



PHARMACOPÉE
ROYALE
ET CHYMIQUE.



LIVRE PREMIER,
CONTENANT LES PRÉPARATIONS
CHYMIQUES DES VÉGÉTAUX.

CHAPITRE PREMIER.

De la Distillation des Végétaux en général.



A Distillation, toute familière qu'elle est, est une des principales opérations dont la Chymie se sert pour la séparation & purification des parties des végétaux, & même des animaux & des minéraux. Et quoique la Galénique en ait quelque connoissance, & qu'elle s'en soit même servie depuis long-temps pour la préparation ordinaire de ses eaux, elle ne peut pas néanmoins se vanter d'avoir atteint la perfection de cette opération, non plus que d'avoir appris à séparer & à distinguer les parties qui composent les mixtes; car n'ayant suivi que les voies ordinaires, ni eu recours qu'aux instrumens ou moyens les plus simples & les

plus communs, & n'ayant pas tâché de connoître un fort grand nombre d'autres dont la Chymique se sert heureusement tous les jours, elle n'y a pu réussir ni faire à propos aucune vraie analyse des mixtes qu'elle a soumis à sa distillation.

La lecture qu'on peut faire de Mesué, d'Avicene, de Serapion, de Rhafis & de tous les anciens Auteurs Galeniques, Grecs & Arabes, qui ont écrit de la Pharmacie, justifiera assez ces vérités, & l'on sera contraint d'avouer que la Pharmacie Galenique perdrait bientôt les avantages qu'elle peut avoir, si elle n'empruntoit de la Chymique plusieurs préparations exquises, & si elle ne les employoit à soutenir & relever sensiblement tout ce qu'elle sçait préparer de meilleur.

Et d'autant que la diverse nature des végétaux, le différent assemblage, & l'union plus ou moins resserrée des parties qui les composent, obligent l'Artiste à diversifier non seulement le feu, mais les vaisseaux ou instrumens dont il se doit servir pour leurs diverses préparations, & sur-tout pour leurs distillations; je ferai voir exactement les diverses méthodes dont le Pharmacien se doit servir, ayant égard à la diverse nature des parties des végétaux qu'il veut distiller; & je n'oublierai pas la manière avec laquelle il doit agir, lorsqu'il est obligé de distiller ensemble plusieurs parties de substances différentes, & qu'il est même engagé d'y mêler quelques parties d'animaux & de minéraux.

Le principal effet de la distillation est de résoudre par la chaleur les parties fluides des mixtes & sur-tout des végétaux; de les séparer des autres en vapeurs, de les rassembler ensuite, & de les faire couler goutte à goutte, ou en petits filets par les issues que l'Artiste leur a préparées. La Chymie reconnoît d'ordinaire trois diverses substances aux liqueurs qu'elle tire des végétaux par la distillation, sçavoir l'aqueuse, la spiritueuse, & l'oléagineuse, parmi lesquelles on en remarque aussi quelquefois une quatrième, à sçavoir la saline volatile, laquelle sort avec les autres de certaines plantes.

L'aqueuse sous le nom de flegme, se détache facilement des autres parties du mixte, lorsqu'on la pousse par le feu; elle est d'ordinaire la plus abondante, mais la moins efficace: on ne doit pas néanmoins la mépriser, parce qu'outre le tempérament qu'elle peut donner au besoin à l'activité des autres substances, elle contient quelques parties essentielles des mixtes, lesquelles elle enlève d'ordinaire avec eux dans la distillation, ce qui la met en état de pouvoir être conservée sans corruption pendant plusieurs mois, & quelquefois d'une année à l'autre, & de produire divers effets considérables qu'on remarque tous les jours, même dans les eaux distillées des plantes, qui n'ont presque ni goût ni odeur.

La substance spiritueuse, est une des parties essentielles qu'on tire par la distillation, & que toute la Chymie reconnoît pour un principe actif, sous le nom de mercure. On trouve d'ordinaire en elle quelque acidité jointe à l'odeur que les plantes peuvent avoir; on peut la conserver long-temps & en voir des effets beaucoup plus puissans que ceux qu'on peut attendre de l'aqueuse.

La substance oléagineuse, que la Chymie reconnoît aussi pour un des principes actifs sous le nom de soufre, s'élève d'ordinaire dans la distillation parmi l'aqueuse & la spiritueuse; elle est inflammable, & elle surnage les autres substances lorsqu'elle est bien pure; mais elle tombe au fond lorsqu'elle est chargée de quelques parties salines ou terrestres. Cette substance enferme d'ordinaire

en elle ce que les plantes aromatiques ont de meilleur ; elle est d'une odeur forte & d'un goût pénétrant, & peut passer pour la quintessence des aromats. On peut la conserver un fort long-temps, pourvu qu'on ne l'expose pas aux injures de l'air.

Je ne parlerai pas ici davantage de ces principes, en ayant dit assez au commencement de la première partie de cette Pharmacopée ; je laisserai aussi à part la substance volatile saline qui s'y trouve quelquefois mêlée, parce que dans la suite j'aurai assez d'occasion de la faire connoître, & sur-tout dans la distillation particulière de divers végétaux, dont je donnerai la méthode dans son lieu.

CHAPITRE II.

De la Distillation des Racines & des diverses substances qu'on en tire.

ON trouve ordinairement dans la racine comme en raccourci les principales vertus qu'elle est capable de communiquer aux autres parties de la plante, pourvu qu'on la cueille au temps auquel elle est toute disposée à faire ses productions, qui est d'ordinaire celui de la fin de l'hyver, ou du commencement du printemps.

Mais quoique ces considérations engagent l'Artiste à une estime particulière des bonnes parties & qualités que plusieurs racines possèdent, & à s'étudier à en faire plusieurs préparations chymiques, la distillation est celle de ses opérations qu'il y emploie le moins, & qu'il n'exerce d'ordinaire que sur quelques racines aromatiques, dont il peut tirer facilement par là les principales parties, & par où j'ai cru devoir commencer les exemples de distillation que je me propose de donner dans cet Ouvrage.

On ne doit pas pratiquer sur ces racines la distillation qu'on appelle *par descente*, ni celle par le côté, parce qu'outre la consommation qu'elles feroient d'une portion de ce que les racines ont de meilleur, elles en altéreroient manifestement les bonnes qualités par la violence du feu immédiat qu'elles leur feroient souffrir ; mais on y doit employer la distillation droite & choisir des menstrues ou dissolvans propres, dans lesquels on puisse non seulement faire dissoudre les parties pures & dissolubles de ces racines, mais les faire monter ensemble en vapeurs par la distillation, & tomber ensuite résoutes en liqueur dans le récipient qu'on leur aura préparé. On peut employer les cucurbites de verre, de grais ou de terre vernies, garnies de leurs chapiteaux de verre pour distiller une petite quantité de racines ; mais on a recours au réfrigérant plus ou moins grand, ou aux vessies de cuivre étamées au dedans, couvertes de leur tête de more & garnies de leur serpent, qui passe au travers d'un tonneau rempli d'eau froide, lorsqu'on en veut distiller une quantité considérable.

On doit suivre une même méthode pour la distillation des racines de valérianne, d'impératoire, d'angélique, de meum, de carline, & des autres plantes aromatiques, qui possèdent beaucoup de parties volatiles odorantes, spiritueuses, accompagnées de quelques oléagineuses, & même de salines volatiles & fixes.

O P É R A T I O N .

ON prendra par exemple trois livres de l'une de ces racines sèches, & les ayant pilées grossièrement & mises dans une grande cucurbite de verre, on y versera dessus six livres d'eau distillée de mélisse, & autant de bon vin blanc, ayant choisi la cucurbite telle, qu'il en reste environ le quart de vuide; puis y ayant adapté & luté un chapiteau de verre, & un récipient au bec du chapiteau, on laissera le tout trois ou quatre jours en digestion sur un feu de cendres fort lent, ou au dessus d'un four de Pâtissier ou de Boulanger; après quoi ayant placé la cucurbite au bain de sable, on en fera la distillation par un feu modéré, & on le continuera jusqu'à ce que l'eau qui en distillera soit presque sans goût & sans odeur; auquel temps il faut laisser refroidir les vaisseaux, couler & exprimer les matières qui ont resté dans la cucurbite, & en ayant clarifié la liqueur, en faire évaporer à feu lent l'humidité superflue, jusqu'à une bonne consistance d'extrait, lequel on gardera à part dans un pot de fayance bien bouché.

On peut aussi faire sécher le marc, le brûler & réduire en cendres, en faire une lessive, & l'ayant filtrée & consumé son humidité jusqu'à la siccité du sel, le mêler & garder parmi l'extrait. On fera fort bien de rectifier la liqueur distillée, & d'en tirer au bain de cendres ou de sable par une chaleur fort modérée, l'esprit plus subtil accompagné de son sel volatil; & même l'eau spiritueuse, qui sera aussi accompagnée de quelque peu d'huile odorante qui la furnagera, laquelle on doit séparer & garder à part dans une petite bouteille de verre forte bien bouchée, comme une essence fort précieuse. L'eau qui reste au fond de la cucurbite, se trouvant dénuée de toute bonne qualité, ne mérite pas d'être conservée.

L'extrait ainsi préparé ne contenant en lui rien de considérable qu'une partie du sel fixe de la racine, toutes les bonnes parties volatiles étant montées par la distillation, ne sçauroit produire seul des effets bien extraordinaires, mais son usage peut être avantageux, le donnant dissous dans son eau spiritueuse, qu'on peut encore animer de son esprit chargé de son sel volatil, & même du sel fixe qu'on aura pu tirer du marc; & accompagner de quelques gouttes de son huile distillée incorporées avec quelques dragmes de sucre fin en poudre, par le moyen duquel on peut mêler intimément cette huile & ses semblables parmi toute sorte de liqueurs aqueuses.

U S A G E S .

LES substances dont je viens de parler résistent puissamment à la pourriture des humeurs & au mauvais air; d'où vient qu'on les donne avec un heureux succès contre toutes les maladies épidémiques, & même contre la peste. On peut mêler & donner ensemble, comme je viens de dire, toutes ces différentes substances, chacune dans leur juste proportion, ou les faire prendre à part, en s'accommodant à la nature de la maladie & à la portée des malades.

La dose de l'esprit bien rectifié mêlé de son sel volatil, est depuis un scrupule jusqu'à une dragme; celle de l'eau spiritueuse est depuis deux onces jusqu'à

fix, & même jusqu'à huit; celle de l'huile, depuis deux jusqu'à sept ou huit gouttes; & celle de l'extrait chargé du sel fixe, est depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes. Toutes ces différentes parties tendent à une même fin, qui est de fortifier le cœur, le cerveau & toutes les parties nobles, & de pousser par les sueurs, ou par insensible transpiration les humeurs malignes qui peuvent être disposées à sortir par les pores de la peau: on en peut ressentir des effets proportionnés à la moindre ou plus grande quantité qu'on en aura donnée. L'extrait a quelque qualité purgative à cause de son sel fixe; c'est pourquoi on le peut mêler fort à propos parmi les purgatifs, dans les maladies où l'on emploie les autres bonnes parties dont je viens de parler.

On peut incorporer l'huile distillée avec de l'huile exprimée de noix muscades, & en faire un baume pour porter dans la poche, en quelque petite boîte d'or, d'argent ou d'ivoire, donnant à ce baume le surnom de la racine dont l'huile a été tirée, & s'en servir tant à cause de son odeur agréable que pour fortifier les parties nobles, & sur tout le cerveau, en les mettant dans les narines, & en appliquant aux temples & aux endroits des sutures du crâne.

CHAPITRE III.

De la Distillation des Herbes succulentes.

ENCORE qu'on ait raison de préférer l'usage du suc ou de la décoction des herbes humides & sans odeur à celui des eaux qu'on en peut distiller, & qu'on doive avouer que le sel fixe que peuvent avoir les herbes, n'a pas accoutumé de monter par la distillation; il est néanmoins bien difficile de se passer de ces eaux, si l'on veut contenter les malades, qui ne peuvent souffrir le goût des suc ou des décoctions; outre qu'on ne trouve pas ces herbes en tout temps, parce qu'elles meurent presque toutes en hiver, & qu'on ne sauroit garder plusieurs jours le suc ou la décoction sans qu'ils se corrompent, à moins qu'on ne les délivrât de leur humidité superflue qui en cause la corruption, & qu'on ne changeât leur consistance liquide en épaisse, ou qu'en les dépurant, clarifiant & cuisant avec du sucre ou du miel, on ne les mit en état de pouvoir être conservés long-temps en forme de syrop.

On ne distille pas ces herbes, non plus que les racines dont je viens de parler, par descente ni par le côté, parce qu'on ne pourroit pas faire par ces voies aucune séparation raisonnable des parties pures d'avec les impures, & qu'on ne sauroit empêcher qu'avec peine, qu'une bonne partie des dernières ne coulât & ne se mêlât parmi les premières; c'est pour ces raisons aussi qu'on n'y emploie que la distillation nommée droite, seule capable d'élever en vapeurs la liqueur la plus subtile de ces herbes, qui ne manque pas de se rassembler après dans le chapiteau, & de descendre goutte à goutte, ou par filets d'eau, par le bec de cet instrument dans le récipient.

On diversifie les vaisseaux & le feu, suivant la diverse nature des herbes

qu'on veut distiller ; car on n'emploie pas de si grands vaisseaux, & on modère bien plus le feu pour celles qui sont de substance tenue, que pour celles dont la substance est épaisse. On se sert pour les premières de vaisseaux de verre, ou à leur défaut de grès ou de terre vernis au dedans ; on en fait aussi la distillation au bain-marie ou vaporeux ; mais on distille les dernières dans des vaisseaux de cuivre étamés, dont les uns nommés réfrigérans, contiennent au dessus de la partie supérieure qui doit recevoir les vapeurs que le feu fait élever des matières, de l'eau froide nécessaire pour les faire condenser & distiller dans le récipient ; les autres nommés grandes vessies, sont couverts d'un chapiteau nommé tête de more, à cause de sa figure, lequel est garni d'un bec, auquel on joint le serpent in diversement entortillé, qui passe à travers d'un tonneau rempli d'eau froide.

On préfère ceux-ci aux réfrigérans, parce que les vapeurs élevées y rencontrent plus de fraîcheur, & trouvent mieux de quoi se résoudre en passant au travers d'une grande quantité d'eau froide, qu'en n'étant refroidies que par le peu d'eau que peut contenir un réfrigérant : les derniers sont composés de deux parties, dont l'inférieure contenant les matières qu'on veut distiller, est de figure ronde & plate, & n'a au plus que sept à huit pouces de haut ; la supérieure faite en façon de chape, proportionnée dans sa base à la largeur du vaisseau d'en-bas qu'elle doit embrasser, est beaucoup plus large & plus exhaussée que ne sont les chapes ordinaires.

On peut même y adapter & souder autour une espèce de boîte de cuivre plus haute & plus grande pour lui servir comme de muraille, & contenir une bonne quantité d'eau fraîche, laquelle environnant toute la chape, & étant renouvelée de temps en temps, facilite la résolution des vapeurs qui s'élèvent des matières, & préserve l'odeur d'empirème que les eaux distillées contractent facilement dans ces vaisseaux que l'on nomme rosaires, parce que le vulgaire s'en sert pour la distillation des roses, y employant même le plus souvent des chapes de plomb, sans considérer que les vapeurs élevées des matières, rencontrant le dedans de la chape, ne manquent pas de le ronger, & d'en dissoudre plusieurs particules, qui changent manifestement la qualité de l'eau qui les a dissoutes & détachées, dont le goût douceâtre & la poudre blanche qui se précipite peu à peu au fond de l'eau, sont des marques assurées, de même que le goût âcre & la poudre verte qu'on trouve au fond des eaux distillées dans des vaisseaux de cuivre non étamés, nous font assez connoître que les particules de cuivre ont été rongées & dissoutes dans ces eaux.

Et d'autant que l'étain est le seul métal capable de résister aux vapeurs ordinaires qui s'élèvent des herbes dans leur distillation, & le seul qui n'est pas sujet à en être rongé ni dissous, on doit être soigneux de faire bien étamer en dedans les vaisseaux de cuivre qu'on y emploie ; on feroit même encore mieux de se servir de chapes d'étain sonnante bien pur, à la place de celles de cuivre étamées. On peut néanmoins se servir fort à propos de chapes de plomb pour la distillation des eaux de morelle, de plantain, de roses blanches, de queues de roses & autres semblables, que l'on destine pour des collyres ou autres usages externes, parce que les parties de plomb qui s'y joignent, servent à augmenter la vertu de ces eaux.

La chaleur des bains-marie ou vaporeux ne pouvant pas échauffer à propos la quantité de matière contenue dans ces sortes de vaisseaux, & sur tout dans les deux premiers pour en faire la distillation, on y emploie d'ordinaire un feu immédiat de charbons; mais on doit être soigneux de le bien gouverner: à quoi on ne sçaurroit réussir si l'on ne sçait ouvrir ou fermer à point nommé les portes ou les registres des mêmes fourneaux, pour augmenter ou diminuer la chaleur du feu suivant le besoin. On peut néanmoins se contenter quelquefois des bains de cendres ou de sable sous le rofaire, sur-tout lorsqu'on y veut distiller des herbes entières ou hachées sans addition d'aucune humidité, ou qu'on y veut distiller le suc de quelque plante qu'un feu trop violent pourroit altérer.

La meilleure méthode pour distiller à propos les herbes qui abondent en humidité, & pour bien profiter des bonnes parties qu'elles contiennent, est celle d'en tirer le suc, & de le distiller lorsqu'on l'a dépuré. Il n'est pas nécessaire que je désigne ici la méthode qu'on doit suivre pour tirer & dépurer toutes sortes de suc, l'ayant déjà donnée au Chapitre premier de la seconde Partie de cette Pharmacopée, en parlant de la Préparation Galénique des suc: mais il est à propos de faire quelque réflexion sur la diverse nature des suc, qui dépend de celle des herbes dont on les a tirés, & d'avoir égard non seulement à la diversité des substances qui les composent, mais principalement à la quantité de celles qui prédominent en chacune d'elles, pour y accommoder les vaisseaux & gouverner le feu, en sorte qu'on puisse trouver dans l'eau distillée ce qu'on doit faire monter par la distillation, & profiter en même temps de la partie saline qui reste d'ordinaire dans les lies du suc, ou dans le marc des herbes dont on l'a tiré.

O P É R A T I O N.

ON met fort à propos dans des cucurbites de verre, ou de grès, ou de terre vernies, & accompagnées de leurs chapiteaux de verre, le suc dépuré des feuilles de nenuphar, de la grande & de la petite joubarbe, du nombril de Venus, de laitue, de morelle & de semblables herbes, qui abondent en humidité, & qui ont fort peu de parties salines & encore moins de sulfureuses, & on en fait la distillation aux bains-marie ou vaporeux, lorsqu'on ne se soucie que d'une grande quantité de parties aqueuses; mais lorsqu'on veut faire monter par la distillation ce que ces herbes ont de plus actif, il faut y employer le bain de cendres & même celui de sable modérément échauffés; car par ce moyen l'eau enlève quelques particules un peu salines & accompagnées de quelque acidité qui servent à la conserver, & qui la rendent efficace. On peut aussi rechercher le sel fixe dans le marc de ces herbes, pour le délayer dans leur eau distillée, quoique la petite quantité qu'on en peut tirer, ne mérite presque pas qu'on s'en donne la peine.

On peut aussi distiller le suc & même les feuilles vertes entières ou incisées de ces herbes, par le rofaire couvert d'une chape d'étain sonnante ou de cuivre étamé, placé au bain de cendres ou de sable, & en tirer de bonnes eaux, pourvu qu'on ait soin de ménager le feu pendant la distillation,

& qu'on prenne garde de ne pas rôtir les matières, lorsque l'humidité est presque consumée.

Vertus & usages des eaux froides distillées.

L'on ne remarque pas beaucoup de différence aux vertus, non plus qu'aux usages des eaux qu'on tire de ces herbes; on s'en sert intérieurement pour éteindre l'ardeur des fièvres, les donnant depuis deux onces jusqu'à sept ou huit, seules ou mêlées avec une once de quelque syrop propre en manière de julep. On les emploie aussi extérieurement, tant pour rafraîchir & adoucir le teint, que pour en dissiper les rougeurs, guérir les érysipelles, & éteindre toutes sortes de feux volages & d'inflammations externes. On emploie fort avantageusement l'eau de morelle à ces derniers maux; mais on ne la prend guère par la bouche, si ce n'est en gargarisme.

CHAPITRE IV.

** Modus distillandi herbas inodoras.*

℞ Herbas illas recentes, antequam sint prægnantes semine, congruo tempore lectas, & expurgatas. Concidentur minutim, affusâ aquæ ferventis sufficienti quantitate: fiat fortis maceratio, cola ad usum. Tum

℞ Similes herbas recentes pariter concisas, mittantur in vesicam stanno obductam, infundendo infusi supradicti partem æqualem, duplam aut triplam, habitâ ratione substantiæ, temporis, æstatis & solis: adaptetur capitellum refrigeratorio suo munitum; fiat distillatio secundum artem ad medias, vel si mavis balneo maris distilla: aqua elicita soli exponatur per dies aliquot.

Sic distillantur acetosa, argentina, arthemisia, bardana, betonica, borrago, buglosum, euphrasia, fumaria, herniaria, lactuca, bugula, calendula, carduus benedictus, centaurium minus, centinodia, chelidonium, cichorium, consolida major, oxycophyllum, parietaria, plantago, portulaca, faniçula, scabiosa, semper vivum, solanum, verbena, veronica, ulmaria, &c.

NOTA. Herbas maximè succosas, portulacam verbi gratiâ & semper vivum, &c. aquâ non indigere, sed earum succos recens expressos, balneo maris, ad medias esse distillandas.

Manière de distiller les eaux qui n'ont point d'odeur.

Il faut cueillir ces herbes avant que leurs semences soient formées, & dans un temps convenable; on les épluchera & on les hachera bien menu, on versera par dessus suffisante quantité d'eau bouillante, on laissera bien macérer, puis on coulera; on prendra ensuite les mêmes herbes nouvelles, on les hachera bien menu, & on les mettra dans un alambic étamé, on versera par dessus leur pesanteur deux fois ou même trois fois autant de leur décoction faite comme il est enseigné ci-dessus plus ou moins, ayant égard aux matières, au temps, à l'été &c. & on adaptera un chapiteau garni de son réfrigérant, & l'on fera distiller selon l'art jusqu'à ce que l'on ait retiré la moitié de la liqueur; on distillera, si l'on veut

au bain-marie, on exposera l'eau distillée au soleil pendant plusieurs jours de suite. On distillera de cette manière l'oseille, l'argentine, l'armoïse, la bardane, la béroïne, la bourrache, la buglose, l'euphrasie, la fumeterre, la turquette, la laitue, la bugle, le fouci, le chardon-bénit, la petite centauree, la renouée, la chelidoïne, la chicorée, la grande consoude, le pain de coucou, la pariétaire, le plantain, le pourpier, la fanicle, la scabieuse, la joubarbe, la morelle, la verveine, la veronique, la reine des prés, &c.

Remarquez que l'on ne fera point digérer les herbes très-succulentes, telles que le pourpier, la joubarbe & semblables; mais on distillera jusqu'à moitié leurs sucS nouvellement exprimés.]

Distillation de l'Oseille.

APRÈS avoir tiré une bonne quantité de suc d'oseille, cueillie lorsqu'elle commence à monter en graine, on le dépurera, & en ayant rempli environ les trois quarts de plusieurs cucurbites de verre, & les ayant couvertes chacune de leur chapiteau, & placées au bain de sable sur un feu modéré, on en distillera l'eau, jusqu'à ce que le suc de chaque cucurbite soit diminué d'environ les deux tiers; puis ayant laissé refroidir le bain & serré l'eau distillée, on versera par inclination dans une chauffe de drap blanc le suc resté dans les cucurbites pour en bien séparer les liés; & ayant mis la liqueur claire dans une cucurbite de verre bien nette, couverte de son chapiteau, on en fera une nouvelle distillation par le bain-marie entre tiède & bouillant, laquelle on continuera jusqu'à ce que le suc restant dans la cucurbite se trouve épaissi en consistance de rob, auquel temps il faut laisser refroidir les vaisseaux, & porter ensuite la cucurbite à la cave, où le sel essentiel de l'oseille se cristallisera dans quelques jours, & adhérera au fond & aux côtés de la cucurbite. On versera alors par inclination dans une petite cucurbite la liqueur qui surnagera le sel, & l'ayant fait évaporer au bain-marie jusqu'à ce qu'elle soit épaissie de même qu'à la première fois, on la mettra à la cave pour s'y cristalliser de même. On peut faire sécher & garder dans une bouteille l'un & l'autre sel, ou le dissoudre & conserver parmi l'eau distillée, pour la rendre plus efficace.

On pourroit aussi pour le mieux purifier, le dissoudre dans une portion de l'eau distillée, filtrer cette liqueur par le papier gris, & ayant fait évaporer l'eau jusqu'à la pellicule par une chaleur bien modérée, faire cristalliser le sel à la cave, le faire sécher, & le garder dans une bouteille de verre pour ses usages.

Vertus du sel & de l'eau d'oseille.

Ce sel contient en lui ce que l'oseille a de plus estimé. Il débouche les obstructions des viscères; il incise & atténue les humeurs crasses & visqueuses, & donne par ce moyen un sensible secours aux maladies du foie. On le donne depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme dans sa propre eau, ou dans quelque bouillon. On emploie l'eau distillée pour éteindre l'ardeur des fièvres, & on la donne en même dose que celles qui précèdent.

Aqua ophtalmica.

℞ Flores ciani cum propriis calicibus collectos & contusos quantum libuerit, macecentur in aqua nivis per 24 horas & distill.

Eau ophtalmique ou de casse-lunettes.

Prenez telle quantité que vous voudrez de fleurs de bluets, cucillies & pillies avec leurs propres calices; faites-les macérer avec une quantité suffisante de neige ou d'eau de neige pendant vingt-quatre heures: puis faites-en ensemble la distillation à petit feu de sable, & en gardez l'eau pour ses usages.

Cette eau est merveilleuse non seulement pour guérir la plupart des maladies des yeux, & sur-tout celles qui sont accompagnées d'inflammation; mais pour éclaircir, fortifier & conserver la vue, & particulièrement celle des vieillards; c'est aussi pour cela qu'on lui a donné le nom d'eau de casse-lunettes, parce que ceux qui en usent peuvent après se passer de lunettes. Il faut en mettre quelques gouttes dans les yeux le soir & le matin, & si l'on veut à toute heure.

Aqua Schroderi ad faucium inflammationes.

℞ Foliorum piri silvestris, apii, saniculæ, periclimeni, scordii, quinquifolii, & aristolochiæ rotundæ, ana manip. ij. Herbarum perfoliatæ totius manip. iv. Cerevisiæ acefcentis libr. xij. Misceantur in vase terreo & digerantur per tres hebdomades; tum adde albi græci unc. iij. Fiat distill. per vesicam.

Eau de Schroder pour les maux de gorge.

On prendra des feuilles de poirier sauvage, d'ache, de sanicle, de chevre-feuille, de scordium, de quinte-feuille, & d'aristoloche ronde, de chacune deux poignées; quatre poignées de perse-feuille entière & douze livres de biere, commençant à s'aigrir. On mettra le tout dans un vaisseau propre, bien bouché par dessus, pour laisser fermenter ensemble l'espace de trois semaines; puis y ayant ajouté trois onces de blanc-grec, c'est-à-dire blanc de chien sec, on en fera la distillation par la vessie.

On donne deux ou trois cuillerées de cette eau à boire dans les inflammations du gosier & de la luetre; on s'en gargarise souvent, & on en trempe des linges, qu'on met autour du col.



CHAPITRE V.

De la Distillation des Herbes aromatiques, amères, & des autres préparations qu'on en peut faire en même temps.

ON pourroit distiller la fumeterre, le houblon, la chicorée, le chardon-bénit, & les autres herbes succulentes, amères, & presque sans odeur, en y procédant de même que pour la distillation des oseilles; on pourroit aussi y employer les mêmes vaisseaux, & les distiller par un même feu: mais parce qu'on emploie beaucoup des eaux distillées de ces herbes, qu'elles contiennent en elles un sel assez abondant, & qu'on peut sans altérer leurs qualités, leur faire souffrir, si l'on veut, un feu plus puissant; on peut fort à propos employer le réfrigérant ou la grande vessie garnie de sa tête de more & de son serpent, passé au travers d'un tonneau rempli d'eau fraîche, pour faire la distillation de leur suc, qu'on aura dépuré de même que celui des oseilles.

Mais parce que le sel essentiel, qui se cristallise dans le suc resté au fond des vaisseaux après la distillation, se trouve d'ordinaire impur & obscurci; on doit être non seulement soigneux de filtrer les sucs avec toute l'exactitude qu'on emploie à celui des oseilles, mais de rechercher d'autres moyens pour mieux purifier ces sels.

M É T H O D E.

POUR bien réussir à cette préparation & profiter par même moyen du sel qui reste dans le marc des herbes dont on a tiré le suc, on doit faire sécher ce marc; puis l'ayant brûlé & réduit en cendres, en faire une lessive avec l'eau qu'on aura distillée de la même herbe, & y ayant dissous le sel cristallin qui se trouve dans le suc épais, passer le tout par le papier gris; puis ayant mis la liqueur filtrée dans une cucurbite de verre garnie de son chapiteau, en tirer l'eau par le bain-marie, & en continuer la distillation, jusqu'à ce qu'on remarque sur ce qui reste dans la cucurbite une petite croûte furnageant la liqueur & la couvrant comme une petite peau: il faut alors cesser la distillation & laisser refroidir les vaisseaux; & ayant tenu pendant quatre ou cinq jours la cucurbite à la cave, verser par inclination dans une petite cucurbite de verre la liqueur qui reste, & l'ayant évaporée jusqu'à la pellicule, en faire dessécher le sel parmi le premier, & le garder pour ses usages, dans quelque bouteille de verre forte, bien bouchée, ou le dissoudre & garder parmi sa propre eaudistillée.

Le sel qu'on tire du marc de ces herbes, se trouvant privé de sa partie volatile, qui a été consumée par l'ustion & l'incinération qu'on en a faite, ne contient que la partie saline fixe; au lieu que le sel des sucs qu'on trouve au fond des vaisseaux après la distillation, est également composé de la partie volatile & de la fixe, qui sont les principales substances de ces herbes. La jonction néanmoins du sel fixe du marc, s'accorde fort bien avec l'union des deux précédents, dont il augmente même sensiblement la vertu.

Vertus de ces Eaux & de leurs sels.

On recommande beaucoup les eaux de chicorée, de houblon & de fumeterre, pour purifier la masse du sang & guérir les maladies du foie: elles opèrent néanmoins avec beaucoup plus d'efficacité, lorsqu'on y dissout leur sel, dont la dose est depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, & même jusqu'à une dragme.

La dose des eaux est depuis deux onces jusqu'à six, & même jusqu'à huit: on donne aussi quelquefois le sel de ces herbes dans des bouillons ou dans d'autres liqueurs; on le mêle aussi avec d'autres sels, ou parmi des opiacés ou d'autres remèdes.

Le chardon-bénit étant plus abondant en parties nitreuses sulfurées que les herbes dont je viens de parler, le sel & l'eau qu'on en tire, produisent aussi de plus puissants effets.

C H A P I T R E V I.

De la Distillation de l'Absinthe.

L'ABSINTHE vulgairement reconnue pour la plus grande de toutes, est plus amère que la chicorée, le houblon, la fumeterre, & même que le chardon-bénit; elle est aussi plus abondante en sel fixe, & elle contient une substance sulfurée, oléagineuse & un peu saline volatile, que la chicorée, le houblon & la fumeterre n'ont pas, & dont le chardon-bénit a beaucoup moins, laquelle on ne peut séparer que par le moyen de la distillation droite, & après y avoir ajouté une raisonnable quantité d'eau commune, ou pour mieux faire, de sa propre eau; car quoiqu'on pourroit tirer le suc de l'absinthe lorsqu'elle est encore tendre & avant qu'elle soit montée en tiges, & le distiller alors de même que le suc des herbes dont j'ai parlé; néanmoins la confusion dans laquelle se trouvent ses parties, & le défaut de leur digestion empêchent le succès de la distillation qu'on en pourroit faire; au lieu qu'elle réussira beaucoup mieux si l'on attend que l'absinthe ait poussé ses tiges, & qu'elles soient entre fleur & semence, qui est le temps auquel la plante a fait ses principales digestions, & est beaucoup plus en état de fournir distinctement à l'Artiste toutes les bonnes parties qu'il en peut espérer.

La plupart des Auteurs qui ont parlé de la distillation de l'absinthe, veulent qu'on y emploie la fermentation; mais ma pensée est qu'il vaut mieux s'en passer, vu que l'acide fermentatif étranger, dont on seroit obligé de se servir pour procurer la fermentation prétendue, & la longueur du temps qu'on seroit obligé d'y employer, donneroient lieu à la dissipation de la plupart des parties sulfurées & volatiles qu'on doit rechercher; au lieu qu'on ne manquera pas de profiter de toutes en y procédant autrement.

M É T H O D E.

CUEILLEZ une bonne quantité de plantes d'absinthe lorsqu'elles sont entre fleur & semence, & après en avoir séparé & rejeté tout ce qu'elles ont de ligneux & dur, pesez-en douze livres, écrasez-les bien dans un grand mortier de marbre avec un pilon de bois, & les ayant mises dans une grande vessie de cuivre étamée en dedans, versez-y dessus quarante livres d'eau de rivière, que vous aurez chauffée entre tiède & bouillante, ou pour mieux faire, versez-y une pareille quantité d'eau distillée d'absinthe, chaude comme la précédente; faites en sorte que les matières n'occupent qu'environ les deux tiers de la vessie, & que l'ayant placée au dessus d'un four de Boulanger, elle se trouve enfoncée dans du sable jusqu'à l'endroit de la hauteur des matières; puis ayant couvert la vessie d'un chapiteau aveugle, qu'on nomme de rencontre, & en ayant bien luté les jointures, laissez-l'y pendant quatre jours naturels, au bout desquels ayant déluté le chapiteau, & mis la vessie sur un fourneau propre, on le couvrira de sa tête de more assortie de son serpentin, comme j'ai déjà dit, & on en fera la distillation par un feu de charbons immédiat, mais modéré, & on la continuera jusqu'à ce que l'eau qui en distillera soit presque sans goût & sans odeur. Auquel temps ayant laissé refroidir les vaisseaux, on coulera & exprimera ce qui restera dans la vessie, & en ayant clarifié avec des blancs-d'œufs, & passé par une chausse de drap la liqueur, on en fera évaporer sur un feu lent l'humidité superflue, & on continuera jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance entre celle des électuaires mols & celle des pilules.

R E M A R Q U E.

ON peut sécher, brûler & réduire en cendres le marc de la distillation, & en ayant fait une lessive & séparé le sel fixe par les voies ordinaires, le garder à part ou le dissoudre & conserver parmi l'eau spiritueuse. On peut aussi rectifier au bain-marie toute l'eau distillée, & recevoir la liqueur spiritueuse & la saline volatile, qui monteront les premières avec l'okéagineuse; puis ayant séparé ces deux liqueurs par l'entonnoir de verre ou autrement, les garder à part dans des bouteilles de verre fortes bien bouchées; après quoi continuant la rectification, on recevra & ferrera l'eau odorante & un peu spiritueuse qui suivra les deux liqueurs qu'on aura séparées, rejetant la partie aqueuse & inutile qui reste au fond du vaisseau après la rectification.

Vertus de l'Absinthe.

Les principales vertus que les Auteurs attribuent à l'absinthe, sont d'inciser & d'atténuer les humeurs qui croupissent dans l'estomac, & d'aider la nature à les expulser. Elle est fort propre contre les maladies du foie & de l'estomac, dont elle corrige les foiblesses, excite l'appétit & aide à la digestion. Elle est aussi fort bonne contre les vers.

On doit suivre la même méthode pour la distillation de toutes les autres plantes chaudes, amères & odorantes, & même de celles qui n'ayant presque point

d'amertume, & contenant moins de sel fixe, sont recommandables pour leurs parties oléagineuses odorantes, & pour quelques spiritueuses salines volatiles.

** Sal Absinthii.*

Abſinthii cremati cinis in ollâ ferreâ, vel quovis vaſe commodo, igne ſuppoſito per horas aliquot bene incandefcat; move ſubinde, ut omne oleum exuratur, tum in aqua coquatur, & aqua per chartam colata evaporetur, ut ſal ficcus remaneat, qui reponatur in vaſe optimè claſſo.

Eadem modo paratur ſal alkalinus fixus ex aliis vegetatibus, unde hic ſal educi poteſt.

Sel d'Abſinthe.

Faites bien rongir ſur le feu pendant quelques heures des cendres d'abſinthe brûlées dans un pot de fer ou dans quelqu'autre vaiſſeau commode; remuez, pour faire brûler l'huile qui ſera reſtée; faites bouillir dans l'eau, paſſez au papier gris, évaporez juſqu'en ſiccité, & conſervez le ſel dans un vaiſſeau bien bouché.

On peut tirer de cette manière du ſel alkali fixe de tous les végétaux, il ne ſe prépare point différemment.

On attribue au ſel d'abſinthe la vertu fébrifuge, ſur-tout on le recommande dans la fièvre tierce: il eſt diurétique & apéritif, & ſert à diſſoudre tous les embarras glaireux; mais on doit ſe reſſouvenir qu'il eſt âcre comme tous les ſels alkalis fixes, & qu'on ne le doit jamais donner ſans l'étendre dans une grande quantité d'eau, afin qu'il ne nuise pas aux viſcères: mêlé avec le jus de citron, c'eſt un excellent remède pour calmer les vomiffemens qui ſurviennent dans les affections bilieufes, la paſſion iliaque & autres: la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un demi gros dans quatre onces de jus de citron.]

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

** Modus diſtillandi Herbas acri ſucco prægnantes.*

℞ Herbas illas virentes, minutim incide, affunde aquæ limpidaꝝ pondus æquale. Diſtilla ſecundùm artem ad medias balneo maris in vaſe vitreo, aut ſaltem ſtanneo.

Sic diſtillantur beccabunga, berula, cochlearia, naſturtium, trifolium fibrinum, radices raphani ruſticani, lepidii, &c. & in taleolas tenues ſectæ.

Méthode de diſtiller les Herbes qui ont un ſuc âcre & volatil.

ON prendra ces herbes toutes fraîches, on les coupera menu, & on les mettra dans l'alambic de verre ou d'étain avec autant d'eau que leur poids. C'eſt ainſi qu'on diſtillera le becabunga, la berle, le cochlearia, le creſſon, le treſle d'eau, les racines de raifort & de paſſerage qu'on aura ſoin de couper en très-petits morceaux.]

Tout le monde tombe d'accord que l'herbe aux cuilliers, le creſſon d'eau & de jardin, la roquette & pluſieurs herbes ſemblables qui ont un goût

âcre & piquant, abondent en esprits & sels volatils; que ces esprits & ces sels volatils sont très-subtils, & les parties les plus essentielles de ces plantes, & que le principal but de l'Artiste doit être celui de les séparer des autres parties, & d'en bien profiter. La subtilité de ces bonnes substances est cause qu'elles sont fort sujettes à dissipation, & qu'il est fort difficile de faire passer ces herbes par tous les degrés nécessaires à la fermentation, sans qu'elles perdent davantage de bonnes parties, que l'Artiste avec tous ses soins n'en sçauroit retirer, après qu'elles ont passé par cette fermentation. C'est pour cela aussi que j'estime, qu'au lieu d'avoir recours à quelque matière étrangère pour en avancer la fermentation, on doit se contenter d'y employer un menstree propre, lequel en dissolvant & se joignant aux parties plus essentielles de ces herbes, puisse les enlever avec soi dans la distillation sans changer leur nature, & augmenter plutôt leur vertu que de la diminuer.

Distillation du Cresson.

Pour bien réussir, ayant cueilli la quantité que l'on aura voulu de cresson lorsqu'il sera monté en fleur, l'ayant incisé grossièrement & mis dans une vessie de cuivre étamée au dedans, on y versera dessus de bon vin blanc, tant qu'il surnage l'herbe d'environ trois doigts, enforte néanmoins que les matières n'occupent pas plus des deux tiers de la vessie; puis l'ayant placée sur un fourneau propre, & couverte de sa tête de more bien lutée & garnie de son serpentín, passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide, y ayant aussi luté un récipient; on laissera les vaisseaux en cet état, sans aucun feu pendant vingt-quatre heures, après lesquelles on allumera le feu au fourneau, & ayant commencé la distillation par un feu immédiat de charbons, on le ménagera enforte que les gouttes décollant près à près l'une de l'autre sans trop de vitesse, on puisse faire monter & distiller peu à peu les parties spiritueuses & volatiles de l'herbe parmi celles du vin, & trouver ensuite dans la vessie parmi le marc toutes les parties fixes, & particulièrement les salines, pour les séparer après en coulant & exprimant le tout, & les réduire en extrait après avoir clarifié la liqueur qui les contient, & en avoir fait évaporer sur un fort petit feu l'humidité superflue. On doit finir la distillation lorsque les gouttes tombent presque insipides, qui est un signe, que ce qu'il y avoit de spiritueux est monté.

Mais pour avoir l'esprit de cresson plus puissant, plus pur & en plus grande quantité; après avoir vuide la vessie & mis à part ce qui y restoit, on fera fort bien d'y mettre dedans autant de la même herbe qu'à la première fois, & d'y verser dessus toute l'eau qu'on aura distillée, & autant de bon vin blanc que de la même eau; puis ayant couvert la vessie de sa tête de more assortie de son serpentín, & les ayant bien lutés de même que le récipient, procéder pour la macération & distillation comme la première fois.

On fera après cela encore mieux, si ayant mis & gardé à part la résidence parmi la première, on remet de nouvelle herbe dans la vessie, & si y ayant versé dessus toute l'eau spiritueuse distillée, on en fait une nouvelle distillation; car ayant soigneusement luté les vaisseaux & bien ménagé le feu

pendant la distillation, on aura une eau fort chargée de l'esprit & du sel volatil de l'herbe qu'on aura distillée, dont on pourra après faire la rectification dans un matras à long cou, couvert de son chapiteau, & garni de son récipient bien lutés, placé au bain de sable sur un feu fort modéré; ferrant à part dans une bouteille de verre forte bien bouchée l'esprit chargé de sel volatil qui montera le premier, & gardant de même à part l'eau spiritueuse qui suivra le même esprit, & dont on doit continuer la distillation jusqu'à ce que les gouttes en découlent presque insipides.

Pour ce qui est des résidences, on en tirera l'extrait en y procédant comme je viens de dire: & pour profiter de tout ce que l'herbe avoit de considérable, on en fera sécher le marc, & l'ayant brûlé & réduit en cendres, on en fera une lessive avec de l'eau commune qu'on filtrera, & en ayant fait évaporer l'humidité, on en mêlera le sel parmi l'eau spiritueuse distillée, ou pour mieux faire parmi l'extrait.

Vertus de ces Eaux, de leur esprit & de leurs sels.

On donne cet extrait seul en bol, ou dissous dans quelque liqueur propre, depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes, & même jusqu'à demi-once, ou bien on le mêle avec des purgatifs, en diminuant la dose de l'extrait, & le proportionnant à leur quantité & à leur force.

L'esprit & le sel volatil de l'herbe aux cuilliers, du cresson, & des autres herbes de même nature, & l'eau spiritueuse qu'on en tire après, sont des remèdes puissans & fort spécifiques pour le soulagement & même pour la guérison des maladies scorbutiques.

La dose de l'esprit bien rectifié & chargé de son sel volatil, est depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, & même jusqu'à une dragme; celle de l'eau spiritueuse est depuis une once jusqu'à cinq ou six. On peut donner l'esprit dans sa propre eau ou dans du vin ou du bouillon, & continuer l'usage de l'un & de l'autre suivant le besoin, & en prendre même plusieurs fois par jour, mais en moindre dose.

** Aqua raphani composita.*

℞ Foliorum cochleariz hortensis recentium libras quatuor; radicis raphani rusticani recentis, flavedinis recentis corticum aurantium Hispalensium, singulorum libras duas; nucis moschatae uncias novem; spiritus vinosi tenuioris libr. xvj. Aquæ q. s. ad evitandum empyremma; distillatione eliciantur libr. xvj.

Eau de raifort composée.

Prenez des feuilles d'herbe aux cuilliers cultivée & nouvelle, quatre livres; des racines nouvelles de raifort sauvage, de la partie jaune d'écorce d'oranges nouvelles, de chaque deux livres; des noix muscades, neuf onces; de l'esprit de vin déphlegmé, huit pintes, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; retirez seize livres par la distillation.

L'eau de raifort composée est un excellent anti-scorbutique chaud, & qu'on emploie plus volontiers.]

Aqua Quercetani ad calculum & arenulas.

℞ Succorum porri, cepæ, raphani, ana libr. ij. Limonum, par ietaræ, auriculæ muris
ana libr. f. Digerantur, fermentescant & distillentur f. a.

Eau de Quercetan pour la gravelle & le calcul.

Prenez des suc^s de poireau, d'oignon, de raifort, de chacun deux livres ; de limons, de pariétaire, d'oreille de souris ou piloselle, de chacun demi-livre : faites premièrement digérer & fermenter tous ces suc^s mêlés ensemble, & puis faites-en la distillation. On peut encore y ajouter le cristal calciné & la fiente de pigeon qui est fort nitreuse, en quantité suffisante de l'un & de l'autre.

Quercetan loue beaucoup cette eau pour la diminution du calcul, assurant qu'elle le brise insensiblement, qu'elle incise & dissout la matière mucilagineuse & tartareuse qui engendre la pierre, tant dans les reins que dans la vessie, & qu'elle opère sans danger & sans douleur : on la donne depuis une once jusqu'à deux ; on peut aussi s'en servir en injection.

** Aqua anti-scorbutica.*

℞ Radicum raphani rusticani, & hortensis contusarum, ana libr. j. Succorum cochlearia, casturtii aquatici, becabungæ, nummulariæ, menthæ, melissæ & fumaris, ana libr. f. Macerentur simul per 24 horas, & fiat distillatio per vesicam igne arenæ.

Eau anti-scorbutique.

Prenez des racines de raifort sauvage & de jardin pilées, de chacun une livre ; des suc^s de l'herbe aux cuilliers, de cresson d'eau, de becabunga, de nummulaire, de menthe, de mélisse & de fumeterre, de chacun demi-livre : faites macérer tout ensemble pendant vingt-quatre heures, puis faites-en la distillation à petit feu de sable, & en gardez l'eau distillée pour les occasions.

On emploie avec heureux succès cette eau dans les maladies scorbutiques, la donnant le matin depuis une jusqu'à deux ou trois onces, & en continuant l'usage suivant le besoin.]

C H A P I T R E VIII.

** Modus distillandi Plantas odoras.*

℞ Plantas illas recentes cum floribus : mundatis illis & manibus discerptis, affunde aquæ limpidæ pondus æquale, distilla ex arte balneo maris ad medias.

Hoc modo distillentur absinthium, angelica, chamæmelum, cherophyllum, fœniculum, hyssopus, majorana, melissa, mentha, ruta, salvia, scordium, tanacetum, thymum, huc pertinet myrtus, sabina, summitates aurantium citreorum, lauri, lentisici, quorum folia & summitates per biduum macerari indigent : tum & angelica, si cum radicibus distillatur.

Manière de distiller les Plantes odorantes.

PRENEZ ces plantes nouvelles avec leurs fleurs, mondez-les, déchirez-les avec les mains, versez dessus leur égal poids d'eau claire; distillez selon l'art au bain-marie, jusqu'à ce que vous ayez retiré sa moitié. On distillera de cette façon l'absinthe, l'angélique, la camomille, le cerfeuil, le fenouil, l'hyssope, la marjolaine, la mélisse, la menthe, la rue, la sauge, le scordium, la tanaïse, le thym, le myrte, la sabine, les sommités d'orangers, de citronier, de laurier & de lentisque.

Distillation de la Mélisse.

La mélisse est une herbe si agréable dans son odeur & même dans son goût, & si recommandable pour ses vertus, qu'elle mérite bien d'avoir sa place parmi la distillation des autres herbes. La plupart de ceux qui ont écrit de sa distillation, ont voulu qu'on y ajoutât quelque liqueur étrangère, à cause du peu d'humidité qu'elle a lorsqu'elle est montée en fleur; mais on auroit tort d'en user de la sorte, puisqu'on peut trouver dans la plante même l'humidité qu'on souhaite.

P R É P A R A T I O N.

ON aura soin de cueillir une bonne quantité de mélisse, tandis qu'elle est jeune, tendre & succulente, afin qu'on puisse alors ou en tirer le suc pour le distiller, de même que j'ai dit du suc des autres plantes, ou la distiller entière, ou incisée par le rosaire, jusqu'à ce que toute son humidité soit presque toute montée. On en distillera en l'une ou en l'autre façon la quantité dont on aura besoin, & on la gardera dans des bouteilles bien bouchées, en attendant qu'on ait d'autre mélisse montée entre fleur & semence, qu'on écrasera dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, ou qu'on incisera bien menu; puis en ayant rempli environ les deux tiers d'une grande vessie de cuivre étamée au dedans, on y versera dessus de l'eau distillée qu'on avoit préparée, jusqu'à ce qu'elle surnage l'herbe d'environ trois doigts; après quoi ayant couvert la vessie de sa tête de more bien lutée, & joint son serpentin & son récipient, après une macération de vingt-quatre heures, qu'on aura faite sur une forte petite chaleur, on en fera la distillation par un feu de charbons immédiat, mais ménagé en sorte que la distillation s'en fasse de même que j'ai déjà dit, la continuant jusqu'à ce que l'eau qui en distillera ait presque perdu son goût & son odeur.

On peut, de même que j'ai dit pour l'herbe aux cuilliers, vider & garder à part ce qui reste dans la vessie, y mettre dedans de nouvelle mélisse, & ayant séparé & gardé à part le peu d'huile qui surnagera l'eau distillée, verser cette eau sur de nouvelle mélisse, & en faire la macération & la distillation comme la première fois: & par ce moyen on aura une eau odorante, contenant en elle tout ce que la mélisse a de plus volatil & de plus spiritueux, & outre cela quelque peu d'huile qui la surnagera. On peut aussi la mêler depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit, avec quelques dragmes de sucre

sucre fin en poudre, pour en bien diviser toutes les particules, & la mettre en état de pouvoir être mêlée intimément parmi toutes sortes de liqueurs aqueuses, & particulièrement dans sa propre eau, comme la plus propre à féconder toutes ses vertus.

* *Aqua Melissæ composita, vulgò aqua Carmelitarum.*

℞ Foliorum melissæ recentis unc. iv. Flavedinum citrei recentium unc. ij. Nucis moschatæ, Coriandri, ana unc. j. Caryophyllorum, cinnamomi, radicis angelicæ Bohemicæ, ana unc. f. Contusis contundendis, omnia macerentur per triduum in spiritûs vini rectificati libr. ij. Aquæ melissæ balneo-maris distillatæ, libr. j. Distilla balneo-maris secundùm artem ferè ad siccitatem.

Eau de Mélisse composée, autrement eau des Carmes.

Prenez quatre onces de feuilles nouvelles de mélisse, deux onces de jaune de citrons frais, une once de noix muscades, autant de coriandre, demi-once de cloux de girofles, semblable quantité de canelle & de racines d'angélique de Bohême: ayant pilé ce qui convient, faites macérer le tout pendant trois jours dans deux livres d'esprit de vin rectifié, une livre d'eau de mélisse distillée au bain-marie; distillez selon l'art au bain-marie presque jusqu'à siccité.]

Vertus de l'eau de Mélisse.

On ordonne cette eau avec heureux succès dans les maladies mélancoliques, dans les fièvres malignes, le scorbut, la suppression des menstrues des femmes, & dans celles de leurs lochies. La dose & l'usage de l'eau de mélisse sont de même que des eaux qui précèdent.

On peut tirer l'extrait de ce qui reste au fond de la vessie à chaque distillation, y procédant de même que j'ai dit pour la préparation des extraits des autres herbes; & même en faire sécher, brûler & réduire en cendres le marc pour en tirer le sel & le garder à part, ou le mêler parmi l'extrait. On donne l'extrait de mélisse en pareille dose, & on s'en sert de même que des extraits qui précèdent: & comme il ne contient que les parties les plus fixes de la mélisse, il est propre principalement à fortifier l'estomac.

* *Aqua Menthæ vulgaris simplex.*

℞ Foliorum menthæ vulgaris siccatorum sesquilibram; aquæ q. s. ad evitandum empyreuma, distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Menthe vulgaire simple.

Prenez des feuilles de menthe vulgaire desséchées, une livre & demie & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

L'eau de menthe simple est recommandée pour arrêter les vomissemens qui proviennent de foiblesse ou de trop grande sensibilité de l'estomac; elle met ce viscère en état de digérer, lorsqu'il a été dérangé par de fréquentes indigestions; la dose est depuis une once jusqu'à trois.

Aqua Menthæ vulgaris spirituosæ.

℞ Foliorum menthæ vulgaris siccatorum P. sesquilibram ; spiritûs vinosi tenuioris congium unum ; aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciatur congius unus.

Eau de Menthe vulgaire spiritueuse.

Prenez des feuilles de menthe vulgaire sèches, une demi-livre ; de l'esprit de vin rectifié, huit livres, & suffisante quantité d'eau pour éviter le brûlé ; distillez quatre pintes de liqueur.

Aqua Menthæ piperitidis simplex.

℞ Foliorum menthæ piperitidis siccatorum P. sesquilibram ; aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciatur congius unus.

Eau de Menthe aquatique simple.

Prenez des feuilles de menthe aquatique desséchées, demi-livre, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler ; faites distiller huit livres de liqueur.

L'eau de menthe aquatique est excellente pour rétablir l'estomac dans ses fonctions & lui donner du ressort ; elle le rechauffe considérablement, & empêche les vomissemens ; mais on n'en doit pas faire trop d'usage, à cause qu'on empêcheroit l'estomac de digérer sans ce secours.

Aqua Menthæ piperitidis spirituosæ.

℞ Foliorum menthæ piperitidis siccatorum p. sesquilibram, spiritûs vinosi tenuioris congium unum, aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciatur congius unus.

Eau de Menthe aquatique spiritueuse.

Prenez des feuilles de menthe aquatique sèches, demi-livre ; de l'esprit de vin foible, huit livres, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler ; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

L'eau de menthe aquatique spiritueuse a les mêmes propriétés que la simple, à l'exception qu'elle est plus échauffante & plus capable de ranimer, à cause de l'esprit de vin qui entre dans sa composition.

Aqua Pulegii simplex.

℞ Foliorum pulegii siccatorum p. sesquilibram, aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciatur congius unus.

Eau de Pouliot simple.

Prenez des feuilles de pouliot desséchées, demi-livre, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler ; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

L'eau de pouliot est stomachique comme celle de menthe, elle est d'ailleurs anti-hystérique, ses parties sont subtiles & volatiles, & mettent le sang

en mouvement, ainsi on l'emploie pour rappeler les règles diminuées par la viscosité du sang, pour hâter l'accouchement & exciter les vuidanges : on l'emploie aussi avec succès dans la toux convulsive, qu'elle appaise à la dose d'une once ou une once & demie dans une tasse de thé.

Aqua Pulegii spirituosa.

℞ Foliorum pulegii siccatorem p. sesquilibram ; spiritus vinosi tenuioris libr. viij. Aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Pouliot spiritueuse.

Prenez des feuilles de pouliot desséchées, demi-livre ; de l'esprit de vin rectifié, huit livres, & suffisante quantité pour empêcher de brûler ; tirez quatre pintes de liqueur par la distillation.

L'eau de pouliot spiritueuse a les mêmes vertus que l'eau simple distillée de cette plante, à l'exception qu'elle conserve ses vertus plus long-temps, & qu'elle est plus chargée des principes huileux de la plante ; d'ailleurs l'esprit ardent lui communique de son activité & de sa pénétration, au moyen de quoi elle fait d'autres effets qui dépendent en partie de cet esprit. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once.

Aqua Alexiteria simplex.

℞ Foliorum menthæ vulgaris recentium sesquilibram, summitatum absinthii maritimi recentium, foliorum angelicæ recentium, ana libr. j. Aquæ q. s. ad evitandum empyremma. Distillatione eliciantur libr. xxiv.

Eau Alexitaire simple.

Prenez des feuilles nouvelles de menthe vulgaire, demi-livre ; des sommités fraîches d'absinthe maritime, des feuilles récentes d'angélique, de chacune une livre, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler ; tirez douze pintes de liqueur par la distillation.

On a substitué cette eau à celle de lait alexitaire ; elle est beaucoup plus simple, & sans avoir tant de parties échauffantes, elle est aussi cordiale. La dose est de trois à six onces dans une potion.

Aqua Alexiteria spirituosa.

℞ Foliorum menthæ vulgaris recentium p. libr. s. Foliorum angelicæ recentium, summitatum absinthii maritimi recentium, singulorum p. unc. iv. Spiritus vinosi tenuioris libr. viij. Aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau spiritueuse Alexitaire.

Prenez des feuilles de menthe vulgaire, demi-livre ; des feuilles nouvelles d'angélique, des sommités récentes d'absinthe maritime, de chacune quatre onces ; de l'esprit de vin rectifié, huit livres ; ajoutez suffisante quantité d'eau pour éviter l'empirème, & faites distiller huit livres de liqueur.

Aqua Alexiteria spirituoſa cum aceto.

℞ Foliorum menthæ vulgaris recentium , angelicæ recentium , ſingulorum ꝑ. libr. ſ. ſummitatum abſinthii maritimi recentium ꝑ. unc. iv. Spiritûs vinoſi tenuioris libr. viij. Aquæ q. ſ. ad evitandum empyreuma ; diſtillatione eliciatur congius unus , deinde adde aceti M. libr. j.

Eau ſpiritueuſe Alexitaire avec vinaigre.

Prenez des feuilles nouvelles de menthe vulgaire & d'angélique, de chacune demi-livre ; de nouvelles ſommités d'abſinthe maritime, quatre onces ; de l'eſprit de vin reſiſié, huit livres, & ſuffiſante quantité d'eau pour empêcher de brûler ; tirez huit livres de liqueur par la diſtillation, à laquelle vous ajouterez une livre de vinaigre.]

C H A P I T R E I X.

De la Diſtillation des feuilles de Myrte.

CEUX qui habitent les Provinces méridionales de la France, où le myrte croît naturellement en grande abondance dans les bois, trouvent dans la grande quantité de feuilles qu'ils peuvent avoir aiſément, tout ce qui leur eſt néceſſaire pour leur diſtillation : car ſ'ils en pilent & expriment les ſommités dans le commencement du printemps pour en avoir le ſuc, ils le peuvent diſtiller ſeul, ou le mêler avec des feuilles écrasées : mais parce qu'on n'a pas à Paris d'autre myrte que celui qu'on cultive ſoigneuſement dans les jardins, & qu'il eſt trop rare pour en avoir la quantité qu'on pourroit deſirer, on ſe fert du peu que l'on en a, & on ſupplée le mieux que l'on peut le défaut de l'humidité, ſans laquelle on ne ſçauroit que bien difficilement en faire à propos la diſtillation.

O P É R A T I O N.

ON prendra donc, par exemple, trois livres de feuilles de myrte odorant nouvellement cueillies, & les ayant bien écrasées dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & miſes dans une cucurbite de verre, on y verſera deſſus ſix livres de ſuc de renouée ou d'herniaire, & ayant couvert la cucurbite de ſon chapiteau de verre, luté les jointures avec de l'amidon, & adapté un petit récipient à ſon bec, on tiendra le tout en digeſtion au deſſus d'un four de Parisſier pendant vingt-quatre heures, au bout deſquelles on mettra la cucurbite au bain de ſable, & on en fera la diſtillation par un feu modéré, en la continuant juſqu'à ce que l'eau en diſtille preſque ſans goût & ſans odeur ; on aura ſoin alors de ſéparer & de garder ſoigneuſement quelque peu d'huile odorante qui ſurnagera l'eau diſtillée, & qui en ſeroit un peu plus abondante ſi on en faiſoit la diſtillation dans les pays chauds.

Que si l'on pouvoit avoir encore une pareille quantité de feuilles de myrte, on pourroit après avoir vuïdé & réservé ce qui restoit dans la cucurbite, y mettre à sa place ces nouvelles feuilles écrasées, & y ayant versé dessus l'eau qu'on auroit distillée, en faire la macération & la distillation de même qu'à la première fois; & par ce moyen on auroit une eau beaucoup plus efficace, sur laquelle nageroit encore quelque peu de nouvelle huile, laquelle on joindroit à la première: après quoi on tireroit l'extract des deux résidences, & le sel du marc, après l'avoir réduit en cendres, & on les garderoit séparément, ou on les mêleroit ensemble, de même que j'ai dit des précédens.

Vertus de l'Eau de Myrte.

On estime beaucoup l'eau de feuilles de myrte dans les foiblesses de l'estomac & des intestins, & dans les maladies qui les accompagnent, de même que dans les crachemens & autres pertes de sang. On la donne, si l'on veut seule, depuis deux onces jusqu'à six, ou bien on la mêle avec demi-once ou une once de syrop de mirtilles ou de corail, ou de quelqu'autre astringent. Elle est aussi très-bonne pour resserrer les parties naturelles des femmes après leur accouchement, tant prise par la bouche, qu'appliquée en fomentation sur les parties.

On peut renforcer l'eau de quelques gouttes de son huile après l'avoir incorporée avec quelques dragmes de sucres fin en poudre, comme j'ai dit de pareilles huiles: on peut aussi employer l'huile dans les baumes qu'on prépare pour récréer & fortifier; on pourroit aussi s'en servir en onction aux parties après les avoir fomentées avec l'eau.

L'extract peut produire de bons effets dans toutes les maladies qui ont besoin de resserrer & de fortifier. On le donne depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes, seul, ou dissous dans sa propre eau ou dans quelqu'autre liqueur. On peut aussi le mêler dans des opiates, ou dans d'autres remèdes.

Je crois que les distillations d'herbes que j'ai données, fourniront des exemples suffisans pour toutes les autres, sans qu'il soit besoin de les multiplier, de sorte qu'il est temps de venir à la distillation des fleurs.

C H A P I T R E X.

** Modus distillandi Flores inodoros.*

¶ Flores istos recentes; adde pro singulis libris florum aquæ limpiæ calenti libras circiter tres; distilla balneo maris secundum artem, & elice aquæ libram unam.

Hoc modo distillentur flores cyani, fabarum, nymphææ, pæonix, papaveris rhæados, &c.

Manière de distiller les Fleurs qui n'ont point d'odeur.

ON choisira ces fleurs les plus nouvelles, on ajoutera par chaque livre environ trois livres d'eau chaude, & on distillera au bain-marie dans un vaisseau de verre environ une livre d'eau. C'est ainsi qu'on distillera les fleurs de barbeau, de fèves, de nymphæa, de pivoine, & de coquelicot.

Modus distillandi Flores odoros succosos.

℞ Flores istos recentes mundatos. Adde aquæ limpidae libras circiter tres pro singulis floribus libris. Distilla balneo maris secundum artem, & elice aquæ libram unam.

Hoc modo distillentur flores aurantium, caryophyllorum hortensium, keiri, acaciz, lili convallium, lilliorum alborum, flores rosarum pallidarum, rubrarum, damascenarum, sambuci, tiliz, primulae veris, &c.

Nota. Flores istos mundatos posse distillari per se balneo maris, & elici aquæ uncias sex, & vocabuntur aquæ essentielles florum.

Manière de distiller les Fleurs odorantes.

On ajoutera par chaque livre de ces fleurs récentes & mondées environ trois livres d'eau de fontaine; on fera distiller selon l'art au bain-marie, & on retirera une livre de liqueur. On préparera de cette manière les fleurs d'orange, d'œillet cultivé, de ravenelle, de muguet, de lys blancs, de roses pâles ou rouges ou de damas, de sureau, de tilleul, de primevere & semblables.

Vous remarquerez que l'on peut distiller ces fleurs au bain-marie sans aucune addition: on retirera six onces d'eau de chaque livre de fleurs. On appelle les eaux distillées de cette sorte, eaux essentielles.

Modus distillandi Flores odoros, minus succosos.

℞ Flores istos cum calicibus. Affunde aquæ limpidae libras circiter quatuor pro singulis florum libris; macerentur per viginti quatuor horas. Fiat distillatio balneo maris secundum artem, elice aquæ libram unam.

Hoc modo distillentur flores calendulae, chamæmeli, lavandulae, matricariae, meliloti, rorismarini, stœchados, tussilaginis, calices rosarum, &c.

Nota. Aquas essentielles horum florum eodem modo elici, supra dictum est, ut de floribus odoris succosis, extrahendo tantum aquæ uncias tres.

Méthode de distiller les Fleurs odorantes qui ont peu de suc.

On prendra ces fleurs avec leurs calices, on versera par-dessus environ quatre livres d'eau pour chaque livre de fleurs, on les fera macérer pendant vingt-quatre heures, & on distillera au bain-marie la quantité d'une livre. C'est ainsi qu'on distillera les fleurs de souci, de camomille, de lavande, de matricaire, de melilot, de romarin, de stœchas, de tussilage, de calices de roses. On distillera les eaux essentielles de ces mêmes fleurs, n'en retirant que trois onces d'eau seulement.]

Les fleurs sont les parties des plantes qui nous paroissent les plus pures, qui sont moins chargées de terrestrités, de plus facile résolution, & dont la Chymie sépare les diverses substances avec moins de peine & de violence. Elles demandent néanmoins autant & même quelquefois plus de circonspection dans leur distillation qu'aucune des autres parties des plantes, tant à cause que leurs parties sont fort peu resserrées, que parce que celles qui sont les principales, sont d'ordinaire fort sujettes à la dissipation.

L'on voit même des fleurs qui ne peuvent point du tout souffrir la distillation, ni même la moindre atteinte de feu, sans une manifeste altération; & sur-tout celles qui fournissent l'odeur qu'on y doit soigneusement rechercher. C'est pour cela aussi que l'Artiste doit avant toutes choses s'étudier à connoître intimement les parties qui composent les fleurs, avant que de les distiller, afin d'y employer le feu, les vaisseaux & les moyens les plus propres pour séparer à propos & conserver en même temps en leur pureté les diverses substances qu'il veut faire monter ou descendre par la distillation, & profiter ainsi autant qu'il pourra des bonnes parties fixes, qui restent bien souvent au fond des vaisseaux qu'il y emploie.

On se sert assez souvent pour la distillation de plusieurs fleurs, des mêmes vaisseaux qu'on emploie pour celles des herbes; mais parce que la délicatesse de la substance des fleurs les rend d'ordinaire beaucoup plus susceptibles des impressions du feu que ne sont les herbes, on doit être soigneux de les ménager en sorte qu'il n'altère pas les bonnes qualités de celles qu'on veut séparer des autres par la distillation, ou qu'il ne fasse pas monter avec les bonnes celles qui doivent rester au fond des vaisseaux; ou que pour avoir trop continué ou augmenté le feu, il ne brûle les matières au fond des vaisseaux, & n'imprime en un moment une odeur insupportable d'empirème à toute la distillation. Sur toutes lesquelles choses je tâcherai de faire connoître les moyens plus avantageux pour y bien réussir.

* REMARQUE.

LORSQU'ON a distillé les eaux simples, il est bon d'ajouter environ leur vingtième partie d'eau-de-vie, afin qu'elles se conservent un peu plus longtemps: il vaut mieux les distiller toutes au bain-marie comme les eaux spiritueuses, qu'à l'alambic simple. Il faut tâcher que les herbes soient les plus fraîches qu'il est possible, & dans leur parfait accroissement: nous en avons cependant prescrit quelques-unes de séchées, afin qu'on les puisse distiller dans toutes les saisons de l'année. L'Artiste jugera des doses convenables, suivant qu'elles seront dans un meilleur ou moindre état, étant impossible de prescrire rien de précis là-dessus.]

CHAPITRE XI.

De diverses Distillations des Roses.

LES différentes méthodes dont on se sert pour la distillation des roses, viennent plutôt de la diversité des esprits, des lieux, des occasions, ou des moyens qu'on en a, que de la diversité des espèces de roses, ou des différentes proportions des parties qui les composent, vu qu'il n'y a aucune espèce de rose qui ne puisse souffrir généralement toutes les distillations qu'on sçauroit inventer & pratiquer sur toutes les autres.

Nous trouvons dans les parties qui composent les roses, les diverses substances

que la Chymie reconnoît dans la composition des mixtes ; elles sont néanmoins diversement proportionnées en chaque espèce , d'où viennent les différences qu'on y remarque principalement en la couleur , en l'odeur , & en la saveur : car les substances volatiles abondent plus aux unes , & les fixes aux autres. Les roses rouges nommées de provins abondent plus en parties terrestres & en sel fixe , que toutes les autres roses ; elles en ont aussi beaucoup d'aqueuses qui sont unies aux précédentes , en sorte que les spiritueuses & sulfurées s'y trouvent assez intimement enveloppées , & ne paroissent qu'après que les aqueuses ont quitté la place. C'est pour cela aussi qu'on n'a pas accoutumé de distiller ces roses que lorsqu'elles ont perdu leur humidité superflue , & que même on ne le fait pas d'ordinaire sans les mêler avec d'autres aromats.

Les roses pâles sont celles que nous distillons le plus souvent , & sur lesquelles non seulement nous pratiquons diverses distillations , mais même sur qui l'une & l'autre Pharmacie exercent plus de préparations & dont elles tirent plus de remèdes. Elles ont en elles beaucoup d'humidité accompagnée de plusieurs particules volatiles spiritueuses & un peu salines , & quelque peu de sulfurées oléagineuses , les unes & les autres fort odorantes. Elles ont aussi moins de parties terrestres que les rouges.

R E M A R Q U E.

J'AI dit dans la seconde Partie de cette Pharmacopée , en parlant de la préparation du syrop rosat avec le sucre & le suc de roses , qu'en en faisant la cuite dans une cucurbite de verre au bain-marie , & la couvrant de son chapiteau de verre bien luté , on pouvoit profiter des vapeurs qui s'élèvent alors du suc de roses qui se dissiperoient autrement , & en tirer une fort bonne eau-rose ; mais parce qu'on a besoin dans les boutiques d'une plus grande quantité d'eau-rose qu'on n'en sçauroit tirer par cette voie , on est obligé d'avoir recours à d'autres moyens.

Ceux qui veulent distiller les roses pâles ou en faire d'autres préparations , doivent être soigneux sur toutes choses de les faire cueillir peu de temps après le lever du soleil , & autant qu'il est possible en un beau temps , afin qu'elles ne se trouvent pas chargées d'aucune humidité étrangère , & que les diverses substances qu'on en tirera par la distillation soient tout-à-fait pures.

O P É R A T I O N.

LA méthode la plus douce , mais la plus lente pour la distillation des roses ainsi mondées , est celle de les écraser , & d'en remplir environ les deux tiers d'une grande cucurbite de verre , & l'ayant couverte de son chapiteau bien luté , d'en faire la distillation au bain-marie entre tiède & bouillant au bain vaporeux bouillant , jusqu'à ce que les roses soient presque desséchées dans la cucurbite : car on a par ce moyen une eau-rose fort odorante , mais en petite quantité.

On peut aussi mettre parties égales de ces roses pilées & de suc des mêmes roses , dans une semblable cucurbite de verre couverte de son chapiteau bien

bien luté, & en faire la distillation au bain de cendres ou de sable; car en ménageant bien le feu, sur tout vers la fin, on aura une eau-rose du moins aussi excellente que la première, & on pourra tirer de la résidence un extrait purgatif aussi bon qu'aucun autre qu'on puisse tirer de la rose.

Et pour contenter ceux qui voudroient imprimer la couleur des roses à l'eau qui en distille, on prendra une poignée de roses de provins coupées sèches, & les ayant arrosées avec tant soit peu de bon esprit de soufre ou de vitriol, ou de suc de limons, on remplira le creux du canal du chapiteau de verre avant que de le mettre & luter sur la cucurbite; car en ménageant bien le feu pendant la distillation, on aura, sans changer la bonne odeur, ni les qualités qu'on doit espérer, une eau-rose de belle couleur, & autant & plus vermeille si on veut, que les roses dont on l'aura tirée. On peut par des moyens approchans, en distillant toutes sortes d'eau de même nature, leur donner la couleur qu'on désirera, & si on veut leur imprimer l'odeur de musc, de l'ambre gris, ou de quelqu'autre aromate, en les réduisant en poudre, & les mettant enveloppés d'un peu de coton dans le canal ou dans le bec du chapiteau.

On peut mettre dans le rosaire de cuivre bien étamé les roses en feuilles entières ou écrasées, & y ajouter même la quantité qu'on voudra de suc de semblables roses, & en faire la distillation par le bain de cendres ou de sable, en ménageant bien le feu, comme je viens de dire, & on aura une fort bonne eau-rose; on peut aussi profiter de l'extrait, de même que du précédent.

A U T R E M É T H O D E.

PLUSIEURS Dames distillent de l'eau-rose par descente avec assez de facilité, en les étendant de l'épaisseur d'un pouce sur un linge fin lié au dessus d'un pot de verre ou de terre verni un peu large, & y appliquant dessus le fond d'un plat de fer blanc, ou de quelqu'autre vaisseau de matière approchante, proportionné à l'étendue des roses, ayant le dedans de son creux couvert de cendres de l'épaisseur d'environ un demi-pouce, & le dessus des cendres couvert de petite braise: car par ce moyen la chaleur du feu pénétrant les cendres & le plat, & échauffant les roses, en fait distiller l'eau dans le pot. Cette eau à la vérité n'est pas si excellente que celles dont j'ai donné la préparation, & n'est pas de si longue durée, mais elle n'est pas à rejeter.

Il y en a qui veulent qu'on mette les roses dans une cucurbite de terre vernie, & qu'y ayant appliqué un couvercle de fer blanc ou de cuivre étamé percé de petits trous, on la renverse & place dans un fourneau propre; qu'on ajuste un récipient au dessous de son orifice, & qu'ayant allumé le feu tout autour de la cucurbite, on en fasse la distillation par descente, de même qu'on fait celle de bois; mais on brûleroit par ce moyen les roses, & on auroit une eau fort éloignée des bonnes qualités qu'elle doit avoir. On auroit aussi grand tort d'en user de la sorte, puisqu'on ne manque pas de moyens beaucoup meilleurs pour en faire à propos la distillation.

Autre manière de faire l'Eau-rose.

Ceux qui ont besoin de beaucoup d'eau-rose, peuvent au lieu de cucurbites ou des rosaires dont je viens de parler, distiller leurs roses dans de grandes vessies de cuivre étamées au dedans, & couvertes de leur réfrigérant ou de leur tête de more, avec son serpent in passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide, y procédant de même que j'ai dit pour la distillation des herbes, écrasant les roses, les humectant de suc d'autres roses, ou de l'eau distillée qu'on peut avoir de reste de l'année précédente, & en faisant la distillation sur un feu de charbons immédiat, mais fort modéré: ils peuvent aussi après cela verser l'eau distillée sur d'autres roses mises dans le même vaisseau, pour en faire une nouvelle distillation, & réitérer même plusieurs fois la même opération, pour avoir une eau-rose très-excellente.

Mais parce qu'on doit employer ses soins à la recherche de toutes les bonnes parties des mixtes, & qu'on peut en distillant les roses en faire monter un esprit sulfuré & inflammable, & par même moyen une huile très-odorante, quoiqu'en fort petite quantité; il est à propos que je donne le moyen pour y réussir, qui est tel.

** Spiritus ardens Rosarum.*

℞ Rosarum pallidarum mundatarum libr. xx. Succu rosarum libr. xv. Mellis optimi libr. ij. Misce & reponc donec per fermentationem odorem vinosum spirent; tum distilla balneo maris, spiritum inde prolicitum, repetitis ex balneo maris distillationibus rectifica. Simili modo elici possunt spiritus ardentcs juniperi, absinthii, rorismarini, florum aurantiorum, &c. sufficiens infusionem, in locum succi.

Esprit inflammable de Roses.

Prenez vingt livres de roses pâles mondées, quinze livres de suc de roses; deux livres d'excellent miel; mêlez & laissez reposer jusqu'à ce qu'il s'élève par la fermentation une odeur vineuse; distillez au bain-marie, & rectifiez l'esprit que vous en tirerez, en recommençant plusieurs fois les distillations; on peut tirer de cette façon les esprits inflammables de genièvre, d'absinthe, de romarin, de fleurs d'oranges, &c.]

Autre Méthode très-assurée.

On prendra, par exemple, quarante livres de roses pâles mondées, & les ayant bien écrasées dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & saupoudré peu à peu toute cette quantité avec deux livres de miel en poudre, on les mettra toutes, si on le peut, dans une grande cruche de grès, sinon au moins dans deux; & après avoir pressé & tellement foulé les roses, qu'elles soient réduites en une masse molle & assez compacte, pour que l'air ne puisse pas la pénétrer, & pris ses mesures en sorte que la cruche ou les cruches en soient tout-à-fait remplies, on les bouchera avec un bon bouchon de liège coupé de mesure, & plongé dans de la cire jaune fondue, couvrant en même temps le dessus & les environs du bouchon de la même cire

fondue, pour empêcher qu'aucun air n'y entre, puis ayant tenu les cruches à la cave ou en lieu frais pendant cinq ou six semaines, les ouvrant alors, on trouvera que les roses auront une odeur vineuse entre-mêlée d'acide, qui fera une marque de leur fermentation, & de la disposition que leurs parties spiritueuses auront à se détacher des plus grossières & à monter par la distillation.

On tirera alors environ six livres de ces roses, & après les avoir mises dans une cucurbite de verre, rebouché la cruche avec la même exactitude qu'auparavant, & couvert la cucurbite d'un chapiteau de verre bien luté, de même que son récipient, on en fera la distillation au bain-marie entre tiède & bouillant, la continuant jusqu'à ce que l'humidité des roses soit à peu près distillée. Après quoi ayant vidé le marc de la cucurbite, on y mettra à sa place la quantité de sept ou huit livres de roses enfermées dans l'une des cruches; & après l'avoir rebouché de même que la première fois, versé sur les roses l'eau montée par la première distillation, remis & bien luté son chapiteau de même que son récipient, on placera la cucurbite au bain de sable, & par un feu modéré on en fera la distillation, jusqu'à ce que l'humidité des roses soit presque toute distillée. Après quoi les vaisseaux étant refroidis & ayant revuidé le marc, on remettra de nouvelles roses fermentées dans la cucurbite, & ayant versé dessus toute l'eau distillée, on en renouvelera la distillation par le même bain de sable.

L'on continuera ainsi de vider le marc, de mettre de nouvelles roses dans la cucurbite, d'y verser dessus l'eau qui aura été distillée, & d'en faire de nouvelles distillations, tant qu'on ait employé toutes les roses. Après quoi ayant mis une partie de l'eau distillée dans un matras à long col couvert de son chapiteau bien luté, & y ayant adapté un récipient luté de même, on en fera la rectification au bain-marie par un feu bien modéré; & ensuite ayant distillé environ la douzième partie, qui sera la spiritueuse & inflammable, on la ferrera dans une bouteille forte bien bouchée, gardant aussi très-soigneusement à part l'eau qui reste dans le matras, & qui est encore fort odorante. On continuera de rectifier à diverses reprises toute l'eau distillée; puis ayant mêlé ensemble tout ce qui étoit monté de spiritueux, on en fera une nouvelle rectification au bain vapeur dans un matras à long col parfaitement bien luté. Par ce moyen on aura un esprit inflammable, qu'on peut nommer une huile éthérée de roses chargée de leur sel volatil, & autant recommandable pour son odeur agréable & pénétrante que pour ses vertus. On joindra la résidence de cette rectification à celles des autres qu'on avoit faites, & on les gardera ensemble dans des bouteilles de verre bien bouchées, comme une eau-rose beaucoup meilleure que toutes celles qu'on tire par les voies ordinaires.

On tiendra quelques jours ces bouteilles à la cave, où l'huile montera peu à peu au dessus de l'eau, & la suragera en petits flocons semblables presque à de la neige, d'où l'on pourra la séparer, faisant passer l'eau au travers d'un linge fin, & y ramassant l'huile avec une petite cuiller d'argent. On mettra en même temps cette huile dans une bouteille de verre double, & l'ayant très-bien bouchée, on la gardera pour le besoin, reversant

l'eau dans les mêmes boudins d'où on l'avoit tirée, & l'y conservant après les avoir bien bouchés.

La dissolution que l'esprit éthéré & inflammable des roses fait de leurs parties oléagineuses pendant leur fermentation, & la similitude de substance qu'il a avec elles, est cause qu'il en unit à lui plusieurs particules dans la distillation, & qu'on trouve après bien moins d'huile parmi l'eau-rose qui reste après la rectification, qu'en y procédant autrement; c'est pourquoi ceux qui rechercheront plutôt l'huile que l'esprit inflammable, y réussiront mieux en redistillant plusieurs fois leur eau-rose sur de nouvelles roses; car par ce moyen ils en pourront séparer beaucoup plus d'huile, qu'ils ne feroient d'une plus grande quantité de roses après la fermentation.

Quelques-uns pour tirer l'esprit ardent de roses, se contentent de les macérer pendant quelques jours, après lesquels ayant ajouté autant pesant de vin qu'il y avoit de roses, ils en font la distillation; cette méthode est à la vérité plus courte & plus aisée: mais on doit plus imputer la partie inflammable de cet esprit au vin qu'à la rose, dont l'esprit n'a pu se développer des autres substances, pour n'avoir pas été suffisamment fermenté.

J'avoue que cette méthode n'est pas à rejeter pour la préparation de l'esprit inflammable de plusieurs parties de plantes, qui pourroient perdre beaucoup de ce qu'elles ont de plus pur, en attendant trop long-temps leur fermentation, ou recevoir des changemens considérables en leurs qualités par l'addition des matières étrangères, qu'on a coûtume d'employer pour avancer leur fermentation; mais j'estime qu'on peut s'en passer en cette occasion, pourvu qu'on soit soigneux d'y procéder comme je viens de dire.

* *Aqua Rosarum damascenarum.*

℞ Rosarum damascenarum recentium libr. vj. Aquæ q. s. ad evitandum empyreuma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Roses de damas.

Prenez des roses de damas nouvelles, six livres, & suffisante quantité d'eau pour les empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

Les roses contiennent une huile odorante très-propre à calmer les mouvemens des nerfs irrités; l'eau de rose appaise les douleurs & les inflammations dans toutes les maladies qui proviennent de chaleur dans les ophtalmies, particulièrement les érépelles, & la dose est depuis une once jusqu'à deux intérieurement; mais on l'emploie plus volontiers en fomentation.]

Vertus de l'Eau & de l'esprit de Roses.

L'usage de l'eau-rose tant pour le dehors que pour le dedans, est trop connu pour qu'il soit nécessaire de le décrire. L'esprit inflammable des roses est si odorant & si pénétrant, qu'une seule goutte est capable d'imprimer l'odeur de la rose à un verre plein d'eau commune. Il est très-bon contre les foiblesses, les défaillances & les battemens de cœur; on le donne depuis trois ou quatre gouttes jusqu'à quinze, vingt & trente dans sa propre eau,

dans du vin, dans du bouillon, ou dans quelque autre liqueur cordiale. On l'applique aussi sur l'estomac & sur la région du cœur, & même sur les temples, sur les poignets, & sous la plante des pieds dans de grandes défaillances. On le donne aussi avec heureux succès dans les fièvres malignes; on peut même s'en servir pour provoquer les sueurs au besoin, en le mêlant avec sept ou huit onces d'eau de chardon-bénit.

On peut employer l'huile distillée de roses pour les mêmes effets que l'esprit; mais on ne la prodigue pas tant, à cause de sa rareté. On la donne intérieurement depuis une ou deux jusqu'à cinq ou six gouttes, l'ayant incorporée avec quelques dragmes de sucre fin en poudre & dissoute dans sa propre eau ou dans les mêmes liqueurs, où l'on dissout l'esprit; on peut aussi l'incorporer avec l'huile exprimée de noix muscades, & en faire un baume de roses fort odorant.

Usages de l'extrait & du sel de Roses.

On peut tirer par les voies ordinaires l'extrait des résidues de toutes les distillations, & en brûler même le marc, le réduire en cendres, & en tirer le sel pour le mêler parmi l'extrait, ou le garder à part. La dose de l'extrait est depuis demi-dragme jusqu'à deux ou trois dragmes en bol, ou dissous dans quelque liqueur propre; on le mêle aussi avec d'autres purgatifs, y en mettant plus ou moins, suivant la quantité ou la dose de ceux avec lesquels on le mêle. La dose du sel est depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, & même jusqu'à une dragme dans quelque liqueur propre.

On peut distiller les roses musquées nommées de damas, celles de buisson, les blanches & toutes les autres espèces, de même que les pâles, & tirer à peu près les mêmes substances; quoiqu'on puisse y remarquer des différences considérables en leur quantité & en leur qualité, à cause des diverses proportions des parties qui composent chaque rose, de leurs divers assemblages, & des diverses qualités qui en résultent, dont la diversité d'odeur, de couleur & de figure, témoignent sensiblement la différence.

CHAPITRE XII.

De la Distillation des Fleurs de Lavande.

LA fleur de lavande est trop peu succulente pour prétendre de la distiller à propos sans y ajouter quelque liqueur; car ce qu'on en pourroit distiller dans un alambic de verre au bain-marie, ou dans le rosaire au bain de cendres modéré, récompenseroit mal le temps qu'on y emploieroit & la peine qu'on y prendroit. On doit être seulement soigneux de verser sur les fleurs quelque liqueur propre, & sur-tout l'eau de la même fleur qu'on peut avoir de reste de l'année qui a précédé, ou à son défaut quelque eau céphalique.

O P É R A T I O N .

AYANT cueilli la lavande en un beau jour, lorsqu'elle est bien fleurie, on n'en prendra que les fleurs en épi, qu'on mondera en sorte que la base dure de la fleur qui soutient & forme avec elle l'épi, soit ôtée, & qu'il n'y ait que la pure fleur. On prendra, par exemple, dix livres de ces fleurs ainsi mondées, & les ayant mises dans une grande vessie de cuivre bien étamée au dedans, placée dans son propre fourneau, & y ayant versé dessus vingt livres de sa propre eau, ou de quelque autre, on la couvrira de sa tête de more bien étamée au dedans, & garnie de son serpent in étamé de même, & passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide; puis ayant bien luté toutes les jointures, & le bout du serpent in avec le récipient, on allumera dans le cendrier du fourneau un très-petit feu, capable seulement d'échauffer les matières & de les maintenir en une tiédeur modérée; & après l'avoir continué pendant trois ou quatre jours naturels, on allumera un feu de charbons dans le foyer du fourneau, en sorte que l'eau qui distillera puisse couler à petits filets; & on le continuera jusqu'à ce qu'on ait tiré par distillation la valeur d'environ les deux tiers de l'eau qu'on aura employée.

On laissera alors refroidir les matières, & ayant séparé & mis dans une bouteille à part l'huile qui surnagera l'eau spiritueuse distillée, puis coulé & exprimé ce qui aura resté dans la vessie, on y remettra une pareille quantité de nouvelles fleurs, & y ayant versé dessus, non seulement l'eau spiritueuse distillée séparée de son huile, mais la liqueur exprimée des matières restées après la distillation, on y remettra & relutera la tête de more avec son serpent in & le récipient, & après en avoir fait la macération pendant trois ou quatre jours, on en distillera l'eau & l'huile de même qu'à la première fois, dont on fera ensuite la séparation.

On pourroit encore remettre la même eau & la liqueur exprimée de la résidence sur de nouvelles fleurs, si on en avoit de prêtes, & en faire une nouvelle distillation, & même la réitérer plusieurs fois; quoiqu'il soit vrai de dire qu'après deux ou trois cohobations de l'eau sur de nouvelles fleurs, elle est autant qu'il est nécessaire, chargée de parties spiritueuses des fleurs de lavande, n'y ayant dans ces cohobations réitérées autre avantage que d'en tirer une plus grande quantité d'huile.

On peut tirer l'extract de la résidence de ces distillations, en y procédant de même que pour ceux que j'ai déjà décrits; l'on peut aussi tirer le sel du marc exprimé, desséché, brûlé & réduit en cendres, quoiqu'il ne soit pas beaucoup abondant, non plus que celui des autres fleurs céphaliques odorantes, qui abondent plus en parties sulfurées & quelque peu salines volatiles, qu'en sel fixe.

* *Spiritus Lavendula simplex.*

℞ Florum recentium lavendulae P. sesquilibram. Spiritus vini tenuioris congiū unū.
Distilla balnei calore, donec eliciantur M. libra quinque.

Esprit de Lavande simple.

Prenez des fleurs nouvelles de lavande, une livre & demie; de l'esprit de vin rectifié, quatre pintes; distillez au bain-marie jusqu'à ce que vous ayez tiré cinq livres de liqueur.

Spiritus Lavendulæ compositus.

℞ Spiritus lavendulæ simplicis, M. libras tres. Spiritus rosmarini M. libram unam. Cinnamomi, nucis moschatæ, singulorum P. unciam dimidiam. Santali rubri P. drachmas tres. Digere & cola.

Esprit de Lavande composé.

Prenez de l'esprit de lavande, trois livres; de l'esprit de romarin, une livre; de cinnamome & de noix muscade, de chaque une once & demie; de santal rouge, trois dragmes. Faites digérer & coulez. }

Aqua anti-epileptica Langii emendata.

℞ Rasuræ cranii humani, visci quercini, radicis poronix, & dictamni albi, ana unc. ij. Florum lili convallium recentium manip. xij. Lavendulæ, rosmarini, & tiliæ, ana manip. iij. Cinnamomi drachm. vj. Nucis moschatæ, unc. f. Caryophyllorum, macis, & cubebarum, ana drachm. ij. * Contundantur & digerantur in matraeo vitreo cum vini malvatici libr. viij. Dein fiat distillatio.

Eau anti-épileptique de Langius corrigée.

Prenez de la raclure de crâne humain, du gui de chêne, de la racine de pivoine & de dictame blanc, de chacun deux onces; douze poignées de fleurs de muguet récentes; de lavande, de romarin, & de tilleul, de chacun trois poignées; six gros de canelle; demi-once de noix muscade; des giroffles, du macis & des cubebes, de chacun deux gros: ayant pilé & mis le tout dans un matras bien bouché par dessus, on en fera la macération dans huit livres de vin de malvoisie à petit feu, pendant une semaine, pour en faire ensuite la distillation au feu de sable modéré, & en tirer l'eau anti-épileptique, qu'on gardera pour son usage.

On a depuis long-temps beaucoup estimé l'eau anti-épileptique de Langius; mais elle sera beaucoup meilleure, en y ajoutant la raclure du crâne humain, & en la préparant suivant cette description. On la donne dans les accidens épileptiques, depuis deux dragmes jusqu'à une once. On peut aussi la donner avantageusement tant dans la cure de cette maladie, que pour la prévenir. Elle est aussi fort propre contre toutes les maladies froides du cerveau.

Spiritus anti-epilepticus.

℞ Florum lili convallium, lavendulæ, tiliæ, salviæ, primulæ veris, & rosmarini, ana manip. ij. Visci quercini, radicem valerianæ, & poronix maris, ana unc. iv. Contusorum, & in vini malvatici libr. j. per octo dies maceratorum, & cinnamomi, macis, caryophyllorum, & nucis moschatæ, ana unc. f. Pulv. misce & distillant. secundum artem.

Esprit anti-épileptique.

On prendra des fleurs de muguet, de lavande, de tilleul, de sauge, de primvere & de romarin, de chacune deux poignées; chacune de ces fleurs cueillies en leur temps & jointes ensemble, seront tenues en macération pendant plusieurs jours avec six livres d'esprit de vin rectifié dans un vaisseau bien bouché; & finalement y ayant ajouté du gui de chêne, des racines de valeriane & de pivoine mâle, de chacun quatre onces, pilées & macérées pendant huit jours dans une livre de vin de malvoisie; & encore de la cannelle, du macis, des girofles & de la noix muscade, de chacun demi-once; on mêlera tout ensemble, & l'on en fera artistement la distillation dans une cucurbite de verre garnie de son chapiteau, au bain de sable médiocrement chaud, gardant l'esprit qu'on en tirera pour l'usage.

Cet esprit est très-propre pour le soulagement & la guérison des maladies épileptiques. On le donne depuis deux dragmes jusqu'à demi-once, seul ou mêlé dans des liqueurs céphaliques. On peut aussi en mettre dans le nez, & l'appliquer sur les temples & sur les endroits des sutures du crâne. On peut encore s'en servir fort à propos dans toutes les maladies du cerveau.

Usages de l'extrait, sel & huile de Lavande.

Les doses & les usages de cet extrait & de ce sel, sont à peu près semblables à ceux des précédents. On recommande beaucoup l'huile distillée des fleurs de lavande contre l'épilepsie, l'apoplexie, la paralysie, généralement contre toutes les maladies du cerveau, la donnant depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit, incorporée avec du sucre fin en poudre, & dissoute dans sa propre eau ou dans quelque autre qui puisse seconder ses vertus. On peut aussi en mettre dans les narines, sur les temples, & sur les sutures du crâne; & même l'incorporer avec l'huile exprimée de noix muscades, pour en faire le baume de lavande, ou la mêler dans les baumes apoplectiques, comme on y mêle les autres huiles distillées.

Si au lieu de l'eau distillée de lavande, ou de quelque autre eau, on employoit une pareille quantité de bon vin pour la distillation de ces fleurs, on pourroit en tirer un esprit inflammable fort pénétrant.

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

De la Distillation des fleurs de Romarin.

LES fleurs de romarin bien séparées de leur calice & de tout ce qui se trouve de vert dans la fleur, sont d'une substance si peu compacte, & les parties qu'on se propose de faire monter par la distillation, sont si subtiles, si volatiles & si peu attachées aux parties grossières, que je ne vois point de légitime sujet qui ait pu obliger ceux qui ont donné la préparation de l'eau de

de la Reine de Hongrie, qui est la distillation la plus usitée des fleurs de romarin, à vouloir qu'on en fît la macération dans de l'esprit de vin pendant trois jours, & qu'on se mît en peine de trouver des vaisseaux propres à cela, & d'y proportionner ensuite un feu de digestion pendant tout ce temps-là; puis qu'une macération faite à froid du soir au matin, dans la cucurbite qu'on doit employer pour la distillation, est plus que suffisante pour faire pénétrer l'esprit de vin dans les parties plus intimes de ces fleurs, & que celles qui sont plus volatiles montent facilement avec l'esprit de vin. Je crois plutôt qu'on a cherché tous ces détours pour embarrasser les novices, & leur faire paroître difficile une distillation qui est fort aisée, lorsqu'on a de bon esprit de vin & des fleurs de romarin bien conditionnées.

O P É R A T I O N.

AYANT fait cueillir les fleurs de romarin en un beau jour, & les ayant bien mondées & nettoyées de toute partie verte, on en pesera quatre livres qu'on mettra dans une grande cucurbite de verre à cou étroit, & y ayant versé dessus six livres d'esprit de vin bien rectifié, après avoir bien enfoncé les fleurs dans cet esprit, & couvert la cucurbite de son chapiteau, on en lutera bien les jointures & on la placera au bain de sable; & ayant adapté & luté un récipient au bec du chapiteau, on laissera les vaisseaux en cet état pendant la nuit, laquelle étant passée, on allumera le feu sous le bain de sable, & on le ménagera en sorte que pendant que l'esprit distille, le chapiteau n'en soit échauffé: on pourra même couvrir le chapiteau d'un linge plié en plusieurs doubles trempé dans de l'eau froide, & le remouiller & rafraîchir de temps en temps pour faciliter la résolution des vapeurs qui monteront.

On continuera ainsi la distillation jusqu'à ce qu'on ait tiré environ quatre livres d'esprit, qui sera fort pur & chargé de la meilleure & plus volatile substance des fleurs; puis ayant laissé refroidir le bain, déluté les vaisseaux & ferré dans une bouteille forte l'esprit distillé, on coulera & exprimera fortement les matières restées dans la cucurbite, & en ayant clarifié la liqueur & remise dans la même cucurbite, qu'on aura couverte en même temps de son chapiteau bien luté & garni de son récipient, on en renouvelera la distillation dans le même bain de sable, mais par un feu fort modéré, & on la continuera jusqu'à ce qu'on voie la liqueur épaissie à peu près de même qu'un rob. Après quoi ayant laissé refroidir les vaisseaux & les ayant délutés, on versera la liqueur de la cucurbite dans une petite terrine bien vernie, & on en achevera la cuite sur un feu très-lent, jusqu'à l'épaisseur des extraits ordinaires. On gardera séparément chaque liqueur, dont la première sera la meilleure & la plus pénétrante.

Eau de la Reine de Hongrie.

C'est à cet esprit que les modernes ont donné le nom d'eau de la Reine de Hongrie, à cause des merveilleux effets qu'une Reine de Hongrie en ressentit à l'âge de soixante & douze ans. C'est là cette eau dont la grande réputation & le grand débit qu'on en a fait à Paris depuis plusieurs années, ont

donné l'envie à quantité de personnes autant ignorantes que malicieuses, de la préparer à leur mode dans les Provinces où les bois sont pleins de romarin, & où l'on peut avoir facilement & à vil prix l'esprit de vin, & qui, au lieu de n'employer que les fleurs de romarin bien mondées, comme il leur seroit fort facile, y laissent une portion de la partie herbacée, qui rend bien l'odeur de l'eau plus forte, mais plus âcre & plus désagréable, de même que le goût, & surprennent la crédulité des personnes qui ne savent pas discerner cette odeur étrangère forte, d'avec celle des fleurs, qui doit être douce & agréable, & leur faisant passer le goût âcre & rude des mêmes parties, par le goût pénétrant que doit avoir l'esprit de vin bien rectifié. On ne doit pas aussi s'étonner que ces affronteurs donnent leur eau à bon marché, & qu'ils réussissent mieux à la vente que ceux qui la préparent avec autant de fidélité que de dextérité, & qui ne pourroient pas, sans beaucoup de perte, la donner à si bas prix.

** Aqua Reginae Hungariae.*

℞ Florum rosmarini recentium cum calicibus, quantum volueris; mitte in cucurbitana vitream; affunde spiritus vini rectificati quantitatem sufficientem, ut imbuantur acclusis commissuris: fiat maceratio per sex dies; distilla secundum artem balneo maris.

Eau de la Reine de Hongrie.

Prenez autant qu'il vous plaira de fleurs récentes de romarin avec leurs calices, mettez-les dans une cucurbitate de verre, versez par dessus suffisante quantité d'esprit de vin rectifié pour qu'elles en soient imbibées, bouchez bien la cucurbitate & faites macérer pendant six jours; faites distiller selon l'art au bain-marie.]

Vertus de l'esprit de fleurs de Romarin.

L'esprit de fleurs de romarin bien préparé est très-bon. On s'en sert avantageusement contre les maladies des nerfs & des jointures, contre les rhumatismes & les gouttes froides. Il dissipe les maux de tête causés par la pituite, les vapeurs; il guérit les contusions de la tête & de toutes les parties du corps, & empêche que le sang ne s'y coagule, résolvant même & faisant transpirer celui qui auroit été coagulé; il appaise la douleur des dents, il fortifie l'estomac, en empêchant les dévoiements & ceux des intestins, aide à la digestion & débouche les obstructions du foie & de tous les viscères.

On le donne intérieurement depuis un scrupule jusqu'à une dragme, dans du vin, ou dans quelque eau céphalique ou cordiale; on peut en tirer quelques gouttes par le nez, & en mettre sur les temples & sur les sutures du crâne; on applique sur les contusions des compresses qu'on en a mouillées; on en met sur les rhumatismes & sur toute sorte de douleurs & de fluxions, de même qu'autour des yeux, pour fortifier la vue. On en lave aussi le visage, la gorge, les bras, les mains, seul ou mêlé avec les eaux d'argentine, de lys, de nenuphar, de frai de grenouilles & leurs semblables, pour conserver le teint dans sa beauté & en empêcher les rides.

Ce qu'on a distillé de la liqueur exprimée ne possédant pas les parties les

plus volatiles de la fleur de romarin, que la première distillation aura enlevées, & se trouvant chargé d'une portion de la partie aqueuse montée avec la partie de l'esprit de vin qui reste au fond du vaisseau, n'a pas à la vérité la même pureté ni la même force que peut avoir le premier esprit; mais il mérite d'être conservé, vu qu'il contient encore plusieurs parties moins volatiles des fleurs que le dernier esprit de vin aura retenues & enlevées, & qui peuvent produire de bons effets. On peut l'employer aux mêmes usages que le premier, & surtout intérieurement; mais il en faut doubler la dose à cause de la partie aqueuse qui s'y trouve mêlée. On peut aussi préparer l'extrait de la liqueur qui reste après la distillation, & s'en servir parmi les remèdes cordiaux, stomachaux, en même dose que des autres extraits.

On peut distiller les fleurs de petit muguet, de sauge, de tilleul, de stochas & leurs semblables, en y procédant de même que pour celles de romarin, ou pour celles de lavande.

Aqua Febrifuga.

℞ Radicum & foliorum fœniculi, foliorum absinthii, salviae, rutæ, arthemisiae & rosamarinii, vel florum ejusdem, & summitatum centaurii minoris, ana manip. ij. Macera per triduum in vini albi libr. iv. Fiat distillatio s. a.

Eau Fébrifuge.

Prenez des racines & des feuilles de fenouil, des feuilles d'absinthe, de sauge, de rue, d'armoise & de romarin, ou de ses fleurs, & des sommités de petite centaurée, de chacun deux poignées: faites macérer ces simples pendant trois jours en quatre livres de vin blanc, pour en faire ensuite la distillation selon les règles de l'art.

On estime beaucoup cette eau contre les fièvres d'accès, & sur-tout contre la quarte, la donnant au commencement de l'accès depuis une jusqu'à quatre onces.

CHAPITRE XIV.

De la Distillation des Eaux très-odorantes qu'on peut tirer des Fleurs des Végétaux.

REMARQUE.

ON aura soin de distiller de la rosée en son temps, & d'en garder l'eau spiritueuse dans une bouteille forte bien bouchée: on aura soin aussi de faire ramasser aux mois de Mai ou de Juin, en un beau temps, de la fiente de bœuf ou de vache, séchée d'elle-même dans les prés où ces animaux ont brouté l'herbe: cette fiente contient en elle le premier principe des herbes que les bœufs ou les vaches ont mangées, mais elle en a perdu la faculté

feminale; son odeur s'approche en quelque sorte de celle du musc; son usage aussi est assez connu, puisque de tout temps on en a distillé l'eau, & qu'on lui a même donné le nom d'eau de mille-fleurs, à cause du grand nombre d'herbes & de fleurs qui ont été la première matière de la siente dont elle a été distillée.

O P É R A T I O N.

ON choisira en leur temps telles fleurs qu'on voudra distiller, & les ayant stratifiées dans une grande & large cucurbite de verre avec égales portions de cette siente sèche pulvérisée, & en ayant arrosé chaque couche l'une après l'autre avec l'eau spiritueuse de rosée, & continué l'arrosément & la stratification, jusqu'à ce que les matières occupent environ la moitié de la cucurbite, on la couvrira de son chapiteau de verre, & après l'avoir soigneusement luté & avoir adapté & luté de même à son bec un récipient, on en fera la distillation à la seule chaleur du soleil d'été, jusqu'à ce que l'humidité soit à peu près toute distillée; puis environ la minuit ou du moins deux heures avant le lever du soleil, on délutera les vaisseaux; (le choix de ce temps-là étant absolument nécessaire, si l'on veut bien conserver la bonne odeur de l'eau): & ayant en même-temps apprêté de nouvelles fleurs dans une autre pareille cucurbite, & versé l'eau distillée sur les fleurs, on y mettra le chapiteau, & après l'avoir bien luté, de même que le récipient, on en fera la distillation au soleil, de même qu'à la première fois.

On continuera ensuite de déluter la nuit les vaisseaux, de cohober l'eau distillée sur de nouvelles fleurs, & d'en faire la distillation tant que l'eau soit parfaitement odorante. On doit faire en sorte que le récipient & même le chapiteau, ne soient pas exposés aux rayons du soleil pendant la distillation, & qu'il n'y ait que la cucurbite qui en soit échauffée; on couvrira même le chapiteau d'un linge ployé en plusieurs doubles, qu'on trempera souvent dans l'eau fraîche pour avancer la résolution des vapeurs qui s'élèveront des matières.

La siente de vache & l'esprit de rosée, sont bien nécessaires à la première distillation des fleurs, mais non pas à celles qu'on fera après: & au cas qu'il fût difficile d'avoir la chaleur du soleil assez forte pour ces distillations, comme il peut arriver en plusieurs endroits éloignés du midi, on y emploiera le bain vaporeux ou celui de l'air échauffé, si on en avoit la commodité. On aura par ce moyen des eaux parfaitement odorantes, & dont une once fournira plus de bonne odeur, que dix fois autant de celles qu'on distille par les voies ordinaires.

* *Aqua odorata mille Florum dicta.*

℞ Aquarum essentialium florum aurantiorum, unc. viij. Rosarum pallidarum, moschatum, ana unc. iv. Meliloti unc. vj. Caryophyllorum hortensium, thymi, santali citrini, ana unc. iij. Mellis regie unc. viij. Spiritus ardentis rosarum, corticis citrei unc. j. Essentia regie, tinctura ambari, moschi, ana gutt. iij. Fiat mixtura.

Eau odorante dite Eau de Mille-fleurs.

Prenez huit onces d'eau essentielle de fleurs d'oranges ; quatre onces de fleurs de roses pâles , autant de roses musquées , six onces de melilot , trois onces d'aillet de jardin , autant de thym , & égale quantité de santal citrin ; huit onces de miel royal ; des esprits ardents de roses & d'écorce de citron , de chaque une once ; d'essence royale & des teintures d'ambre & de musc , de chaque trois gouttes : mêlez le tout ensemble.

Aqua Imperialis.

℞ Radicum imperatorix , cyperi , ireos Florentinæ , angelicæ Bohemicæ , acoti veri , galangæ minoris , zedoariæ , ana unc. f. Cinnamomi acuti unc. ij. Santali citrini , summitatum succatarum hyssopi , majoranæ , thymi , satureiæ , ana unc. j. Lavendulæ , salviæ , rorismarini , betonicæ , florum calendulæ , stœchados , ana drach. ij. Caryophyllorum , nucis moschatæ , flavedinum citrei , & aurantium recentium , ana unc. ij. Contundenda contundantur.

Eau Impériale.

Prenez demi-once de chacune des racines d'impéatoire , de fouchet , d'iris de Florence , d'angélique de Bohême , d'acorus verus , de petit galanga & de zedoaire ; deux onces d'excellente canelle ; une once de santal citrin & autant des sommités sèches d'hyssope , de marjolaine , de thym , de sariette ; deux gros de lavande , de sauge , de romarin , de bétoine , de fleurs de souci & de stœchas ; deux onces de cloux de girofle , de noix muscade , de jaune des écorces nouvelles de citron & d'oranges : pilez ce qui convient.

Aqua Theriacalis.

℞ Radicum helenii , angelicæ Bohemicæ , cyperi , zedoariæ , caryophyllatæ , contrayervæ , imperatorix , valerianæ silvestris , viperinæ , ana unc. j. Flavedinum citrei , aurantium recentium , caryophyllorum , cinnamomi , galangæ , baccarum juniperi , lauri , summitatum salviæ , rorismarini , rutæ , ana unc. f. Spiritus vini rectificati , aquæ nucum , ana libr. iij.

Fiat maceratio per triduum , tandem dissolve theriacæ uncias octo in totidem uncis spiritus vini rectificati ; distilla secundum artem balneo-maris , ferè ad siccitatem.

Si camphoræ drachmæ duæ addantur uncis decem aquæ theriacalis supradictæ , tunc spiritus theriacalis camphoratus nuncupatur.

Eau Thériacale.

Prenez des racines d'enula-campana , d'angélique de Bohême , de fouchet , de zedoaire , de benoite , de contrayerva , d'impéatoire , de valeriane sauvage , de vipérine , de chacune une once ; de l'écorce de citrons mondée , de celle d'oranges nouvelles , des cloux de girofle , de la canelle fine , du galanga , des baies de genièvre , des baies de laurier , des sommités de sauge , de romarin , de rue , de chacune une demi-once ; de l'esprit de vin rectifié , de l'eau de noix , de chacun trois livres : faites macérer toutes ces matières dans un grand matras pendant trois jours , ajoutez-y huit onces de bonne thériaque , délayée dans autant d'esprit de vin rectifié ; distillez le tout au bain-marie presque jusqu'à siccité.

On pourra en faire l'eau thériacale camphrée, en faisant fondre deux gros de camphre dans dix onces de cette eau.

Cette eau est la base de la plupart des potions cordiale, sudorifique & alexipharmaque : on la donne dans les fièvres de mauvais caractère, lorsque le pouls est tellement concentré, qu'il paroît que les forces de la nature sont tout-à-fait éteintes ; alors elle ranime le pouls, & donne lieu au Médecin de pratiquer des remèdes que la foiblesse du malade n'auroit pas permis de mettre en usage ; la dose est depuis une demi-once jusqu'à deux.]

Aqua vitæ Regia.

℞ Ligni aloës, radicum zedoariz, angelicæ, carlinæ, valerianæ, ana unc. ij. Cinnamomi electi, macis & corticis exterioris citri, ana unc. j. f. Caryophyllorum, cardamomi minoris, & seminis feniculi dulcis, ana unc. f. Florum aurantiorum, anthos, salviæ & majoranæ floridæ, ana manip. ij. Pulv. misc. & digerant. in matraccio per triduum cum spiritibus vini rectific. & vini malvatici, ana libr. iv. Et distillent. igne arenæ f. a.

Eau-de-vie Royale.

Prenez du bois d'aloës, des racines de zedoaire, d'angélique, de carline, de valeriane, de chacun deux onces ; de bonne canelle, du macis & de l'écorce extérieure de citron, de chacun une once & demie ; des girofles, de petit cardamome, & de la semence de fenouil doux, de chacun demi-once ; des fleurs d'oranges, de romarin, de sauge & de marjolaine en fleurs, de chacun deux poignées : ayant pilé ce qu'il convient piler, puis mis le tout dans un matras avec l'esprit de vin & de vin de malvoisie, de chacun quatre livres, le vase bien bouché par dessus, vous ferez macérer ces matières à fort petit feu durant trois jours ; puis vous en ferez artistement la distillation au bain de sable, délayant du musc & de l'ambre gris, de chacun demi-gros, dans l'eau distillée que vous garderez pour l'usage.

Cette eau, quoique composée de peu de médicamens, mérite d'être préférée à quantité d'eaux-de-vie composées, que Mathiolo & plusieurs autres Auteurs renommés nous ont décrites, & dont on ne doit espérer qu'une confusion de qualités, si on examine bien le grand nombre, & la diversité de substance des drogues qu'ils y ont employées. On trouvera, dis-je, la perfection de celle-ci, en ce que n'y ayant point de médicament qui ne soit capable de communiquer beaucoup de vertu, ils tendent tous à une même fin, qui est de fortifier le cerveau, le cœur, l'estomac & toutes les parties nobles, lorsqu'elles sont affoiblies par la dissipation des esprits, ou accablées par la trop grande abondance, ou par les mauvaises qualités des humeurs. On la donne loin des repas depuis une dragme jusqu'à demi-once, seule ou mêlée dans quelque liqueur propre.

** Elixir Cephalicum.*

℞ Visci quercini, radicum prœnix, & valerianæ majoris, ana unc. j. f. Seminis prœnix, baccarum lauri & juniperi, ana unc. j. Cinnamomi, macis, cubebæ, ana drach. iij. Florum tillæ, anthos & lavendulæ, ana manip. j. Contundantur & macerentur in spiritibus vini rectificati, aquæ lili convallium, cerasarum nigrarum, ana libr. j. per 24 horas, & distillentur. Post distillationem adde sacchari albissimi libr. j. Tinct. ambre griseæ drach. j. Servetur ad usum.

Elixir Céphalique.

Prenez du gui de chêne, des racines de pivoine & de grande valeriane, de chacun une once & demie; de la semence de pivoine, des baies de laurier & de genévrier, de chacun une once; de la canelle, du macis, des cubebes, de chacun trois gros; des fleurs de tilleul, de romarin & de lavande, de chacun une poignée: on pilera ce qui se doit piler, & on fera macérer le tout dans des eaux de muguet & de cerises noires & de l'esprit de vin rectifié, de chacun une livre & demie pendant vingt-quatre heures, pour en faire ensuite la distillation, & ajouter à l'eau distillée une livre de bon sucre, & un gros de teinture d'ambre gris: ainsi vous aurez l'élixir tout préparé, que vous garderez dans une bouteille de verre bien bouchée.]

C H A P I T R E X V.

De la Distillation des Esprits ardents très-odorans qu'on peut tirer des Fleurs & des Herbes odorantes.

ON doit être persuadé qu'encore que les fleurs ayent en elles des avantages que nous ne remarquons pas dans les autres parties des Plantes qui les produisent, elles sont néanmoins fort sujettes à dissipation, à cause de la ténuité de leur substance: & quoique nous puissions profiter en quelque façon de leur bonne odeur, & de plusieurs autres bonnes qualités qu'elles contiennent en elles, par les divers moyens que la Chymie y emploie tous les jours; il est très-difficile néanmoins de bien réussir à tirer de toutes sortes de fleurs des esprits ardents odorans, si l'on ne cherche dans la plante même la base & le fondement de l'odeur de la fleur, si l'on n'y emploie la fermentation, qui est comme l'ame des esprits des végétaux, de même que la putréfaction est celle de leurs huiles.

On doit ajouter aux roses sauvages leur fruit nommé gratecu, contenant leur semence, de même qu'aux roses domestiques le leur, bien écrasé; aux fleurs de sauge, de romarin, de marjolaine, de menthe, de bétoine, de mélisse, de lavande, de thym, de stœchas, d'œillets, de violettes, de jasmin, &c. leurs semences bien pilées; aux fleurs de tubereuses, de lys, d'iris, de pivoine, d'angélique, &c. leurs racines écrasées & leurs semences pilées; aux fleurs d'oranges, de limons & de citrons, les fruits entiers bien écrasés; aux fleurs de petit muguet & de sureau, leurs baies bien écrasées.

Il n'est pas nécessaire de joindre aucune humidité étrangère à ces dernières fleurs, ni à toutes celles qui en ont assez en elles ou en leurs baies ou en leurs fruits; mais on est obligé d'y ajouter quelque peu d'esprit de vin, ou quelqu'autre liqueur, & même quelque peu de levain de pain ou de bière, lorsque les fleurs mêlées avec les semences qu'on y ajoute, n'ont pas en elles assez d'humidité, pour former ensemble une masse raisonnablement molle, & propre à être fermentée.

Pour donc y réussir, il faut bien broyer les fleurs avec leurs parties qui doivent les soutenir & leur servir de fondement ; & si elles sont assez molles pour pouvoir être pénétrées par l'acide fermentant qui s'y formera naturellement, on les mettra dans une grande cruche de grès, & en les y pressant & foulant bien, on l'en remplira ; mais si la masse n'est pas assez molle, on y ajoutera un peu de vin ou de l'eau de la fleur distillée à l'ordinaire, y ayant en ce cas-là détrempé un peu de levain, pour en avancer la fermentation ; puis ayant soigneusement bouché la cruche avec du liège & de la cire jaune fondue, on donnera temps à la fermentation, qui disposera les parties spiritueuses à se séparer des grossières.

Dès que les matières auront une odeur vineuse & tant soit peu acide, on en fera la distillation au bain-marie, dans une cucurbite de verre, couverte de son chapiteau bien luté, & on recevra l'esprit inflammable dans le recipient qu'on y aura adapté & luté de même. On aura par ce moyen un esprit ardent extraordinairement chargé de l'odeur de la fleur qu'on peut après distiller, si l'on veut, plusieurs fois sur de nouvelles fleurs, sans l'addition d'autres parties, & le garder très-long-temps en sa bonté, dans une bouteille forte bien bouchée.

Les roses fournissent une si grande abondance d'odeur, qu'on ne doit pas s'étonner qu'on puisse, si l'on veut, se passer de la jonction des parties dont je viens de parler, pour la distillation de leur esprit inflammable ; mais quoiqu'on puisse obtenir d'elles cet esprit, en procédant comme j'ai dit en parlant de leur distillation, elles le rendront encore plus puissant & plus abondant, lorsqu'on y aura joint leur gratecu.

Mais d'autant qu'on ne peut pas toujours avoir à point nommé les semences, les baies, les racines, ou les autres parties des plantes qui peuvent servir de base aux fleurs que l'on veut distiller ; il faut avoir recours à quelque substance étrangère, qui puisse retenir & unir à soi leur odeur, & tout ce qu'elles ont de sulfuré & d'inflammable, par le moyen de la fermentation ; & leur servant de base, fournir & joindre ses esprits à ceux des fleurs dans la distillation.

La manne, le sucre & le miel, sont également propres à ces usages ; on emploiera celui des trois qu'on aura en main : la proportion sera d'une partie de l'un des trois, sur six parties de la fleur, dont on voudra tirer l'esprit inflammable. On en fera une union exacte, y ajoutant même, s'il est nécessaire, quelque peu de quelqu'autre liqueur, & un peu de levain ; procédant au surplus de même que pour la fermentation & distillation des fleurs, avec les semences & les autres parties des plantes dont je viens de parler. On doit être soigneux de luter exactement les jointures des vaisseaux, tant dans la fermentation que dans la distillation, pour bien profiter de tous les esprits. On fera bien aussi de les distiller sur de nouvelles fleurs, pour leur en mieux imprimer l'odeur & les bonnes qualités.

On peut, suivant cette méthode, tirer l'esprit odorant & inflammable de tous les aromats qu'on nous apporte des Indes ou d'ailleurs, de même que de toutes les herbes odorantes.

CHAPITRE XVI.

* *Modus distillandi Baccas & Semina.*

℞ Baccarum juniperi recentium contusarum, libr. iv. Aquæ communis circiter libr. xij. Macerentur per viginti quatuor horas in loco tepido balneo-maris; distilla secundum artem circiter ad medias.

Simili modo distillentur bacca lauri, &c. semina angelicæ, api hortensis, coriandri, carvi, cumini, feniculi, &c.

Méthode de distiller les Baies & les Semences.

PRENEZ des baies de genièvre nouvelles & bien concassées, quatre livres; environ douze livres d'eau: faites macérer dans une éruve pendant vingt-quatre heures, & distillez au bain-marie environ la moitié.

C'est ainsi qu'on distillera les baies de laurier, &c. les semences d'angélique, de persil de jardin, de coriandre, de carvi, de cumin, de fenouil, &c.]

On fait plutôt des infusions ou des décoctions que des distillations, de plusieurs semences, qui étant estimées froides ou du moins tempérées, abondent en parties aqueuses & mucilagineuses, dissolubles dans les liqueurs homogènes; ou qui ont beaucoup de parties oléagineuses accompagnées d'aquosité, qu'on peut séparer facilement des grossières par expression, & même sans feu, ou en tirant l'émulsion avec des liqueurs propres. On reconnoît les semences de mauves, de guimauves, de coings, de l'herbe aux puces, &c. pour les aqueuses mucilagineuses; celles de concombres, de melons, de courges, de laitues, &c. passent pour les oléagineuses. On tire même quelquefois par expression l'huile de plusieurs semences chaudes; mais ne s'agissant pas ici des préparations dont j'ai parlé dans la Galénique, je décrirai seulement les distillations chymiques qu'on doit pratiquer sur les semences principales, & je commencerai par celle de l'anis.

On peut procéder diversement à la distillation de l'anis, suivant les différentes intentions que l'on a; car on se contente quelquefois d'en mettre deux ou trois livres, avec quinze ou trente livres de bonne eau-de-vie, & d'en faire une simple distillation par le réfrigérant, ou par la vessie de cuivre étamée, couverte de sa tête de more, & garnie de son serpent, pour en avoir un esprit de vin anisé, que l'on appelle eau d'anis en Languedoc & en Provence. Mais si l'on desire avoir par la même distillation, l'eau, l'esprit & l'huile chargés de leur sel volatil, on y procédera ainsi.

O P É R A T I O N.

On prendra douze ou quinze livres de semence d'anis encore verte, si on le peut, ou du moins la plus nouvelle qu'on pourra avoir, & l'ayant bien écrasée & mise dans une grande vessie de cuivre bien étamée au dedans, on versera dessus de l'eau de pluie ou de rivière, ou pour mieux faire, de

Peau d'anis distillée, si on en avoit, jusqu'à ce qu'elle surnage la semence de quatre bons doigts. On placera en même temps la vessie sur son fourneau, & l'ayant couverte de sa tête de more, & adapté & luté son serpentín passé au travers d'un grand tonneau rempli d'eau froide, & ajusté & luté un récipient au serpentín, on allumera dans le cendrier un fort petit feu, & seulement pour échauffer tant soit peu les matières, & faire en sorte que l'eau puisse insensiblement pénétrer la substance de l'anis.

On entretiendra cette chaleur pendant trois jours naturels, pour donner à l'anis une espèce de putréfaction; après quoi ayant allumé le feu dans le foyer du fourneau, on commencera la distillation & on la continuera par un feu bien modéré, jusqu'à ce qu'on ait distillé environ les deux tiers de l'eau qu'on aura mise avec l'anis dans la vessie, auquel temps on ôtera le feu, & ayant déluté le récipient, & séparé & gardé à part dans une bouteille de verre double bien bouchée l'huile qui surnagera l'eau spiritueuse distillée, les matières étant refroidies, on vuidera la vessie, & on en coulera & exprimera la résidence; puis ayant mis dans la vessie autant d'anis écrasé qu'à la première fois, & versé dessus l'eau distillée, & la liqueur qu'on aura exprimée de la résidence, après l'avoir couverte de sa tête de more bien lutée, & adapté & luté son serpentín & un récipient, on procédera en toutes choses de même qu'à la première distillation, & on séparera de même l'huile de l'eau spiritueuse.

On peut aussi, si l'on veut, verser l'eau distillée & la liqueur exprimée sur de nouvelle semence d'anis, en renouveler la distillation & même la réitérer autant de fois que l'on trouvera à propos: car par ce moyen on aura une quantité d'autant plus grande d'huile & une eau spiritueuse plus chargée de l'odeur & des bonnes qualités de l'anis.

R E M A R Q U E S.

L'AFFUSION réitérée de l'eau distillée sur de nouvelle semence d'anis, fait qu'on obtient davantage d'huile, qu'on n'en auroit si l'on employoit à chaque fois une nouvelle eau, qui en retiendroit toujours à elle une petite portion; on fera bien aussi d'en user toujours de la sorte en de semblables occasions. On pourra cependant séparer, si l'on veut, quelque peu d'huile de l'eau spiritueuse distillée, si l'ayant mise dans une bouteille de verre double parfaitement bien bouchée, on l'expose au grand soleil pendant quelques jours; car par ce moyen la portion de l'huile qui se trouve confondue parmi l'eau, & qui lui donne une couleur blanchâtre, montera au dessus de l'eau, & se rassemblera au col de la bouteille, d'où on la séparera.

Quelques-uns mêlent environ une once de nitre, ou de sel de tartre, ou bien de tartre crud en poudre, sur chaque livre d'anis lorsqu'ils le veulent distiller, prétendant d'en avoir ainsi davantage d'huile; mais ceux qui considéreront la grande disposition que les huiles ont à se joindre aux sels fixes, comme on peut le remarquer dans la composition du savon, jugeront que ces sels ne pouvant monter, ne manquent pas de retenir à eux quelque portion de l'huile, bien loin d'en faire avoir une plus grande quantité.

Et d'autant qu'on distille plutôt l'anis pour en avoir l'huile que pour profiter

de ses autres bonnes parties, on pourra en tirer plus qu'on n'a accoutumé, si ayant mis l'anis écrasé avec son eau distillée dans une grande cucurbite de verre couverte d'un vaisseau de rencontre parfaitement bien luté, on met la cucurbite dans du fumier jusqu'à la hauteur des matières, & si on l'y laisse pendant quinze jours ou trois semaines; car par la putréfaction qui arrivera à l'anis, ses parties oléagineuses se développeront mieux, & on en retirera ensuite davantage d'huile, que par tout autre moyen.

* *Aqua seminum Anisi composita.*

℞ Seminum anisi, angelicæ, singulorum ꝑ. libram dimidiam; spiritus vini tenuioris congiū unum; aquæ quantum satis ad evitandum empyremma: distillatione eliciatur congius unus.

Eau de semences d'Anis composée.

Prenez des semences d'anis & d'angélique, de chacune une demi-livre; de l'esprit de vin rectifié, huit livres; & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler.]

Vertus & usage de l'eau d'Anis.

L'huile & l'eau spiritueuse d'anis sont fort recommandées dans toutes les maladies de l'estomac & des intestins, & particulièrement dans les coliques venteuses; on ne les estime pas moins pour donner de l'appétit & aider à la digestion. Leur usage est fort avantageux dans les maladies de la poitrine, lorsqu'il faut inciser & détacher la pituite crasse & visqueuse qui embarrasse les poumons.

On donne l'huile dans sa propre eau, depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit, les ayant incorporées avec du sucre en poudre; on en oint l'estomac & le nombril; on en met aussi dans les oreilles, l'ayant mêlée avec des huiles d'amandes douces ou amères, ou avec quelque eau céphalique.

On peut distiller les semences de fenouil, de carvi, de cumin, d'aneth, de fœneli, d'ache, d'ammi & leurs semblables, de même que celle de l'anis, & tirer ainsi de chacune, suivant son espèce, des substances à peu près semblables à celles qu'on tire de l'anis; mais on en aura moins d'huile, parce qu'au lieu d'employer ces semences tandis qu'elles sont encore vertes, on ne le fait ordinairement que lorsqu'elles sont bien sèches, & quelquefois bien vieilles.

* *Aqua seminum Anethi.*

℞ Seminum anethi libram unam. Aquæ quantum satis ad evitandum empyremma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de semences d'Aneth.

Prenez des semences d'aneth, une livre, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

Cette eau est carminative & dissipe les coliques venteuses simples, elle sert

de base aux potions carminatives, & on l'emploie avec succès avec d'autres médicamens stomachiques pour exciter l'appetit & rétablir les fonctions de l'estomac.

Aqua Fœniculi.

℞ Seminum fœniculi dulcis libram unam. Aquæ quantum satis ad evitandum empyremma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Fenouil.

Prenez des semences de fenouil, une livre, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

L'eau de fenouil participe des vertus de cette plante qui est apéritive, diurétique & sudorifique; on l'emploie pour atténuer la lymphé épaissie qui forme des obstructions, particulièrement dans les reins, dans la vessie & les autres conduits urinaires. L'eau de fenouil est bonne aussi pour fortifier l'estomac & le débarrasser des viscosités qui troublent les digestions. On la donne depuis une once jusqu'à quatre.

Aqua seminum Carvi.

℞ Seminum carvi P. libram dimidiam. Spiritus vinosi tenuioris congium unum. Aquæ quantum satis ad evitandum empyremma; distillatione eliciatur congius unus.

Eau de semences de Carvi.

Prenez des semences de carvi, une demi-livre; de l'esprit de vin rectifié, huit livres; & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; distillez huit livres de liqueur.

Aqua seminum Cardamomi minoris.

℞ Seminum cardamomi minoris decorticorum P. uncias quatuor. Spiritus vinosi tenuioris congium unum. Aquæ quantum satis ad evitandum empyremma; distillatione eliciatur congius unus.

Eau de graines des Cardamome petit.

Prenez des graines de cardamome mondées de leur écorce, quatre onces; de l'esprit de vin rectifié, huit livres; & suffisante quantité d'eau pour éviter l'empirème; distillez huit livres de liqueur.

Claretum à sex seminibus carminativis, vulgò Rossolis des six graines.

℞ Seminum anisi, fœniculi, anethi, coriandri, carvi, dauci cretici, ana unciam unam. Contendantur & macerentur in vase vitreo ritè obturato, sub radiis solaribus per tres septimanas, cum aquæ vitæ quantitate sufficiente, ad supereminentiam quatuor circiter digitorum. Fiat colatura per chartam bibulam. Colaturæ adde syrupum paratum ex sacchari albi librâ ana, & aquæ chamæmeli aut graminis quantitate sufficiente. Misceantur & serventur ad usum.

Rosolis des six graines.

Prenez une once de semences d'anis, de fenouil, d'aneth, de coriandre, de carvi, & de daucus de Crète; pilez-les & faites-les macérer au soleil pendant trois semaines dans un vaisseau de verre bien bouché, avec suffisante quantité d'eau-de-vie, pour qu'elle surnage de quatre doigts. Passez au papier gris, ajoutez à la colature suffisante quantité de syrop fait avec une livre de sucre & suffisante quantité d'eau de camomille ou de chiendent; mêlez & conservez pour l'usage.]

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

De la Distillation des semences de l'herbe aux Cuilliers, de Moutarde, de Cresson, &c.

ON ne doit pas s'étonner que les esprits, les huiles & les sels volatils des plantes montent d'ordinaire les uns parmi les autres dans la distillation, puisqu'ils ont beaucoup d'affinité & de disposition à s'unir ensemble, & qu'il est presque impossible de les séparer, qu'ils ne retiennent quelques particules les uns des autres, & qu'il n'y ait encore quelque flegme mêlé parmi eux. Le sel volatil sur-tout est bien souvent si confondu parmi les autres substances, qu'à peine l'en peut-on séparer, ni même discerner, à moins qu'il ne s'y trouve un peu abondant, & qu'il ne se manifeste à l'odorat. Il est même quelquefois en si petite quantité dans plusieurs herbes fort aqueuses estimées froides, qu'on ne sçauroit le bien découvrir & encore moins l'en séparer.

R E M A R Q U E .

ON peut remarquer dans la distillation de plusieurs semences, & particulièrement de celles de la moutarde, du cresson, & de leurs semblables, le mélange de leur huile, de leur esprit, & de leur sel volatil, qui sont leurs parties plus considérables & assez abondantes; on peut même en faire une séparation, mais non pas les purifier en sorte qu'il ne reste dans chacun d'eux des particules des autres, & sur-tout du sel volatil parmi l'huile & l'esprit. On n'a pas aussi beaucoup de difficulté pour connoître les substances qui prédominent en ces semences, puisqu'en les mâchant elles remplissent la bouche de leurs parties pénétrantes qui sont des indices certains des parties volatiles, & sur-tout des salines & sulfurées, qui frappent l'odorat & montent au cerveau avec assez de violence.

Différentes manières de distiller.

On emploie divers moyens pour la distillation de ces semences; car les uns, après avoir bien écrasé celles qu'ils veulent distiller, & en avoir rempli environ les deux tiers d'une grande cruche de grès, y versent dessus de

L'eau de pluie ou de rivière tiède, jusqu'à ce qu'elle surnage la semence de deux ou trois doigts; puis ayant très-exactement bouché la cruche, ils la tiennent pendant trois jours naturels au dessus d'un four de Boulanger pour s'y fermenter; puis ayant versé le tout dans une vessie de cuivre étamée, & soigneusement luté les jointures tant de la tête de more, que du serpent & du récipient, ils en font la distillation par un feu fort modéré, & ils en tirent premièrement l'esprit, l'huile & le sel volatil, mêlés & accompagnés de quelque peu de flegme, qu'ils ont enlevé avec eux; & continuant la distillation pendant quelque temps, ils en tirent une eau chargée encore de ces trois principes, fort propre non seulement aux maladies scorbutiques, mais à reverfer sur de nouvelles semences pour en faire la distillation: ils séparent après l'huile, & la gardent à part dans une bouteille de verre double bien bouchée, de même que l'esprit qui se trouve fort chargé du sel volatil, dont l'huile aussi n'est pas dépourvue.

D'autres versent de bon vin blanc sur la semence écrasée, au lieu de l'eau de pluie ou de rivière, & se contentant de donner le temps au vin de bien pénétrer la semence, ils en font seulement une macération à froid du soir au matin; puis ils distillent le tout, y procédant de même que pour la première distillation.

Les autres ayant bien écrasé l'une de ces semences & l'ayant mise dans une cucurbite de verre, y versent dessus de l'esprit de vin bien rectifié, jusqu'à ce qu'il surnage la semence d'environ deux travers de doigt; puis l'ayant couverte de son chapiteau bien luté, & ayant adapté à son bec un récipient luté de même, ils en font la distillation au bain-marie ou à celui de cendres, par un feu bien modéré, & ils en tirent une huile & un esprit fort subtils & pénétrants, & extraordinairement chargés du sel volatil de la semence.

Mais on peut encore distiller fort à propos ces semences, sans aucune addition & sans les écraser, si l'on en remplit les deux tiers d'une cornue de grès ou de verre lutée; car l'ayant placée au fourneau de reverbère couvert, & adapté & parfaitement bien luté un grand récipient à son bec, on en peut faire la distillation par un feu gradué, fort petit au commencement, mais augmenté peu à peu pendant dix ou douze heures, jusqu'à la dernière violence; & par ce moyen on trouvera dans le récipient l'huile, l'esprit, le sel volatil & le flegme mêlés ensemble, qu'on rectifiera après au bain de sable par un feu modéré dans un matras à long cou, couvert de son chapiteau parfaitement bien luté, & garni d'un petit récipient luté de même: dans laquelle rectification le sel volatil montera le premier, & se coagulera en forme blanche & cristalline, d'où on pourra la retirer, si l'on veut en délutant le chapiteau, mettant & lutant un autre à sa place, & serrant le sel avec grand soin & diligence dans une bouteille de verre forte, parfaitement bien bouchée, de peur qu'il ne s'en exhale une partie, & que l'humidité de l'air ne résolve le reste en liqueur. On continuera ensuite la rectification, séparant & gardant à part l'esprit chargé de sel volatil, qui montera toujours le premier, de même que l'huile volatile, laquelle surnagera, tandis que la plupart de la substance aqueuse restera au fond du matras avec la partie la plus crasse & la plus grossière de l'huile.

REMARQUES.

Il n'est pas nécessaire que je décrive ici les vertus anti-scorbutiques, ni les doses & les usages des esprits, des sels volatils & des huiles, qu'on tire de ces semences, non plus que ceux des eaux spiritueuses qui les suivent dans la distillation; vu qu'on peut s'en rapporter à ce que j'ai déjà dit, en parlant des substances à peu près de même nature, tirées de l'herbe aux cuilliers. On peut dire néanmoins qu'on obtient de ces semences quelque chose de mieux digéré & de plus subtil, que ce qu'on peut tirer des herbes qui n'ont pas encore acquis la perfection des semences.

Usages de ces substances.

On doit aussi être persuadé que l'esprit, le sel volatil & l'huile de ces semences, peuvent produire de fort bons effets dans toutes les maladies des nerfs & des muscles, & sur-tout dans les paralysies; à quoi on peut encore employer fort à propos en onction, non seulement l'huile qu'on a rectifiée, mais celle qui ne l'a pas été; & l'appliquer seule ou mêlée avec l'onguent martiarum ou l'axonge humaine ou de vipères, ou les huiles des Philosophes, de laurier, de mille-pertuis, ou leurs semblables.

Quelques-uns emploient le levain pour aider à la fermentation de ces semences; mais on peut s'en passer, à cause de l'abondance des parties subtiles dont elles sont composées, & de la grande disposition qu'elles ont à quitter les terrestres, qui ne sont pas en grande quantité.

C H A P I T R E XVIII.

De la Distillation des Baies de Sureau.

J'E n'entreprends pas de parler ici de toutes les préparations qu'on peut faire sur la plupart des parties du sureau, ni de donner à cet arbrisseau tous les éloges qu'il mérite, & dont plusieurs Auteurs ont suffisamment traité: car ne voulant pas sortir de mon sujet, je me contente de décrire ici succinctement la manière avec laquelle on doit distiller ces baies, & le moyen de profiter en même temps de toutes leurs parties.

O P E' R A T I O N.

AYANT fait cueillir une bonne quantité de baies de sureau, lorsqu'elles sont bien meures, & les ayant bien mondées & écrasées, on en exprimera le suc, & en ayant rempli un petit barril de chêne, on le tiendra à la cave pour y fermenter, comme si c'étoit du vin: & lorsqu'on remarquera que le suc aura acquis une odeur vineuse un peu entre-mêlée d'acide, on

perçera le barril un peu au dessus des lies, comme on perce les tonneaux de vin; & en ayant tiré tout le suc clair, on le mettra dans une vessie de cuivre étamée au dedans, & l'ayant couverte de sa tête de more bien lutée, adapté à son bec & luté son serpent, passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide, & un récipient au bout du serpent; on en fera la distillation par un feu bien modéré, & on gardera à part l'esprit inflammable & fort pénétrant, qui montera le premier.

Ensuite on en continuera la distillation par un même feu, jusqu'à ce qu'on ait fait distiller environ les deux tiers du suc qu'on avoit mis dans la vessie; auquel temps ayant cessé la distillation, on ferrera l'eau spiritueuse distillée; puis les vaisseaux étant refroidis, on versera par inclination dans une chausse de drap le suc resté dans la vessie, pour en séparer les lies qui s'y trouveront. Puis ayant versé la liqueur claire dans une terrine vernie au dedans, on en fera évaporer l'humidité superflue sur un fort petit feu, lequel on continuera, jusqu'à ce que le suc soit épaissi en extrait, qu'on ferrera lorsqu'il sera froid, dans un pot de verre ou de fayance bien couvert.

On aura eu cependant le soin d'étendre au soleil ou à l'air le marc des baies, & de le faire sécher pour en séparer les grains, dont on pourra profiter en les pilant, & en tirant à la presse une huile propre à provoquer un doux vomissement; laquelle on peut donner depuis demi-dragme jusqu'à une dragme & demie dans du bouillon, dans de la bière, ou dans quelque autre liqueur propre.

Vertus de l'Esprit de Sureau.

L'esprit de sureau est diaphorétique; il soulage les gouteux & les hydro-piques, & ouvre les obstructions de la matrice; on le donne dans sa propre eau ou dans quelque autre approchante, depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

On peut aussi donner l'extrait en pareille dose, en bol, ou dissous dans son eau, & le mêler même avec l'esprit pour les mêmes maux pour lesquels on le recommande. On pourroit aussi brûler & réduire en cendres le marc, & en ayant tiré le sel, le mêler avec l'extrait, ou le dissoudre dans l'eau distillée pour augmenter leurs vertus; on peut faire les mêmes préparations sur les baies d'hiéble.

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

De la Distillation des Baies de Genièvre.

LES baies de genièvre étant d'une substance peu humide, on ne peut pas en tirer le suc pour le distiller de même que celui de sureau; d'où vient qu'on est obligé de recourir à quelque humidité étrangère pour y pouvoit réussir, & d'en diversifier les procédés, suivant la diversité des substances qu'on

qu'on desire en tirer. Car si l'on a dessein de faire élever de ces baies un esprit inflammable, on doit les faire passer par la fermentation & même ajouter quelque peu de levain, de miel, de sucre ou de manne, à la liqueur nécessaire, à la dissolution & séparation des parties subtiles & volatiles d'avec les grossières.

REMARQUES.

ON doit néanmoins être persuadé, qu'en excitant & faisant élever cet esprit inflammable, on n'obtient pas tant d'huile qu'on en auroit autrement, parce que la fermentation en fait passer la plupart en esprit inflammable. On ne doit pas douter aussi que le levain qu'on y emploie, ne change la nature & les qualités de ce qui reste après la distillation, en sorte qu'on ne peut pas en tirer un extrait bien conditionné. Mais parce que les avantages qu'on peut espérer de l'esprit inflammable, sont beaucoup au dessous de ceux qu'on peut trouver, en procédant autrement à la distillation de ces baies; & qu'en employant une petite quantité d'esprit de vin au lieu de l'eau, on peut avoir avec facilité un esprit aussi subtil & efficace que celui qu'on doit attendre par la fermentation, j'estime qu'on fera mieux de suivre cette méthode.

OPÉRATION.

PRENEZ cinq ou six livres de baies de genièvre bien meures & bien nourries, & les ayant bien écrasées dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, remplissez-en la bonne moitié d'une grande cucurbite de verre, & y ayant versé dessus de l'esprit de vin bien rectifié, jusqu'à ce qu'il ne reste à la cucurbite qu'environ un tiers de vuide, couvrez-la d'un vaisseau de rencontre, & en ayant parfaitement bien luté les jointures, mettez-la dans du sable, au dessus d'un four de Boulanger, & l'y laissez pendant trois jours naturels, qui suffiront à la pénétration de l'esprit de vin dans les baies de genièvre, & à la dissolution de leurs parties les plus volatiles; puis ayant déluté & séparé le vaisseau de rencontre, & mis à sa place & luté sur la cucurbite un chapiteau, adapté un récipient à son bec, & bien luté toutes les jointures, faites-en la distillation au bain de sable par un feu fort modéré, & vous aurez un esprit subtil & inflammable, chargé des meilleures & plus volatiles parties des baies de genièvre.

AUTRE MANIÈRE.

MAIS on peut faire encore mieux, & profiter en même temps de toutes les meilleures parties des baies de genièvre, en y procédant suivant cette méthode. Après avoir bien écrasé une bonne quantité de ces baies, & en avoir rempli environ les deux tiers d'une ou de plusieurs grandes cruches de grès, on y versera dessus de l'eau entre tiède & bouillante, & ayant bien délayé les baies, & achevé de remplir les cruches d'eau, on les bouchera bien, & les ayant tenues pendant huit jours au dessus d'un four de Boulanger, on en fera la distillation dans la vessie de cuivre étamée au dedans,

& couverte de sa tête de more soigneusement lutée, de même que son serpentin & son récipient, y procédant de la même manière que pour les distillations qui précèdent, & continuant la distillation, jusqu'à ce que l'eau en coule presque insipide. On aura par ce moyen une eau chargée de sel volatil & des parties spiritueuses des baies, accompagnées d'une huile volatile blanche & odorante qui la fumergera, & qu'on pourra séparer par la méche de coton par l'entonnoir, ou par quelque autre vaisseau de verre propre à ces séparations, & garder à part dans une bouteille de verre double bien bouchée.

On peut, si l'on veut, rectifier l'eau au bain de sable, dans une cucurbite de verre couverte de son chapiteau bien luté, & rejeter la partie purement aqueuse qui reste au fond de la cucurbite après la distillation, ou bien verser sur de nouvelles baies l'eau qu'on aura distillée la première fois, & en réitérer la macération & la distillation de même qu'auparavant: & par ce moyen on aura davantage d'huile, & l'eau en sera plus spiritueuse, & plus abondante en sel volatil.

Mais d'autant que toutes les bonnes parties des baies ne montent pas dans la distillation, & qu'il en reste de bien considérables parmi l'eau au fond de la vessie, & sur-tout une substance mielleuse, accompagnée du soufre plus grossier, & du sel fixe des baies; on doit couler & exprimer la résiduelle, lorsque les vaisseaux sont refroidis; & en ayant clarifié la liqueur, la verser dans une terrine vernie au dedans, & en faire évaporer l'humidité superflue sur un fort petit feu, jusqu'à ce que ce qui restera soit épaissi comme le doit être un extrait, lequel sera assez agréable au goût, & un peu aromatique. On fera aussi sécher le marc de l'expression, & l'ayant brûlé & réduit en cendres, on en fera une lessive avec de l'eau, & l'ayant filtrée & fait consumer jusqu'à la coagulation du sel, on le mêlera avec l'extrait, les gardant ensemble dans un pot de fayance bien bouché.

* *Aqua Juniperi composita.*

℞ Baccarum juniperi P. libr. j. Seminum carvi, fœniculi dulcis, singulorum P. sesquiunciam. Spiritus vinosi tenuioris congius unum; aquæ q. s. ad evitandum empyreuma; distillatione eliciatur congius unus.

Eau de Genièvre composée.

Prenez des baies de genièvre, une livre; des semences de carvi, de fenouil, de chaque une once & demie; de l'esprit de vin rectifié, quatre pintes, & suffisante quantité d'eau pour éviter le brûlé. Tirez quatre pintes de liqueur par la distillation.]

Usages de l'Eau Spiritueuse & de l'Huile des Baies de Genièvre.

L'huile & l'eau spiritueuse des baies de genièvre, sont fort propres pour débarrasser les reins & les uretères du gravier & des matières visqueuses qui en bouchent les conduits, & qui ôtent à l'urine la liberté de son cours. Leur usage est fort bon dans les maladies scorbutiques, de même que pour fortifier l'estomac, donner de l'appétit, aider à la digestion, résister à la corruption

des humeurs, & faire mourir les vers du corps; comme aussi contre les coliques venteuses. On en estime aussi particulièrement l'huile contre le mauvais air, la peste, & toutes les maladies épidémiques, de même que contre celles de la matrice.

On donne l'huile dans son eau spiritueuse, lorsqu'elle n'est pas rectifiée, ou bien dans du vin ou du bouillon, depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit le matin à jeun, ou loin des repas, & on en peut continuer l'usage suivant le besoin, de même que celui de l'eau spiritueuse, laquelle on donnera en moindre ou en plus grande dose, suivant qu'elle aura été plus ou moins rectifiée. On emploie aussi fort à propos l'huile en onction extérieure dans les maladies des nerfs, & sur-tout dans leurs contractions: on en oint aussi le nombril dans les coliques; on en met dans les oreilles pour en dissiper le bourdonnement & la surdité; on en met aussi dans les narines, & on en oint les temples & l'endroit des sutures du crâne, dans l'apoplexie, l'épilepsie, &c.

Touchant l'extrait de ces baies, Helmont a eu raison de le qualifier un excellent purgatif, puisqu'il l'est en effet, & sur-tout lorsqu'on y a ajouté son sel fixe; il purge fort doucement; on le donne depuis deux dragmes jusqu'à demi-once en bol, ou dissous dans quelque liqueur propre: on le mêle aussi quelquefois dans des opiates, ou dans d'autres remèdes apéritifs & purgatifs.

On peut procéder de même à la distillation des baies de sabine, de lierre, de myrte & leurs semblables.

C H A P I T R E X X.

De la Distillation du Froment, du Seigle, de l'Orge, &c.

L'USAGE qu'on fait tous les jours de ces grains pour la nourriture de l'homme & pour celle de plusieurs animaux, fait assez connoître qu'ils contiennent des substances aussi essentielles que subtiles, & propres à être portées aux endroits les plus cachés & reculés de nos corps.

La mécanique seule peut justifier ces vérités, non seulement dans la boulangerie du pain, mais dans la brasserie de la bière; car par la fermentation artificielle que le Boulanger procure à la farine, la réduisant en pâte avec de l'eau chaude, & y mêlant du levain, & par la cuite qu'il donne après dans son four à la pâte, lorsque ces parties ont été bien divisées par la fermentation, il a un pain agréable au goût & bon à manger; mais qui a besoin après de la chaleur de l'estomac, pour produire la division intime de toutes les particules, afin que les plus pures & les plus subtiles soient portées à toutes les parties du corps qui en ont besoin, & que les plus grossières soient poussées dans les intestins, & rejetées au dehors comme des excréments inutiles.

Pour ce qui est de la bière, après que les Brasseurs ont artificiellement

donné au grain un commencement de germination, & concentré ensuite dans le même grain, en le séchant, la disposition qu'il avoit à germer; ils le moulent grossièrement, puis y en ayant ajouté trois fois autant d'autre non germé, mais moulu de même, ils versent sur le tout de l'eau à demi bouillante, & ensuite de la froide, autant qu'il en faut pour dissoudre & séparer les parties volatiles du grain, & donner au total une chaleur bien tempérée; & après y avoir ajouté la levure nécessaire, & bien agité le tout avec des instrumens propres, ils couvrent soigneusement les vaisseaux qui contiennent les matières, & les laissent ainsi pendant quatre ou cinq jours, ou jusqu'à ce que les vapeurs qui s'en élèvent, frappent le nez, & qu'on y discerne une odeur vineuse, subtile & pénétrante, qui est une marque assurée d'une parfaite fermentation.

C'est alors le véritable temps auquel on peut distiller les matières par la vessie couverte de sa tête de more, & en avoir un esprit inflammable chargé du sel & du soufre du grain, & tout autant subtil & pénétrant, que peut être celui du vin également bien rectifié. J'aurois pu en donner une description plus juste, & même exhorter ceux qui voudroient y travailler, à la recherche de l'eau de pluie des équinoxes, & sur-tout de celui du printemps; mais j'ai cru m'en pouvoir dispenser, parce qu'on peut voir tous ces procédés chez les Brasseurs, & trouver même dans les Livres, & particulièrement dans les Traités de Chymie de la plupart des Modernes, toutes les lumières dont on peut avoir besoin pour cela.

O P É R A T I O N S.

JE me contenterai de dire ici, qu'on peut avec bien moins d'embarras séparer les parties dont le froment, le seigle, l'orge, ou quelque autre semblable grain sont composés, en remplissant environ les deux tiers d'une cornue du grain que l'on voudra, & en en faisant la distillation dans le fourneau de reverbère clos à feu nud, par un feu bien gradué suivant les règles de l'art. Car par ce moyen on trouvera dans le récipient, l'esprit, le sel & l'huile volatils, descendus par le bec de la cornue, mêlés & confus avec beaucoup de flegme, dont on peut après faire la rectification au bain de sable dans un matras à long cou, couvert de son chapiteau bien luté, & avoir même par de réitérées rectifications un sel volatil, blanc & cristallin, ou du moins un esprit fort pénétrant, contenant le sel volatil qui y aura été résolu. On en tirera aussi une huile fort pénétrante, qui aura uni à elle quelques particules de sel volatil.

Vertus de ces substances.

On peut attribuer à l'esprit inflammable tiré de ces grains fermentés, presque les mêmes qualités qu'à celui du vin; on peut aussi s'en servir aux mêmes usages. Le sel & l'esprit volatils sont fort propres dans toutes les maladies où il est nécessaire d'inciser & d'atténuer les humeurs, & les pousser à travers les pores de la peau par les sueurs ou par insensible transpiration.

On peut aussi s'en servir fort à propos dans les maladies épidémiques, &

même dans celles de la poitrine, & sur-tout dans les asthmes & dans les pleurésies; car ils détachent puissamment la pituite, qui bouche les conduits de la respiration, & ils aident à l'expectorer: ils dissipent aussi les vapeurs qui s'y mêlent quelquefois, & qui sont même capables de produire l'asthme sans aucun concours de pituite. Ils résolvent le sang coagulé qui cause la pleurésie, pourvu qu'on les donne à temps, & avant que le sang extravasé soit changé en pus.

On les donne depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, dans du vin, du bouillon, ou quelque autre liqueur. On les mêle aussi avec des syrops ou des opiates; on peut même fort à propos en continuer l'usage, en en donnant moins à la fois. On emploie principalement l'huile volatile pour l'extérieur, & on en oint les parties attaquées de rhumatisme, ou de quelque douleur. On s'en sert aussi avantageusement pour rappeler & faire passer les esprits aux membres paralytiques.

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

De la Distillation des Légumes.

PARMI les diverses substances qu'on tire des légumes par la cornue ou fourneau de reverbère clos, on obtient principalement un sel volatil plus distinct & plus abondant que des autres grains destinés pour la nourriture de l'homme, & même avec plus de facilité que de la plupart des autres parties des végétaux, si on en excepte quelques semences ou racines anti-scorbutiques. Je veux croire aussi qu'on auroit été plus soigneux de le rechercher qu'on n'a été, si l'on n'en eût été détourné par la vue de quantité de sel fixe qu'on tire d'ordinaire de leurs gouffes lorsqu'on les brûle pour les réduire en cendres, & qu'on y procède de même que pour tirer le sel fixe des autres parties de plantes.

R E M A R Q U E.

MAIS si l'on eût fait une sérieuse réflexion sur la diverse nature des sels, & sur la grande disposition que les acides ont à s'unir intimement aux sels fixes, & même aux volatils, & sur le pouvoir qu'ils ont d'arrêter & de fixer pour un temps les derniers, on auroit eu apparemment la pensée qui m'est commune avec quelques Chymistes modernes fort éclairés, qui est, que tous les sels des plantes que la Chymie a de tout temps reconnus pour fixes, ne seroient pas sels ni en si grande quantité, & ne résisteroient pas comme ils font à la violence du feu, si le sel acide de la partie de la plante qu'on réduit en cendres, joint à celui des matières combustibles qu'on avoit employées pour l'ustion ou la calcination du sujet, n'avoit arrêté le sel naturellement volatil en se joignant intimement à lui, & ne l'avoit rendu capable de résister au feu. Quoique, pour parler plus juste, ces sels tout unis qu'ils sont, ne seroient pas si permanens au feu s'ils n'avoient embrassé & uni à eux dans leur jonction,

la partie la plus alkoolisée de la terre, dont ils paroissent néanmoins avoir été bien séparés par les filtrations, & s'ils n'avoient pris cette terre pour le fondement de leur union.

On doit être aussi persuadé que le sel acide est si nécessaire dans la composition de tous les mixtes, & sur-tout dans celle des plantes, que sans lui elles ne peuvent avoir ni leur naissance, ni leur accroissement, ni la perfection de leurs parties, que rien ne sçauroit être parfait sans sa médiation; que c'est le lien de toutes les autres substances, qu'elles n'auroient aucune fermeté ni consistance sans lui, & que toutes les productions dont le monde entier se trouve rempli, retourneroient dans l'ancien chaos des Poëtes, si elles étoient privées de ce sel acide qu'on peut qualifier l'ame & le soutien de toute la nature. Mais revenant à mon sujet, qui est la distillation des légumes, sans entreprendre de décrire celle de chacun d'eux en particulier, je ne m'attacherai qu'aux fèves, qui passent à la vérité pour la légume la plus grossière, mais qui ne cèdent à aucune des autres, tant pour la subtilité & pénétration, que pour l'abondance de leur sel volatil.

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

De la Distillation des Fèves.

ON prendra environ cinq ou six livres de fèves sèches entières; & les ayant mises dans une cornue de grès, ou de verre environnée de lur, dont il puisse demeurer environ le tiers de vuide, on la placera au fourneau de reverbère clos, & y ayant adapté & très-bien luté un très-grand récipient, & bouché le registre du dôme ou converture du fourneau, on allumera un petit feu dans le cendrier qui puisse seulement échauffer peu à peu la cornue & les fèves, & l'ayant entretenu de même une bonne heure, on commencera de mettre le feu dans le foyer, le gouvernant en sorte qu'il n'échauffe guères plus que celui qu'on avoit dans le cendrier, & l'ayant ainsi continué encore une bonne heure, on l'augmentera peu à peu d'heure en heure, mais sans excès; pendant lequel temps on verra descendre dans le récipient la partie aqueuse & volatile des fèves, en assez grande quantité; après quoi on donnera un peu d'air au registre du dôme du côté du récipient, & on continuera d'augmenter de temps en temps le feu, jusqu'à ce qu'on voie que le balon se remplisse de nuages blancs, qui se résoudront peu à peu & insensiblement en liqueur, partie oléagineuse, & partie spiritueuse saline, descendant au fond du vaisseau.

Il faut alors entretenir un feu égal pendant deux bonnes heures, & donner un peu plus d'air au registre, après quoi on l'ouvrira tout-à-fait, donnant un feu plus violent, & enfin un feu de flamme, lequel on continuera jusqu'à ce qu'on ne voie plus sortir de vapeurs de la cornue, & que le récipient devienne clair; auquel temps il faut boucher le registre du dôme & les portes du fourneau, & laisser refroidir les vaisseaux: après quoi ayant déluté le récipient, on y trouvera beaucoup de flegme mêlé de l'huile, de l'esprit & du sel

volatil des fèves, qui seront si pénétrants, que l'on ne pourra exposer le nez ni les yeux au dessus de l'ouverture de ce vaisseau, sans être contraint de s'en détourner bien vite.

Il faut alors verser promptement toutes ces liqueurs dans un matras à long cou, & l'ayant couvert de son chapiteau parfaitement bien luté, & adapté à son bec un récipient luté de même, placer le matras au bain de sable en un lieu bien aéré, éloigné du soleil & de toute autre chaleur que celle qui est nécessaire à échauffer le sable & les matières, par le moyen de laquelle on verra le sel volatil monter peu à peu, & se coaguler fort blanc & crystallin au dedans du chapiteau, lequel on doit couvrir d'un linge ployé en plusieurs doubles trempé dans de l'eau fraîche, pour empêcher la résolution du sel, lequel se liquéfie à la moindre chaleur bien plus vite que tout autre sel volatil, en sorte qu'on a bien de la peine de le garder long-temps autrement qu'en liqueur.

On peut néanmoins en y employant l'adresse & la diligence nécessaire, le tirer du chapiteau en forme blanche & crystalline, & le conserver de même quelque temps dans une bouteille forte bien bouchée; mais il faut pour cet effet avoir apêté un autre chapiteau de mesure, pour le mettre à la place de celui dont on veut tirer le sel; & après avoir bien luté les jointures du dernier, continuer la rectification de ces matières, tandis qu'on tirera & qu'on ferrera soigneusement le sel du premier; par ce moyen on recevra dans le récipient le reste du sel volatil, dissous dans quelque petite portion de flegme & de la partie oléagineuse la plus volatile des fèves, qu'on pourra séparer & garder à part, tandis que le flegme inutile & l'huile grossière & puante resteront au fond du matras.

Vertus du sel volatil de Fèves.

Le sel volatil de fèves est un puissant diaphorétique, & peut passer pour le sel volatil le plus subtil & pénétrant qu'on puisse préparer. On peut le donner en pareille dose, & en user de même que des autres sels volatils dont j'ai parlé, & l'employer heureusement pour les mêmes maladies. Les vertus de l'huile volatile approchent beaucoup de celles du sel. On peut la donner depuis deux gouttes jusqu'à dix ou douze, mêlée avec du sucre fin en poudre, & délayée après dans quelque liqueur propre. On s'en sert aussi avantageusement en onction sur les membres paralytiques, ou attaqués de rhumatismes; & sur le nombril & sur l'estomac contre les coliques & pour faire mourir les vers; on en met aussi dans le nez & aux temples, dans les maladies du cerveau & celles de la matrice.

REMARKES.

LA distillation des fèves me donne occasion de citer ici ce que j'ai expérimenté sur le même sujet; pour justifier ce que j'ai avancé au Chapitre qui précède, sur la fixation qui arrive aux sels volatils des plantes, par la jonction des acides, dans l'ustion ou calcination qu'on fait des mêmes plantes;

lorsqu'on pourroit autrement conserver leurs sels volatils en les séparant des autres substances par distillation.

J'ai brûlé à dessein dans un creuset & réduit en cendres une livre de fèves sèches, pareilles à celles que j'ai distillées par la cornue, sans sentir pendant l'ustion aucune odeur de sel volatil, comme il arrive toujours en brûlant les animaux entiers ou leurs parties. Ayant employé un feu de charbons assez violent pendant six heures, pour réduire en cendres ces fèves, j'ai trouvé au fond du creuset environ six dragmes de cendres blanches d'un goût salin, lixiviel, piquant & caustique; m'étant servi d'un même feu pour brûler & réduire en cendres la résidence de six livres de fèves, dont j'avois tiré le sel volatil par distillation, à peine ai-je pu en avoir une once de cendres, mais moins blanches que les premières, & d'un goût beaucoup moins piquant & moins salin.

Il m'a été facile de juger que je ne pouvois pas trouver dans ces dernières fèves le sel volatil qui en étoit sorti par la distillation, & que leur sel ne pouvoit pas être si piquant que celui des fèves qui n'avoient pas été distillées, & dont le sel acide & le volatil faisoient la principale matière. Sur quoi j'estime que l'odeur forte qui sort de ces animaux dans leur ustion, & qui est une marque de la dissipation de leur sel volatil, ne vient que du marquement des acides, dont la petite quantité n'étant pas capable d'arrêter les sels volatils, ils sont contraints de s'envoler lorsqu'on les expose à la violence du feu.

On peut distiller les pois, les faveols, les orobes, les lentilles & les autres légumes de même que les fèves, & en tirer à peu près les mêmes substances, quoiqu'ils ayent moins de sel volatil que les fèves.

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

De la Distillation des Bois.

LES bois sont non seulement la partie la plus solide des végétaux, mais encore celle qui fournit le plus de sel acide, comme on le vérifie en les distillant par la cornue; ce qui donne occasion d'y faire quelques observations assez considérables, dont la première est, que l'acide qu'ils contiennent en quantité lie & fixe tellement le sel volatil, qu'à peine peut-on connoître par l'odeur qu'il y en ait de mêlé parmi l'esprit acide, l'huile & le flegme; au lieu que le sel volatil des animaux & celui des fèves, prédominant sur leur acide, frappent d'abord avec violence le nez & les yeux de ceux qui délurent le récipient, dans lequel ils sont descendus avec l'huile volatile, l'esprit & le flegme.

La seconde observation est qu'il est plus difficile de séparer le sel volatil des bois d'avec leur esprit ou sel acide, leur huile volatile & leur flegme, que de séparer celui des animaux, des fèves, ou des semences anti-scorbutiques, d'avec les autres substances qui ont été tirées avec lui par la distillation, parce que le sel volatil des bois se trouve à demi fixé par l'acide qui le surpasse en quantité, au lieu que dans la distillation des animaux, des fèves, des semences anti-scorbutiques, &c. l'acide se trouve en moindre quantité que le sel volatil.

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

De la Distillation du bois de Roses.

J E commence la distillation particulière des bois par celle de celui à qui l'on a donné le nom de bois de roses, quoiqu'il ne produise pas des roses, & qu'il n'en ait que l'odeur.

Ayant fait raper bien menu une bonne quantité de ce bois, & en ayant rempli environ les deux tiers d'un petit tonneau, on y versera dessus de l'eau de pluie ou de rivière; & ayant achevé d'en remplir le tonneau, bien bouché l'ouverture, & laissé les choses en cet état une quinzaine de jours, on commencera de mettre une partie du bois & de la liqueur dans une grande vessie de cuivre bien étamée au dedans, & l'ayant couverte de sa tête de more aussi étamée, & bien luté les jointures & celles de son serpent, passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide & du récipient qu'on y aura adapté, on en fera la distillation par un feu modéré, & on la continuera jusqu'à ce qu'on ait tiré la quantité d'environ les deux tiers de l'eau qu'on avoit mise dans la vessie: puis les vaisseaux étant refroidis, & ayant séparé & serré dans une bouteille de verre forte bien bouchée, la petite quantité d'huile odorante qui surnagera l'eau distillée, & gardé à part la même eau, on renouvellera & continuera la distillation de ce qui reste, procédant en toutes choses de même qu'à la première fois, jusqu'à ce qu'on ait achevé de distiller tout ce qui étoit dans le tonneau; & on aura par ce moyen une huile essentielle claire, de couleur jaune, dont l'odeur approchera fort de celle de l'huile qu'on a accoutumé de tirer des roses par la distillation, & une eau peu éloignée de l'odeur & des vertus de l'eau-rose ordinaire.

La quantité de liqueur qu'on est obligé d'employer à la distillation de ce bois, fait une si grande division & diffusion de ses parties acides & salines volatiles, qui montent par la distillation, qu'on ne sçauroit les discerner parmi l'eau, au goût ni à l'odeur, quoiqu'elles y soient; mais toutefois en moindre quantité que si on avoit distillé le bois seul par la cornue: ce qu'on ne doit pas faire, à moins que de ne se soucier pas de la beauté & de la bonne odeur de l'huile & de l'eau qu'on peut tirer de ce bois par la méthode que je viens de donner.

Vertus & usages de l'Huile distillée du bois de Roses.

On estime plus l'huile distillée du bois de roses à cause de son odeur agréable, que pour les vertus qu'elle peut avoir dans la médecine; quoique quelques-uns la recommandent pour les maladies de la bouche & du gosier, & pour celles des reins & de la vessie, en la mêlant pour ces usages avec du sucre fin en poudre, & la délayant dans sa propre eau, afin de s'en servir, tant en gargarisme pour les maux de la bouche, qu'en breuvage,

ou trois, jusqu'à dix ou douze gouttes, dans cinq ou six onces de sa propre eau; mais son plus grand & plus avantageux usage est dans les baumes qu'on nomme apoplectiques, où cette huile s'accorde merveilleusement bien avec le musc, l'ambre gris & la bonne odeur de toute sorte d'aromats, huiles ou essences, qu'on a coutume d'y mêler. C'est aussi le meilleur & le plus approchant succédané dont on puisse se servir à la place de la véritable huile distillée de roses. On peut distiller de même le bois de sassafras, celui d'aloës, les fantaux & autres semblables.

* *Aqua ligni Sassafras.*

℞ Ligni sassafras scobinâ dearsi libr. j. Aquæ communis circiter libr. vj. Macerentur per aliquot dies in loco tepido. Per vesicam distilla circiter ad medias.

Simili modo distillentur aquæ lignorum rhodii, aloës, santali citrini, aquilæ, cerasi amari, &c. corticum sassafras, cascarillæ, costi albi, &c. radicum siccarum enulæ, angelicæ, mei, calami aromatici, cyperi, &c.

Eau de bois de Sassafras.

Prenez une livre de bois de sassafras rapé; six livres d'eau commune; faites macérer pendant quelques jours dans un lieu tant soit peu chaud; distillez dans une cornue environ la moitié de la liqueur.

On distillera de même les eaux des bois de roses, d'aloës, de santal citrin, d'aigle, de cerisier amer &c. des écorces de sassafras, de cascarille, de costus blanc, &c. des racines sèches d'énule campane, d'angélique, de meum, de calamus aromaticus, de cyperus, &c.

Aqua anti-nephritica, vulgè de Bellegarde.

℞ Ligni aloës, santali citrini, ana unc. ij. Galangæ, cubebæ, mastiches, olibani, cinnamomi, caryophyllorum, nucis moschatæ, ana unc. j. Terebinthinæ unc. ij. Mellis optimi libr. ij. Spiritûs vini rectificati libr. iv. Aquæ florum fabarum libr. f. Contusis contundendis, fiat maceratio per biduum. Tum additis terebinthinâ & melle, distillentur omnia balneo maris.

Eau anti-néphrétique, communément eau de Bellegarde.

Prenez deux onces de bois d'aloës & autant de santal citrin; du galanga, des cubebes, du mastic, de l'oliban, de la canelle, des cloux de girofle, de la noix muscade, de chacun une once; deux onces de térébenthine; deux livres de bon miel; quatre livres d'esprit de vin, & une demi-livre d'eau de fleurs de sèves. Après avoir pilé toutes ces matières, on les fera macérer dans de l'esprit de vin pendant deux jours. On ajoutera ensuite le miel, & enfin la térébenthine, & on distillera au bain-marie.

Cette eau est excellente dans tous les embarras des reins, des uretères & de la vessie qui dépendent des mucosités qui se rencontrent dans les voies urinaires; elle pousse puissamment par ces conduits, & dissout toutes les

matières glaireuses : mais elle ne conviendrait pas dans les douleurs de néphrétique qui sont occasionnées par une pierre qui irrite le bassin des reins, ou qui est tombée dans les uretères, ce cas étant inflammatoire & exigeant la saignée & les bains préférablement à un diurétique chaud, comme est l'eau de Bellegarde. Sa dose est depuis une demi-once jusqu'à une once dans quelque liqueur appropriée.]

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

De la Distillation du bois de Gayac.

ON peut procéder pour la distillation du bois de gayac, de même que pour celle du bois de roses, & principalement lorsqu'on veut en avoir l'huile propre à en user intérieurement; mais parce qu'on emploie d'ordinaire son huile pour les maux extérieurs, & qu'on fait beaucoup d'estime de l'esprit acide qu'on en peut tirer par la cornue, il est juste d'en donner la préparation.

M É T H O D E.

AYANT mis dans une cornue lutée environ six livres de bois de gayac rapé, ou si l'on veut grossièrement haché, on la placera au fourneau de reverbère clos, & y ayant adapté & bien luté un grand récipient, on allumera dans le cendrier un petit feu, capable seulement d'échauffer peu à peu le fourneau & la cornue, & l'ayant continué fort modérément pendant une bonne heure, on le transportera dans le foyer du fourneau, où après l'avoir entretenu encore autant de temps, on l'augmentera peu à peu jusqu'à ce qu'on voie descendre dans le récipient la partie aqueuse du bois; après quoi on ouvrira tant soit peu le registre du dôme du côté du récipient, & on continuera le feu, en l'augmentant même tant soit peu, jusqu'à ce qu'on voie sortir de la cornue des vapeurs blanches en forme de petits nuages, qui marqueront que les parties acides, salines & oléagineuses du gayac commenceront à sortir; auquel temps on ouvrira davantage l'ouverture du dôme, & on augmentera encore par degrés le feu d'heure en heure, jusqu'à donner enfin un feu de flamme, ouvrir tout-à-fait le registre du dôme, & pousser de plus en plus le feu, jusqu'à ce que le balon devienne clair, & qu'on puisse juger par là que la distillation sera achevée.

Alors ayant bouché le registre du dôme & les portes du fourneau, on le laissera refroidir à loisir, de même que la cornue; puis ayant déluté le récipient, on y trouvera un esprit acide, chargé de la partie saline volatile de gayac dont il s'est soulé, mêlé parmi l'huile obscure crasse & d'une odeur désagréable, & beaucoup de flegme. On versera alors le tout dans un grand entonnoir garni d'un papier brouillard mouillé, au travers duquel le flegme & l'esprit acide chargé du sel volatil, passeront & couleront dans une bouteille, dans le cou de laquelle on aura mis le bout de l'entonnoir; & l'huile épaisse

s'arrêtera sur le papier gris, laquelle on fera après couler dans une autre bouteille, en perçant le fond du cornet de papier brouillard avec un poinçon de bois ou de fer, & gardant à part cette huile pour ses usages.

REMARQUES.

On pourroit par curiosité brûler à feu ouvert & réduire en cendres le charbon de gayac resté dans la cornue après la distillation, & en ayant tiré le sel par les voies ordinaires, en séparer la partie purement terrestre, qu'on peut nommer à bon droit tête morte; mais on consumeroit plus de charbon à cela qu'on n'en tireroit d'utilité, quoiqu'on puisse mêler fort à propos ce sel avec les purgatifs, & principalement dans les maladies vénériennes.

On peut aussi distiller par descente le bois de gayac & ses semblables, & en tirer à peu près les mêmes substances que par le côté, quoique moins pures; en mettant le bois haché dans une cucurbite de grès propre à résister au feu, la couvrant d'un couvercle de fer, percé de plusieurs petits trous, fait comme un couvercle de boîte, & en sorte qu'il embrasse justement l'orifice de la cucurbite, qu'on doit renverser après sur son couvercle, & la placer sur un fourneau bâti exprès, & tel que je l'ai décrit dans la première Partie de cette Pharmacopée, au Chapitre des Fourneaux; car après avoir mis au dessous de la cornue un récipient propre pour en embrasser le cou, luté soigneusement les jointures des vaisseaux, & échauffé peu à peu & par degrés le corps de la cucurbite, jusqu'à la faire tout-à-fait rougir, on trouve ensuite dans le récipient le flegme, l'huile & l'esprit, chargés du sel volatil de gayac, en aussi grande quantité que par la cornue, dont on peut faire la séparation de même que j'ai dit des précédens.

On peut choisir de ces trois méthodes celle que l'on voudra pour la distillation des bois de noisetier, nommé *Corylus* par les Latins, & par quelques-uns *Lignum Heracleum*, de ceux de bouis, de chêne, de frêne, de cyprès, de cèdre & de tous autres bois.

Vertus de l'Huile de Gayac.

On recommande beaucoup l'huile de gayac distillée par la vessie avec addition d'eau, suivant la méthode que j'ai donné pour le bois de roses, pour purifier la masse du sang; d'où vient qu'on assure qu'en continuant l'usage pendant plusieurs semaines, depuis quatre jusqu'à dix ou douze gouttes dans sa propre eau, donnée depuis trois ou quatre onces jusqu'à sept ou huit, elle est capable d'emporter par les pores de la peau le venin vénérien, & particulièrement celui qui n'est pas beaucoup invétéré, sans qu'il soit nécessaire d'y employer le mercure, dont l'usage n'est pas toujours bien avantageux; on l'estime aussi beaucoup en onction pour la guérison des ulcères vénériens qui arrivent à la bouche. Quelques-uns croient que les tablettes qu'on en peut préparer sont fort propres pour empêcher d'engraïsser, & pour amaigrir les personnes trop grasses, si l'on en continue l'usage.

On n'emploie pas intérieurement les huiles de gayac distillées par la cornue

ou par descente, à cause de leur puanteur; mais on s'en sert extérieurement avec heureux succès pour la guérison de toutes sortes d'ulcères, & particulièrement des vénériens, pour mondifier les plaies, & en consumer les chairs baveuses, de même que pour l'exfoliation des os, & pour leur carie.

Vertus de l'Esprit de Gayac.

L'esprit de gayac est diaphorétique, à cause de la partie saline volatile dont il s'est chargé dans la distillation. On le donne dans les maladies vénériennes & dans les rhumatismes, depuis une dragme jusqu'à demi-once, dans un verre plus ou moins grand de la décoction du même bois, ou de quelque eau cordiale, lorsqu'on veut faire sortir par les sueurs ou par insensible transpiration les sérosités âcres qui sont la cause de ces maux. On s'en sert aussi pour la guérison des petits ulcères qui arrivent à la bouche & aux gencives, tant dans les maladies vénériennes que dans les scorbutiques. Le même esprit pousse aussi par les urines la partie des sérosités qui ne prend pas son issue par les pores.

On peut, si l'on veut, rectifier l'esprit & l'huile de gayac au feu de sable bien modéré, dans une cucurbitte de verre couverte de son chapeau, & en ayant séparé la partie aqueuse presque insipide qui montera la première, recevoir & garder à part la spiritueuse acide & un peu saline qui la suivra, & qui sera accompagnée de l'oléagineuse volatile, qui contient aussi sa part du sel volatil, & qu'on peut aussi séparer & garder à part de même que l'acide, & s'en servir intérieurement, l'incorporant avec du sucre fin en poudre, & la délayant de quelque liqueur propre.

Il n'est pas nécessaire de donner ici la distillation de l'écorce de gayac, vu qu'on y peut procéder de même, & en autant de façons que pour celle du bois: & quoique cette écorce puisse agir avec plus d'efficacité & en moindre quantité que le bois, ses vertus néanmoins tendent à une même fin, & on peut en user de même.

* *Oleum Buxi.*

Buxi fragmenta in retorta igne arena gradatim aucto distilla; cum spiritu acido prohibet oleum, infundibulo à spiritu separandum.

Huile de Buis.

Faites distiller dans une cornue à un feu de sable que l'on augmentera par degrés, du buis coupé par morceaux, on en tirera une huile & un esprit acide, on les séparera par le moyen d'un entonnoir.

On attribue à l'huile de buis la vertu calmante & anti-spasmodique; c'est pourquoi on la conseille dans l'épilepsie, les affections hystériques & spasmodiques: on prétend qu'elle est bonne contre les vers, & qu'elle empêche la putréfaction: on l'emploie plus communément dans les douleurs de dents, en mettant un peu de coton imbibé de cette huile dans les dents cariées.

Olea per Distillationem. Olea Essentialia.

Ex radice sassafras, ex ligno rhodio, ex foliis absinthii, majoranz, menthæ pipertichidis, vulgaris, origani, pulegii, rorismarini, rutæ, sabinæ; ex floribus chamæmeli, lavendulæ; ex seminibus anethi, anisi, carvi, cymini, è baccis juniperi, ex aromatibus, caryophyllis aromaticis, nuce moschata & aliis.

Huiles Essentielles.

On tire des huiles essentielles de la racine de sassafras, du bois de roses; des feuilles d'absinthe, de marjolaine, de menthe aquatique, de menthe vulgair, d'origan, de pouliot, de romarin, de rue, de sabine; des fleurs de camomille, de lavande; des semences d'aneth, d'anis, de carvis, de cumin; des baies de genièvre, des cloux de girofles, des noix muscades & autres.

On tire toutes ces différentes huiles essentielles par la distillation dans un alambic de verre garni d'un grand réfrigérant; on ajoute de l'eau à ce que l'on veut distiller, afin d'empêcher le brûlé; on aura soin d'y faire macérer ce que l'on voudra distiller, l'huile sortira avec un esprit, tantôt elle surnagera, quelquefois elle sera au fond, selon que l'huile sera plus légère ou plus pesante.]

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

De la Distillation de la Suie.

LES personnes qui prendront la peine d'examiner à fond toutes les parties de la suie, & d'en faire une exacte séparation & purification, y trouveront des qualités assez considérables pour mériter l'application des Artistes, qui pourront voir en elle les véritables parties qui font la composition des bois, de l'ustion desquels elle est sortie. Ils y verront, dis-je, non seulement les substances différentes, qu'on remarque d'ordinaire dans les végétaux & particulièrement dans les bois, mais des marques réelles de l'existence de leur sel volatil, & de la fixation d'une partie du même sel volatil avec l'huile, comme on le verra dans la distillation chymique de la suie, que je suis prêt de donner.

O P É R A T I O N.

AYANT choisi la suie la plus nouvelle, la plus noire, la plus compacte, la plus luisante, & en plus gros morceaux qu'on aura pu trouver, & en ayant rempli environ les deux tiers d'une grande cornue de grès, environnée de lut, on la placera au fourneau de reverbère; & l'ayant couvert de son dôme & bouché le registre, on allumera dans le foyer un feu de charbons du premier degré, fermant ensuite les portes du cendrier & du foyer, & entretenant un même feu pendant deux heures ou environ, ou jusqu'à ce que

La liqueur qui distillera de la cornue commence d'être acide, auquel temps on adaptera un grand récipient au bec de la cornue, & en ayant soigneusement luté les jointures, on augmentera le feu peu à peu & de degré en degré, donnant à proportion de l'air au registre du dôme & à la porte du cendrier.

L'on verra sortir de la cornue les esprits acides en nuées blanches, qui paroîtront peu à peu plus épaisses, lorsque le sel volatil s'y mêlera, & encore plus lorsque l'huile sortira pêle-mêle; pendant tout lequel temps on ouvrira à diverses reprises de plus en plus le registre, en augmentant le feu de degré en degré, & même le poussant enfin jusqu'à la dernière violence, & ouvrant tout-à-fait le registre du dôme & la porte du cendrier; continuant aussi un même feu, jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien de la cornue, & que le récipient devienne clair. Après quoi ayant bouché le registre & les portes du fourneau, & laissé refroidir d'eux-mêmes les vaisseaux, on délutera le récipient, & on y trouvera l'esprit acide, le sel volatil, l'huile, & une partie du flegme mêlés ensemble, & qui ont besoin d'être rectifiés.

Pour à quoi réussir, ayant mis le tout dans un grand matras à long cou, placé au bain de sable, & couvert de son chapiteau parfaitement bien luté, & y ayant adapté & bien luté un petit récipient, on allumera sous le bain un feu bien modéré, par le moyen duquel le sel volatil montera le premier dans le chapiteau en forme blanche & cristalline, d'où on le tirera pour le ferrer dans une bouteille de verre double, soigneusement bouchée, mettant & lutant un autre chapiteau à la place du premier; & en continuant un même feu, l'esprit montera avec le reste du sel volatil qu'il aura dissous, & ils seront accompagnés de la portion la plus pure & plus volatile de l'huile, tandis que la plus crasse & le flegme inutile resteront au fond du matras.

** Spiritus, Sal & Oleum Fuliginis.*

Ex ligni fuligine distillatio fiat, ut ex cornu cervi: majore autem calore opus est, ut spiritus & sal reddantur puri.

Méthode de tirer l'Esprit, le Sel & l'Huile de la Suie.

On distillera la suie de bois verd, comme on a enseigné la corne de cerf, avec cette différence qu'il faut plus de chaleur pour purifier l'esprit & le sel.

Cette préparation a à peu près les mêmes vertus que l'esprit de sel ammoniac.]

Vertus & usages des substances de la Suie.

Le sel volatil de la suie est un puissant diaphorétique, approchant beaucoup des qualités des sels volatils qu'on tire des animaux; l'esprit approche aussi beaucoup des vertus du sel volatil, à cause de la portion qu'il en contient. On donne le sel volatil depuis cinq ou six jusqu'à quinze ou vingt grains, & l'esprit depuis demi-scrupule jusqu'à une dragme, l'un & l'autre dans des liqueurs propres. On donne aussi l'huile depuis deux gouttes jusqu'à

sept ou huit, incorporées avec du sucre en poudre & dissoutes dans du vin; pour le même dessein que le sel volatil. On l'estime aussi beaucoup en onction pour guérir les dartres & les autres maladies de la peau.

On doit cependant brûler ce qui reste dans la cornue après la distillation, & en tirer par les voies ordinaires un sel fixe fort recommandé de plusieurs pour la guérison des cancers ouverts, en s'en servant de la manière qui suit. Ayant humecté ce sel avec un peu de vinaigre, il le faut laisser résoudre en liqueur à la cave, puis en oindre une ou deux fois le cancer; puis on en doit achever la guérison avec l'huile distillée, par le moyen de laquelle il se forme une petite croûte sur le cancer, laquelle tombe d'elle-même dans cinq ou six jours, d'où l'on doit tirer un bon augure pour la guérison de ce mal.

C H A P I T R E XXVII.

* *Modus distillandi Fructus.*

℞ Fructus maturos, tunde leviter, adde aquæ limpidae libram circiter unam pro singulis fructibus libris, balneo-maris, ex tempore secundum artem; elice aquæ uncias octo.

Sic distillentur fructus alkekengi, cornorum, mespilorum, &c. fraga & framboesia distillentur manibus tantum contrita; cerasa nigra contrita rejectis nucleis, melones, citrulli, cucumeres, &c. pelle denudati, & in taleolas secti.

Méthode de distiller les Fruits.

ON pilera un peu les fruits meurs, & on ajoutera environ leur poids d'eau commune; on distillera sur le champ au bain-marie la quantité de huit onces par livre.

C'est ainsi qu'on distillera les baies d'alkekenge, les cornouilles, les néfles, &c. on se contentera d'écraser entre les mains les fraises & les framboises avant que de les distiller, les cerises noires après en avoir séparé les noyaux; on pelera les melons, les citrouilles & les concombres après les avoir coupés par morceaux.]

Encore que les fruits ayent dans leur composition les mêmes principes que nous remarquerons en toutes les autres parties des plantes, la différence néanmoins qui est en leurs qualités & en l'assemblage & proportion de leurs diverses substances, se trouvant presque aussi grande que celle des plantes qui les produisent, on ne sçauroit prescrire des règles si bien concertées, qu'elles se puissent accommoder à la distillation de tous ces fruits.

Les arbres, les arbrisseaux, les sous-arbrisseaux, & même certaines herbes nous produisent des fruits; mais quoique les arbres surpassent en grandeur tous les autres végétaux, & qu'ils produisent leurs fruits en plus grande abondance, mieux digérés & plus perfectionnés, ils ne se trouvent pas néanmoins en Europe si gros que ceux de certaines herbes qui meurent tous les ans, & entr'autres les courges rondes & longues, dont l'excessive grosseur, la mollesse, le peu de durée, & la foiblesse & l'humidité des plantes qui les

les portent, font bien connoître que la principale & la plus abondante partie de leur composition, consiste en un flegme mal digéré, & qu'elles n'ont que fort peu d'esprit & de sel volatil, & point d'apparence d'huile que dans leur semence, lorsqu'elle est bien meure. Ensorte que comme il n'y a pas lieu d'attendre d'un mixte, au delà de ce qu'il contient, on ne doit pas espérer de ces fruits par la distillation, autre chose qu'une eau claire, contenant en elle très-peu d'esprit de sel volatil, & seulement autant qu'il en faut pour aider à sa conservation. C'est pour cela aussi qu'on se contente de les bien écraser, & les ayant mis dans une cucurbite de verre ou de terre vernie au dedans & couverte de son chapiteau, d'en faire la distillation au bain-marie, ou de cendres, par un feu bien modéré, de même que j'ai dit ci-devant des herbes rafraîchissantes.

On peut faire la même chose des concombres, & même des melons; mais parce que l'odeur de ces derniers marque qu'ils contiennent des parties volatiles que les courges ni les concombres n'ont pas, on peut leur procurer une petite fermentation, laquelle dégagant de ses liens la partie volatile spiritueuse & inflammable, la disposera à monter la première par la distillation; ce qui n'empêche pas qu'on n'obtienne après une belle eau, dont la vertu rafraîchissante approchera beaucoup de celle des courges & des concombres.

O P É R A T I O N.

POUR y réussir, on écrasera bien leur partie bonne à manger, & en ayant rempli environ les deux tiers d'une cucurbite de verre, on la couvrira d'un vaisseau de rencontre bien luté, & l'ayant laissée en digestion dans du sable au dessus d'un four de Boulanger pendant deux ou trois jours naturels, on lutera sur la cucurbite une chape de verre, à la place du vaisseau de rencontre, & y ayant adapté & bien luté un petit récipient, on en fera la distillation au bain-marie, ou à celui de cendres, par un feu bien modéré; séparant l'esprit odorant, volatil & inflammable qui montera le premier, & gardant à part l'eau qui le suivra, en continuant la distillation jusqu'à ce qu'il ne reste dans la cucurbite qu'environ la valeur du tiers de ce qu'on y avoit mis pour distiller.

R E M A R Q U E.

ON emploie plutôt les eaux distillées de courges & de concombres, l'esprit inflammable & l'eau de melons, pour adoucir, embellir & conserver le teint des Dames, que pour d'autres usages: ce n'est pas qu'on ne puisse employer avantageusement ces eaux dans les fièvres continues & intermittentes bilieuses, pour en éteindre les ardeurs.



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

De la Distillation des Citrons.

L'UTILITE' qu'on peut tirer des différentes parties du citron, oblige de les distiller quelquefois toutes ensemble, & de n'en employer d'autres fois que celles qui peuvent seules seconder l'intention que l'on a. La bonne odeur & le goût piquant & agréable, tant de l'écorce superficielle que de la partie acide du citron, témoignent assez la différente qualité des parties pures qu'il contient, & font connoître que leur séparation n'est pas si difficile qu'on n'en puisse venir à bout par des voies assez communes.

D I V E R S E S M É T H O D E S .

ON peut mettre les citrons incisés ou écrasés, dans des cucurbites de verre, les en remplissant à moitié, & y ayant adapté & luté un chapiteau & un récipient, en faire la macération pendant vingt-quatre heures, les distiller après au bain-marie, ou de cendres, ou de sable sur un feu fort modéré.

On distille quelquefois les citrons entiers bien écrasés, les mêlant avec des pigeons, de la mie de pain blanc, des semences froides & de pavot écrasés, du borax, de l'alun, du lait, ou d'autres liqueurs propres, pour en avoir une eau spiritueuse, dont on se sert tant pour nettoyer, adoucir & empêcher les rides de la peau, que pour blanchir & éclaircir en même temps le teint.

On n'a pas accoutumé de distiller le suc de citrons seul, mais on se contente d'ordinaire de le bien dépuré, lorsqu'on veut l'employer pour dissoudre les perles, les coraux, ou quelques autres pierreries, ou qu'on veut en faire du syrop, des tablettes, ou quelque autre composition galénique. On pourroit néanmoins, si on le vouloit, en séparer la partie la plus aqueuse au bain-marie ou vaporeux, dans une cucurbite de verre couverte de son chapiteau, & trouver au fond de la cucurbite un suc concentré plus acide qu'à l'ordinaire.

Pour ce qui est de l'écorce de citron, on peut l'employer comme elle est, après l'avoir bien incisée, ou n'en prendre que l'écorce superficielle jaune qu'on aura séparée avec un couteau: ayant donc mis l'une ou l'autre dans une cucurbite de verre, & versé dessus de l'eau de pluie distillée, tant qu'elle surnage l'écorce de trois ou quatre doigts, on couvrira la cucurbite d'un vaisseau de rencontre, dont ayant soigneusement luté les jointures, & fait macérer le tout pendant huit ou dix jours au dessus d'un four de Boulanger, mettant & lutant sur la cucurbite une chape de verre, à la place du vaisseau de rencontre, & y adaptant un petit récipient, on en fera la distillation au bain de cendres ou de sable, avec un feu fort modéré, & on en tirera une eau accompagnée de quelque peu d'huile jaune qui la furnagera, qui seront l'une & l'autre fort odorantes, & principalement l'huile, dont aussi le goût sera fort piquant & pénétrant.

Usages & vertus de l'Huile de Citrons;

On donne l'huile de citrons depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit, qu'on mêle avec quelques dragmes de sucre fin en poudre, pour en faire la dissolution dans cinq ou six onces de sa propre eau. On fait prendre ce mélange long-temps après la nourriture, dans les maladies pestilentielles ou épidémiques, & dans toutes les occasions où il est bon de provoquer les sueurs, ou de pousser la transpiration. On s'en sert de même fort à propos dans toutes les maladies froides de l'estomac. On en prépare aussi un baume, le mêlant avec l'huile exprimée de noix muscades, pour s'en servir, tant contre le mauvais air, que pour jouir de son odeur agréable.

Quelques-uns aussi recommandent beaucoup cette huile, tant en onction que prise intérieurement, contre la morsure des vipères & de toute sorte de serpens, à quoi j'estime qu'elle n'est pas inutile: prise par la bouche & aidée de son eau, elle peut pousser par les sueurs le venin qui se peut insinuer dans la masse du sang par les ouvertures que les dents de ces animaux ont faites.

* *Aqua corticum Aurantium simplex.*

℞ Flavedinis corticum aurantium Hispalensium siccatae unc. iv. Aquæ quantum satis ad vitandum empyremma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau d'écorces d'Oranges simple.

Prenez du jaune d'écorces d'oranges de Seville, desséchées, quatre onces; & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

Cette eau est aromatique & contient des parties de l'huile essentielle des bigarades, ainsi elle est stomachique & cordiale: elle agit particulièrement sur l'estomac, dont elle rétablit les fonctions lorsqu'il est relâché. On l'emploie avec succès dans les pâles couleurs, au lieu de vin d'absinthe, & dans tous les cas où on auroit besoin de donner des amers.

Balsamum bezoardicum.

℞ Oleorum stillatorum ruta, corticis citri & aurantium, lavendulae & angelicae, ana scrup. i. Succini rectificati gutt. v. Camphoræ gran. iv. Olei nucis moschatæ unc. l. Balsamum ex arte confice.

Baume bézoardique.

Prenez des huiles distillées de rue, d'écorce de citrons & d'oranges, de lavande & d'angélique, de chacun demi-scrupule; cinq gouttes de succin rectifié, quatre grains de camphre, demi-once d'huile de noix muscade; faites un baume de tous ces médicamens suivant les règles de l'art.

Ce baume est excellent contre le mauvais air & particulièrement en temps de peste; il est fort bon dans les vapeurs si on en met tant soit peu dans le nez

en sortant du logis ; il est aussi fort efficace contre les maladies du cerveau , & on peut le surnommer baume apoplectique.]

Aqua hysterica alia.

℞ Radicum pœoniae , bryoniae & corticis aurantiorum , ana unc. iij. Foliorum arthemisiae , matricariae , melissae , pulegii regalis , rutae , sabinae , & florum sambuci , ana manip. j. myrrhae & castorei , ana unc. f. Croci drach. ij. * Macerantur in vino Hispanico , aqua napha & florum nucis juglandis , ana libr. ij. & distillantur. f. a.]

Autre eau histérique.

On prendra des racines de pivoine , de colenvrée , & d'écorce d'oranges , de chacun trois onces ; des feuilles d'armoise , de matricaire , de mélisse , de pouliot royal , de rue , de sabine , & des fleurs de sureau , de chacun une poignée ; de la myrrhe & du castoreum , de chacun demi-once ; & deux gros de safran : on fera macérer toutes ces choses pendant vingt-quatre heures dans du vin d'Espagne , & des eaux de chatons de noyer & de fleurs d'orange , de chacune deux livres ; pour distiller le tout ensuite à petit feu de sable.

On recommande beaucoup cette eau contre toutes les maladies de la matrice ; on la donne depuis demi-once jusqu'à deux onces.

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

De la Distillation des Framboises & des Fraises.

LA distillation des fraises & des framboises est une des plus simples qu'on puisse faire sur les fruits ; car lorsqu'on ne desire pas d'en tirer un esprit inflammable , on se contente de les prendre dès qu'on les a cueillies , & les ayant écrasées , les mettre dans une cucurbitte de verre couverte de son chapeau luté avec de l'amidon , ou de la colle faite avec de la fleur de farine , puis y ayant adapté un petit récipient , on en fait la distillation par le bain-marie entre tiède & bouillant , & on en tire une eau assez agréable au goût & à l'odeur.

Mais lorsqu'on veut en avoir un esprit inflammable , il faut nécessairement avoir recours à la fermentation , laquelle on peut facilement procurer à ces fruits comme je viens de dire ; car ayant rempli de l'un ou de l'autre environ les deux tiers d'une cucurbitte de verre , & y ayant adapté dessus & luté un vaisseau de rencontre , si l'on tient pendant trois ou quatre jours la cucurbitte dans du sable au dessus d'un four de Boulanger , la chaleur modérée qui échauffera insensiblement la matière , en disposera les parties à agir réciproquement les unes sur les autres , & particulièrement la volatile sulfurée inflammable & saline sur l'acide , en sorte qu'en se développant peu à peu des grossières , & surmontant l'acide , elle se met en état de le pouvoir abandonner aussi bien que le flegme.

On connoitra la perfection de cette fermentation par l'odeur vineuse qu'on sentira en délutant le vaisseau de rencontre; & dès-lors sans perte de temps ayant versé la matière fermentée dans une cucurbite de verre, & l'ayant couverte de son chapiteau bien luté & garni d'un petit récipient luté de même, on pourra en faire monter par le bain-marie, ou par ceux de cendres ou de sable fort modérés, un esprit volatil & inflammable fort odorant, qui montera le premier, & qu'on pourra garder à part dans une bouteille de verre double bien bouchée; après lequel on peut avoir quelque petite quantité d'eau un peu odorante, mais dont les qualités seront fort au dessous de celles de l'esprit.

On recommande l'eau & l'esprit de framboises & de fraises, plutôt pour embellir & conserver le teint des Dames, que pour aucun autre usage, quoiqu'on puisse les employer utilement pour recréer & fortifier les parties nobles, & particulièrement le cœur & le cerveau. On peut distiller de même les cerises noires, en écrasant bien leurs noyaux parmi tout le reste, & employer leur esprit & leur eau dans l'apoplexie, l'épilepsie, & les autres maladies du cerveau.

* *Spiritus ardens Cerasorum nigrorum.*

℞ Cerasorum nigrorum maturorum, rejectis nucleis, libr. xx. Contunde, mitte in vas terreum, affunde mellis optimi libr. ij. Macerentur in hypocausto, vel in loco tepido, donec vinosum spirent odorem; tum ex arte distilla ex balneo-maris, spiritus inde prolicitus, repetita distillatione ea balneo-maris, rectificetur.

Simili modo parantur spiritus ardentis fragorum, frambosorum, baccarum sambuci, &c.

Esprit inflammable de Cerises noires.

Prenez vingt livres de cerises noires qui auront atteint leur maturité, & dont vous rejetterez les noyaux; écrasez & mettez dans un vaisseau de terre, versez par dessus deux livres de très-bon miel; faites macérer dans une étuve ou dans quelqu'endroit chaud, jusqu'à ce qu'il s'élève une odeur vineuse; distillez selon l'art au bain-marie; rectifiez plusieurs fois, s'il en est besoin, au bain-marie, l'esprit que vous aurez tiré.

On prépare de cette manière les esprits de fraises, de framboises, les fruits de sureau, &c.]

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

De la Distillation des Noix.

L A distillation des noix vertes est assez facile, sur-tout à ceux qui, suivant la méthode de la Pharmacie ordinaire, après les avoir écrasées, en avoir rempli un peu plus de la moitié d'une vessie de cuivre, ou du corps d'un réfrigérant bien étamé, & y avoir versé dessus de l'eau de fontaine.

taine ou de rivière, jusqu'à ce qu'elle les fume de trois ou quatre doigts, en font la distillation par un feu immédiat bien modéré, en la manière des eaux communes, jusqu'à ce qu'ils en ayent tiré environ les deux tiers de l'humidité qu'on y avoit mise.

Mais les Apothicaires qui sont soigneux de bien préparer leurs remèdes, font bien aises d'encherir sur cette distillation: car en reverfant l'eau distillée sur de nouvelles noix vertes écrasées, ils en font derechef la distillation; après laquelle ayant fait sécher les deux marcs, & les ayant brûlés & réduits en cendres, ils en tirent le sel par les voies ordinaires, & le dissolvent parmi l'eau distillée pour la rendre plus efficace, & en état d'être conservée plus long-temps. Quelques-uns attribuent à cette eau la vertu de dissoudre le sable qui est dans les reins, & de briser la pierre qui est dans la vessie.

Au reste, quoiqu'on ne doive pas mépriser cette distillation, on peut néanmoins en faire une meilleure, & profiter des principales parties des noix vertes, en y procédant ainsi.

M É T H O D E.

ON prendra en leur saison une bonne quantité de chatons de noyer, qui sont comme la fleur de l'arbre, & les ayant bien pilés dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, on en exprimera le suc, lequel on distillera au bain-marie ou au feu de sable, dans des vaisseaux de verre ou de terre, & on en gardera l'eau. Après quoi lorsque les noix vertes seront parvenues à la moitié de leur grosseur, on en prendra autant qu'on voudra, & les ayant bien écrasées dans un mortier de marbre, on en remplira environ les deux tiers des mêmes vaisseaux de verre ou de terre, versant dessus de l'eau distillée des chatons, jusqu'à ce qu'elle les fume de deux ou trois doigts.

Après avoir fait macérer le tout pendant vingt-quatre heures, on en fera la distillation de même qu'on avoit fait celle du suc de chatons, & on en gardera l'eau jusqu'à ce que les noix vertes ayent atteint toute leur grosseur, en sorte néanmoins qu'elles soient encore tendres & bonnes à cuire, auquel temps on en prendra autant que des premières, & les ayant écrasées de même & mises dans les mêmes vaisseaux, on y versera dessus l'eau des premières noix. Après une autre macération de vingt-quatre heures, on en fera la distillation de même qu'au paravant, & on aura par ce moyen une très-bonne eau de noix, qu'on pourra rendre encore plus efficace, si ayant réservé & fait sécher le marc de toutes les distillations, on le brûle & réduit en cendres, & en ayant tiré le sel, on le mêle parmi l'eau distillée.

* *Aqua Nucum.*

℞ Julorum seu florum nucis juglandis, quantum volueris; terantur & infundantur in aliorum julorum decocto ad supereminentiam; distilla, aquam distillatam affunde supra nucas immaturas & contusas, macerentur per viginti quatuor horas; fiat altera distillatio. Affunde aquam hanc distillatam supra nucas integras maturitati proximas contusas, macerentur ut supra, & fiat tertia distillatio.

Eau de Noix.

Prenez autant qu'il vous plaira des fleurs ou des chatons de noix, écrasez-les, & faites-les infuser dans une décoction de semblables chatons qui surnagera; distillez; versez l'eau distillée sur des noix vertes & broyées, faites macérer pendant vingt-quatre heures; distillez de nouveau: versez cette seconde eau distillée sur des noix avec leur écorce qui soient presque meures, broyez-les comme dessus, & faites distiller une troisième fois.]

Vertus de l'Eau de Noix:

On donne à cette eau le nom d'*Eau des trois Noix*, à cause des trois diverses distillations qu'on en fait en trois temps différens; elle est diaphorétique: on l'estime fort cordiale, & on la recommande principalement pour la guérison de toutes les fièvres intermittentes & malignes; elle fortifie l'estomac & le cerveau; elle est bonne contre les vapeurs de mère, & contre les coliques que les vents ou les matières pituiteuses ont causées: on la donne depuis trois ou quatre onces jusqu'à sept ou huit.

REMARQUE.

QUELQUES-UNS ayant fait sécher l'écorce verte des noix meures, la distillent dans une cornue par un feu gradué, & ils en tirent un esprit chargé de sel volatil, & une huile obscure assez épaisse mêlés avec beaucoup de flegme, dont ils font après la rectification dans un matras à long cou, & ils en tirent un esprit contenant le sel volatil & une huile purpurine claire qu'ils recommandent beaucoup contre les venins, & particulièrement contre la peste; donnant l'esprit depuis sept ou huit gouttes jusqu'à huit ou dix incorporées avec du sucre fin en poudre, puis dissoutes dans la même eau.

On pourroit distiller de même les coquilles sèches des noix, & en tirer des substances à peu près semblables, dont on estime principalement l'huile pour mortifier les ulcères & guérir les dartres.

CHAPITRE XXXI.

Du Raisin, & de ses diverses substances.

ON peut dire que la Chymie tire plus de bons & différens remèdes de la vigne & de tout ce qui en provient, que de tout autre mixte qu'on puisse choisir dans la famille des végétaux.

La nature, le soleil, le temps, & même quelque sorte d'artifice concourent bien ensemble pour la parfaite maturité du raisin: mais il faut encore employer des vaisseaux, du temps & un artifice nouveau, pour la première

& plus grossière séparation de ces diverses substances, sans quoi elles demeureroient confuses, & l'on n'en tireroit autre avantage, que celui qu'on reçoit de l'usage ordinaire des raisins, ou lorsqu'on les mange au sortir de la vigne, ou lorsqu'après les avoir plongé par trois fois dans une lessive claire faite de cendres de farment, on les fait sécher au soleil pour en user au besoin; quoiqu'on puisse aussi employer ces derniers en médecine, seuls ou parmi d'autres médicamens. Je laisse à part les grains contenus dans le fruit, de même que la partie ligneuse de la grappe, que l'on peut, si l'on veut, distiller secs par la cornue, sans aucune préalable préparation.

C'est donc dans le suc de raisins que ces diverses substances, dont j'entens parler, se trouvent d'abord confusément mêlées, & dont la fermentation qui arrive à ce suc dans les tonneaux fait la première division de la partie liquide claire, (à qui l'on donne le nom de vin,) d'avec la tartareuse qui s'attache aux côtés des tonneaux, & d'avec la féculente qu'on appelle lie, & qui tombe au fond des vaisseaux. La séparation néanmoins de ces trois diverses matières, n'empêche pas qu'elles ne soient encore chacune composées de diverses parties sur lesquelles les Chymistes trouvent suffisamment de quoi se bien exercer, d'où l'on doit avouer que j'ai eu raison de dire que le raisin surpassoit tous les autres mixtes en quantité & en bonté de remèdes.

L'expérience & la raison nous font voir la vérité de cette fermentation, en l'action & réaction réciproque des parties salines, volatiles & sulfurées, avec les acides, & en ce que de cette action & réaction résulte l'union & la conservation, & non pas la destruction des substances pures. On y remarque aussi la spiritualisation de celles qui y sont disposées, la jonction de celles qui ne leur sont pas opposées, & la rejection & séparation de celles qui leur sont à charge; ce qu'on peut reconnoître en ce que les parties plus acides du suc, ayant uni à elles autant de sel volatil qu'elles ont pu embrasser, & fait ensemble un corps compacte & cristallin, mêlés de quelque terre tréité, s'attachent au dedans de tous les côtés des tonneaux, & deviennent ce que nous appellons tartre: tandis que la partie moins acide & la plupart de ce qui restoit de volatil salin & inflammable dans le suc, s'unissant ensemble, & recevant en leur compagnie la partie aqueuse du même suc, font un composé qui est le vin; outre qu'en agissant & réagissant, ils font précipiter au fond du tonneau le reste de la terre, qui a néanmoins retenu à elle quelque peu d'acide, & une portion assez considérable de sel volatil en partie inflammable, comme l'expérience nous l'apprend.

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

De la Distillation du Vin.

LES notions générales que j'ai données sur les diverses substances que le raisin enferme en soi, me semblent assez propres pour faire comprendre à ceux qui s'appliquent à l'étude de la Chymie, que c'est sur le différent assemblage

rent assemblage & sur la diverse proportion des parties qui composent les mixtes, & sur les premières séparations que la nature en fait, qu'ils doivent fonder & régler toutes leurs opérations, sur-tout en cette occasion. Je crois aussi les devoir exhorter à ne se lasser jamais de la longueur du travail, lorsqu'il est nécessaire de le continuer, & à ne se rebuter pas pour quelque mauvais succès qui peut quelquefois leur arriver; mais à s'étudier plutôt à découvrir pourquoi les choses leur ont mal réussi, vu que le plus souvent ils ne doivent ou ne peuvent en accuser qu'eux-mêmes.

C'est aussi pour l'égard qu'on a à la légèreté & à la subtilité de la partie volatile & inflammable du vin, à la quantité de flegme qui s'y trouve mêlée, & au peu d'acide qui lui est demeuré en partage, qu'on procède plus doucement, & qu'on emploie d'autres vaisseaux, & un autre feu pour sa distillation, que pour celle de la partie tartareuse, laquelle ayant beaucoup moins de flegme, est à demi fixée, à cause de l'excès de son acide, & de l'union qu'il a faite avec une partie considérable du sel qu'il a embrassée, & avec quelque peu de terre, qu'il a entraînée pour lui servir comme de soutien. C'est aussi pour ce même égard qu'on ne distille pas le vin, de même que la lie, laquelle ayant moins de flegme, mais plus de sel que lui, & moins d'acide que le tartre, demande une méthode particulière pour sa distillation: on procédera donc ainsi pour celle du vin.

O P É R A T I O N .

AYANT rempli de bon vin un peu plus que la moitié d'une vessie de cuivre bien étamée au dedans, & l'ayant placée sur un fourneau propre, on la couvrira de sa tête de more étamée de même, que l'on lutera bien, & après y avoir adapté & bien luté son serpent, passé au travers d'un grand tonneau rempli d'eau froide, & avoir joint & luté un récipient au serpent, on en fera la distillation par un feu bien modéré, laquelle on continuera jusqu'à ce que l'eau qui distillera soit comme insipide, & ne brûle plus: & l'on aura par ce moyen ce qu'on appelle eau-de-vie, dont la quantité ne sera qu'environ la sixième partie du vin qu'on avoit mis dans la vessie. Les curieux peuvent faire évaporer peu à peu la résidence jusqu'à la consistance du miel, & en tirer par la cornue au fourneau de reverbère clos l'esprit acide, qui étoit parmi le vin avant sa distillation, lequel se trouvera encore chargé de beaucoup de flegme, & sera accompagné d'une huile obscure puante & de peu d'usage; après quoi on peut brûler & réduire en cendres ce qui aura resté dans la cornue, & en tirer par les voies ordinaires un sel fixe.

L'eau-de-vie est trop connue pour que j'en décrive les vertus & les usages.



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

De la Distillation de l'Esprit de Vin.

LA cherté du vin est cause qu'on en distille moins à Paris qu'en plusieurs Provinces du Royaume, où il est à grand marché; en la plupart desquelles l'abondance de tartre qu'on trouve dans les tonneaux, n'empêche pas que les bons vins ne rendent leur esprit fort excellent, & même en plus grande quantité que les vins médiocres des pays où le tartre n'a pas le temps de se coaguler, & de durcir dans les tonneaux, qui ne durent pas d'ordinaire plus long-temps que le vin qu'on y met, quoique ces vins ne manquent pas de tartre: car l'abondance, la beauté & la bonté du tartre viennent plutôt des fermentations répétées que divers vins nouveaux ont faites successivement, & pendant un bon nombre d'années, dans des tonneaux bien épais & propres à servir long-temps, que du terroir ou du climat où l'on recueille les vins; puisque le tartre d'Allemagne est tout aussi bon que celui de Languedoc, & qu'il est même plus épais, à cause de la grandeur, l'épaisseur du bois, & la durée des tonneaux dont on se sert: outre que la partie tartareuse se trouvant naturellement séparée du vin, ne diminue aucunement la quantité ni la force de la partie spiritueuse volatile & inflammable du vin; c'est pour cette raison que les vins du Languedoc où l'on trouve beaucoup de tartre, enyvrent encore plutôt que ceux dont le tartre n'a pas eu le temps de se coaguler. On doit néanmoins plutôt fonder le choix de l'esprit de vin sur sa pureté, que sur le lieu d'où on l'a tiré: & pour y réussir, on doit s'étudier à le bien déslegmer, & être soigneux d'avoir pour cet effet du vin le plus naturel, ou de la meilleure eau-de-vie qu'on puisse trouver.

R E F L E X I O N S .

QUELQUES-UNS veulent que pendant la distillation, on tienne au haut de la vessie qui contient le vin ou l'eau-de-vie, du papier brouillard en plusieurs doubles, ou quelque morceau de gros drap, & que tandis que les esprits passent facilement à travers de ces choses, le flegme y soit arrêté & contraint de retomber. D'autres veulent qu'une éponge de mesure imbibée d'huile produise le même effet: mais les uns & les autres s'abusent, parce qu'une partie du flegme accompagnant l'esprit, ne manque pas de passer à travers du papier, du drap, & même de l'huile, dont l'esprit de vin enlève même avec lui quelques particules, qui peuvent altérer ses bonnes qualités.

Ces difficultés ont obligé les nouveaux Artistes d'inventer un vaisseau, par le moyen duquel on peut, au premier coup, avoir un esprit de vin aussi pur, que si on l'avoit rectifié plusieurs fois par les moyens dont je viens de parler, & dont l'expérience que j'en fais tous les jours, m'engage à donner deux diverses figures, représentant les vaisseaux que j'emploie à cette rectification.

Je laisse à part en cette occasion l'usage des matras à long cou couverts de leur chape, qu'on doit autant rejeter pour le long-temps qu'il faut y employer pour rectifier un peu d'esprit, que pour la difficulté qu'il y a de trouver à Paris ces vaisseaux bien faits, & encore plus à la campagne.

REMARQUES.

LA vessie, ou le corps de l'un & de l'autre de ces vaisseaux doit être de cuivre rouge bien étamé au dedans, ayant deux ouvertures, dont la grande & principale étant en sa partie supérieure, doit être accompagnée d'un cou, capable d'embrasser justement la partie basse du serpent; & l'autre étant au côté & tant soit peu plus bas que le cou, doit aussi avoir un petit cou propre à y introduire au besoin une partie du syphon ou du bec d'un entonnoir, tant pour verser par là l'eau-de-vie dans la vessie, que pour en retirer le flegme, par le moyen du syphon lorsqu'on a distillé l'esprit.

On peut faire le serpent d'étain sonnante, lorsqu'il ne doit porter qu'une chape de verre, laquelle doit embrasser la partie supérieure du serpent, faite en façon d'entonnoir; mais il faut faire le serpent de cuivre lorsqu'on veut qu'il porte un grand réfrigérant: & même on est obligé de le fortifier d'une colonne de cuivre creuse, bien épaisse, d'une bonne grosseur, & assez forte pour soutenir le réfrigérant, & fortifier le serpent dans ses replis: le réfrigérant doit être aussi de cuivre, étamé seulement au dedans à l'endroit où les vapeurs doivent monter, se résoudre en esprit, & delà couler dans le récipient: sur toutes lesquelles choses, je renvoie le Lecteur aux figures que j'en ai fait représenter.

Par le moyen de ce vaisseau, la partie aqueuse de l'eau-de-vie rencontrant un conduit resserré, entortillé & fort élevé, & ne pouvant monter si haut ni si facilement que l'esprit de vin, est contrainte de l'abandonner, & de retomber dans la vessie d'où elle s'étoit élevée, pourvu qu'on ménage bien le feu.

OPÉRATION.

POUR cet effet, après avoir placé le vaisseau sur un fourneau bâti exprès & bien proportionné, rempli de bonne eau-de-vie environ les deux tiers de la vessie, parfaitement bien luté toutes les jointures tant du vaisseau que du récipient, & rempli d'eau froide le réfrigérant; on allumera dans le foyer du fourneau un feu de charbon fort doux, quoiqu'immédiat, lequel on continuera jusqu'à ce que l'esprit de vin cesse de distiller pur; ce qu'on connoitra, lorsqu'en en faisant brûler tant soit peu dans une petite cuiller d'argent, on y trouvera après quelque humidité au fond; auquel temps néanmoins ayant changé de récipient, on continuera la distillation, jusqu'à ce que l'eau qui distillera ne brûle plus, & on profitera par ce moyen d'une eau-de-vie qu'on pourra mêler & rectifier après parmi d'autres.

L'esprit de vin rectifié cette seule fois, se consume non seulement tout, lorsqu'on l'a allumé; mais il enflamme ensuite la poudre à canon, sur laquelle on l'aura mis dans une petite cuiller. On a aussi la satisfaction d'en

pouvoir rectifier dans ce vaisseau plusieurs pintes en un jour, sans beaucoup de peine, avec peu de soin & peu de dépense.

Vertus de l'Esprit de Vin.

Quelques-uns ont donné à l'esprit de vin le nom d'Essence très-sublime & incorruptible, de Soufre céleste & de soufre bezoardique végétale, de Ciel des Philosophes, de Ciel de Raymond Lulle, de Corps éthéré composé d'eau & de feu, &c. Mais laissant à part tous ces éloges, je puis dire que cet esprit est fort propre pour échauffer & pénétrer, de même que pour inciser, subtiliser, résoudre, faire transpirer, & dissiper les mauvaises humeurs, s'en servant intérieurement & extérieurement aux maladies où ces effets sont nécessaires. D'ailleurs c'est un menstrué & un dissolvant très-propre à plusieurs usages, & non seulement des plus employés, mais même dont on se peut le moins passer dans la Chymie. Je puis aussi le nommer non seulement incorruptible, mais capable de conserver les corps qu'on y garde dedans, & de les défendre contre toute pourriture.

On s'en sert aussi fort avantageusement contre les gangrenes, & pour éloigner toute la corruption qui peut arriver aux parties; il débouche puissamment tous les conduits, facilite la communication des esprits, & hâte la circulation du sang. On le recommande beaucoup contre les rhumatismes: c'est aussi un des meilleurs remèdes qu'on puisse employer contre les brûlures, dont il arrête les progrès.

Cet esprit néanmoins, quoique fort pur en apparence, contient encore plusieurs particules de flegme, qu'on peut diminuer en rectifiant le même esprit sur la sixième partie de son poids de sel de tartre bien desséché, qu'on aura mis dans le même vaisseau où on l'avoit rectifié, après l'avoir bien délivré de son humidité; & le distillant par un feu bien modéré, jusqu'à ce qu'il ne monte plus pur. On peut même après cela dessécher de nouveau le même sel, & y ayant encore versé dessus l'esprit de vin, le distiller de même qu'à la première fois, pour diminuer encore davantage ses parties aqueuses.

Par cette méthode on aura un esprit de vin de bonne odeur, & beaucoup plus fort qu'il n'étoit; & auquel quelques-uns donnent le surnom de tartarisé. Mais on le rendra encore plus pur, si l'ayant mis dans un matras à long cou couvert de sa chape bien lutée, on le rectifie de nouveau au bain-marie tiède, n'en retirant qu'environ les trois quarts, & si ayant ensuite mis à part la résidence, on rectifie encore de même par trois ou quatre fois cet esprit, mettant toujours à part les résidences; car on aura par ce moyen un esprit extraordinairement pur, dont les effets seront beaucoup plus puissans que ceux de l'esprit de vin ordinaire, en sorte que dix ou douze gouttes de ce dernier prise par la bouche, dans quelque liqueur propre, opéreront davantage & plus promptement qu'une cuillerée du premier.

CHAPITRE XXXIV.

De l'Esprit de Vin tartarisé.

QUELQUES-UNS ne regardant que la superficie du surnom de *tartarisé*, que les Auteurs ont donné à l'esprit de vin, ont cru qu'il suffisoit de rectifier une fois cet esprit sur le sel de tartre pour lui donner le titre de tartarisé; sans considérer qu'on ne peut pas légitimement lui donner ce nom, à moins que dans sa rectification il n'ait enlevé & uni à lui une quantité considérable du tartre avec lequel on l'a mêlé: ce qu'on ne sçauroit bien faire que par de longues digestions & réitérées cohobations.

RÉFLEXIONS.

CERTAINS Auteurs veulent qu'on mette dans une cucurbite de verre deux livres d'esprit de vin sur une once de tartre crud grossièrement pilé, & qu'on le distille au bain-marie par une chaleur fort modérée, jusqu'à ce qu'il ne monte plus pur: ils recommandent encore de rectifier cet esprit au même bain, sur une dragme de nouveau tartre pilé de même, & qu'ayant calciné la résidende des deux distillations, jusqu'à ce qu'elle devienne verte ou bleue, & mêlée ensuite avec l'esprit de vin rectifié, on distille le tout par un feu un peu plus puissant, prétendant qu'on obtienne par là un esprit de vin tartarisé; je ne vois pas néanmoins que l'esprit de vin puisse enlever de ces neuf dragmes de tartre, autre chose que le flegme, & quelque petite portion de leur acide; vu que la saline que le même acide avoit fixée ne peut pas s'unir ni monter avec l'esprit de vin. J'estime aussi que pour y réussir il faut donner à l'esprit de vin son propre ferment, & suivre les moyens que je suis prêt de donner & que j'ai reconnu les meilleurs.

OPÉRATION.

AVANT choisi un bon vin nouveau bien fermenté, qui soit naturellement vert & rude au goût; & mis par exemple quatre onces de sel de tartre dans une cucurbite de verre grande & haute, on y versera peu à peu de ce vin, d'où s'ensuivra une ébullition, ou fermentation, causée par l'action & la réaction de la partie acide du vin sur le sel de tartre, & du sel de tartre sur le même acide. On continuera de verser peu à peu de ce vin sur le sel, jusqu'à ce que toute l'ébullition cesse; ce qui témoignera que le sel & l'acide se seront mutuellement adoucis & foulés, & qui servira de borne à l'affusion du vin sur le sel; auquel temps ayant pris ses mesures en sorte qu'il reste environ un tiers de vuide à la cucurbite, on la placera au bain de sable & on la couvrira de son chapiteau, & en ayant parfaitement bien luté les jointures, & adapté à son bec un petit récipient luté de même, on en distillera l'esprit par un feu de charbons un peu puissant, afin que le sel de tartre, qui est un peu plus

lent à monter, & qui autrement resteroit par son propre poids parmi les lies, soit contraint de s'élever & d'accompagner l'acide dans l'union qu'il a faite avec l'esprit de vin, & on continuera la distillation par un même feu, jusqu'à ce qu'on ne reconnoisse aucune douceur en l'esprit de vin qui distillera, ou que le flegme succède à l'esprit; auquel temps il faut serrer l'esprit distillé dans une bouteille parfaitement bien bouchée.

Après la distillation de cet esprit, ayant fait évaporer en bouillant le flegme insipide de la résidence, & l'ayant réduite en une consistance de miel, on pourra, si on veut, la distiller par la cornue suivant les règles, & en tirer un esprit accompagné d'une huile puante tartareuse, qui ne mérite pas d'être recherchée; tandis que celle du sel de tartre qui n'a pas été volatilisée, demeure au fond, & se trouve même augmentée de quelque peu de sel fixe, qui étoit caché dans le vin qu'on a employé, quoique très-clair & très-dépuré; comme on le vérifie en calcinant le marc, & en tirant le sel par les voies ordinaires. On ne peut pas aussi empêcher l'union de ce sel avec celui de tartre, qu'on a employé à cause de leur conformité de substance, non plus que cette augmentation, lorsque l'acide du vin trouve quelque matière à ronger, comme il lui arrive ici; où rencontrant le sel fixe du tartre, il s'y attache, s'y unit, & se fixant avec lui, il en augmente la quantité.

Ayant bien calciné le marc de la première distillation, & dissous, filtré, coagulé & bien desséché le sel, on le pesera; puis l'ayant remis dans la cucurbitte, on versera sur chaque demi-once, une pinte de vin nouveau fermenté, vert, austère, & bien dépuré; & ayant couvert la cucurbitte de son chapiteau parfaitement bien luté, & y ayant adapté & luté de même un récipient, on la remettra au bain de sable, & on en fera la distillation par un feu semblable à celui de la première fois, procédant aussi en toutes choses de même, & gardant soigneusement l'esprit distillé dans une bouteille bien bouchée: puis ayant de nouveau calciné le marc, & en ayant tiré, dépuré, coagulé & desséché le sel, on reversera dessus autant de pintes de vin qu'il y en aura de demi-onces, & on les distillera; après quoi on remettra encore de nouveau vin sur le sel qui restera, & on renouvelera la distillation jusqu'à ce qu'on voie que le sel qui pourra rester parmi les lies, ne vaille plus la peine de s'en servir.

On doit aussi moins imputer au sel de tartre le peu qui pourroit rester, qu'au sel fixe du vin, quoique la plus grande partie ait été volatilisée dans les distillations parmi celui du tartre. On doit être aussi persuadé qu'en réitérant les affusions de vin sur les lies & les distillations, on volatiliserait totalement ce sel jusqu'au dernier grain.

Mais d'autant que l'esprit de vin qui a volatilisé & enlevé le sel de tartre, se trouve chargé de beaucoup de flegme, on est obligé de le bien rectifier; ce que l'on pourroit faire fort à propos dans le vaisseau, dont je me sers pour la rectification de l'esprit de vin, si l'on en lute bien exactement les jointures & celles du récipient; ou bien dans un matras à long cou couvert de son chapiteau luté de même, & placé au bain de cendres ou de sable, sur un feu bien modéré.

L'odeur & le goût de cet esprit donnent des marques indubitables du sel

de tartre qu'il a enlevé & volatilisé, dans les distillations répétées qu'on a faites du vin sur le sel fixe du même tartre. On peut aussi fort légitimement le nommer tartarisé, puisqu'il contient en lui un vrai sel de tartre. On peut, dis-je, le nommer tel à bien meilleur titre que celui qu'on a simplement distillé sur du sel de tartre, & qui sans rien enlever de ce sel, n'en reçoit aucun avantage que celui de la diminution de sa partie aqueuse. On peut aussi donner à cet esprit le surnom d'alkalisé, puisqu'il contient en lui un véritable sel alkali volatilisé, & puisque quelques-uns ont même pris cette préparation pour une véritable volatilisation du sel de tartre.

CHAPITRE XXXV.

De la Distillation du Tartre.

LE tartre est une matière corporifiée & comme pétrifiée aux côtés & au fond des tonneaux qui ont contenu le vin, & qui a été séparée du moût par la fermentation qui convertit le même moût en vin. Ce tartre tout séparé qu'il est du vin & de la lie, se trouve néanmoins composé des substances que la Chymie reconnoît dans la composition de tous les mixtes; & quoique l'union de ses parties, & la consistance solide qu'elles ont prise ne soient pas à l'épreuve de la chaleur du feu, & qu'elles soient non seulement dissolubles dans l'eau chaude, mais même dans la froide comme fait la chaux, lorsqu'elles ont passé par le feu; leur union néanmoins est assez forte pour ne se dissoudre pas dans le vin qui les environne dans le tonneau, où même elles multiplient tous les ans par la jonction du tartre du vin nouveau qu'on y remet & qu'on y laisse fermenter.

OPÉRATION.

On peut également employer à cette distillation le tartre crud, beau & bien brillant, grossièrement pilé; ou si l'on veut, pulvérisé, lavé & desséché; ou bien la crème de tartre; & mettre quatre livres de l'un des deux dans une grande cornue de grès environnée de lut, & l'ayant placée au fourneau de reverbère clos, y allumer un petit feu, & le continuer tel jusqu'à ce que la partie aqueuse du tartre soit à peu près distillée. Après quoi y ayant adapté & parfaitement bien luté un grand récipient, on augmentera peu à peu le feu & enfin jusqu'à la dernière violence, & tant qu'après que le récipient aura été long-temps rempli de nuages blancs, qui se seront résous en petites gouttes entre-mêlées d'esprit, toute la liqueur soit ramassée au fond du récipient, & qu'il devienne tout-à-fait clair. Auquel temps ayant ôté tout le feu, bouché les portes & le registre du fourneau, & laissé peu à peu refroidir la cornue, on délutera le récipient, & ayant mis deux livres de pain blanc biscuité & pulvérisé dans un grand matras à long cou, & versé dessus toute la liqueur contenue dans le récipient, on le couvrira de sa chape bien lutée, & y ayant adapté & luté de même un petit récipient, on en fera la rectification au bain-

marie, ou à celui de cendres par un feu bien modéré, laquelle on pourra même encore réitérer une & deux fois sur de nouveau pain biscuité, & on aura par ce moyen un esprit pur & pénétrant, & fort propre à tous les usages pour lesquels on le destine.

R E M A R Q U E S.

J'AI dit qu'on peut employer pour cette distillation le tartre crud grossièrement pilé, parce que la partie terrestre qui y est ordinairement mêlée ne montant pas dans la distillation, n'empêche pas aussi les parties volatiles de s'élever, quoique rien ne s'oppose au dessein de ceux qui voudront le piler & le laver, ou se servir de la crème de tartre. Je ne mets pas aussi plus de quatre livres de tartre crud dans une grande cornue, parce que s'y enflant dans le commencement de la distillation, il pourroit la faire crever s'il y en avoit davantage, & s'il ne trouvoit pas l'espace nécessaire à son gonflement.

On pourroit, suivant le sentiment de quelques-uns, verser la liqueur du récipient dans un cornet de papier brouillard mouillé, placé sur un entonnoir de verre, afin que l'esprit ayant passé à travers du papier, & l'huile noire & puante y étant arrêtée, on puisse les mettre séparément dans des bouteilles. Mais outre que dans les rectifications, l'esprit unit & enlève avec lui quelques particules de sel volatil que l'huile avoit embrassées; on peut aussi avoir en même temps une huile volatilisée, jaune, pure, & aisée à séparer, dont les vertus & les usages internes & externes sont beaucoup plus considérables que tout ce qu'on pourroit attendre de l'huile puante qu'on pourroit réserver.

On peut tirer du tartre un esprit inflammable beaucoup plus puissant & plus diaphorétique que celui que je viens de décrire, en y procédant en la manière qui suit.

Autre Méthode de tirer l'Esprit inflammable du Tartre.

Ayant mis en poudre deux ou trois livres de beau tartre, on en remplira à moitié une cornue de verre renforcée, & on versera par dessus peu à peu de l'esprit de vin bien rectifié, autant qu'il en faut pour les bien humecter & réduire presque en pâte; puis ayant fermé l'orifice de la cornue avec un bon bouchon de liège, on la tiendra sept ou huit jours en un lieu tempéré, pendant lequel temps l'esprit de vin s'unira avec la partie spiritueuse & huileuse du tartre; après quoi on placera la cornue au bain de sable, & ayant adapté à son cou, & soigneusement luté un grand récipient, on en fera la distillation par degrés, & on en tirera premièrement un esprit, contenant en soi quelque portion de sel volatil, ensuite un flegme, & enfin une huile que l'on pourra séparer, & rectifier l'esprit dans un matras à long cou, muni de son chapiteau, dont on aura bien luté les jointures; gardant cet esprit bien rectifié, dans une bouteille de verre forte & bien bouchée, pour s'en servir aux mêmes intentions qu'on emploie l'esprit de tartre que j'ai décrit ci-dessus, mais dont on doit attendre des effets beaucoup plus puissans.

On pourra encore profiter de ce qui reste dans la cornue après la distillation

tillation, avec un avantage bien plus grand que celui qu'on peut tirer de ce qu'on trouve après la distillation ordinaire du tartre; si en ayant dissous dans de l'eau, filtré & coagulé la partie saline, on mêle ce sel avec parties égales d'alun de roche en poudre; & si en ayant rempli à moitié une cornue environnée de bon lut, y ayant adapté un grand récipient, & bien luté toutes les jointures, on en fait la distillation graduée à feu ouvert; car on en tirera par ce moyen un fort beau sel volatil de tartre, qu'on pourra rectifier de même que les autres sels volatils. On peut aussi le mêler avec son premier esprit, les rectifier ensemble de nouveau au bain-marie ou de cendres, à feu modéré, & en garder la liqueur ainsi rectifiée, pour l'employer en cet état. On peut faire perdre à l'huile de tartre toute sa puanteur, en la mêlant avec le double de son poids de chaux en poudre, & la distillant dans une cornue de verre au bain de sable, pour s'en servir à des onctions extérieures. On peut rectifier de même les huiles puantes de toutes les plantes & de tous les animaux.

Vertus de l'Esprit de Tartre.

On recommande beaucoup l'esprit de tartre pour pousser du centre à la circonférence, & faire sortir par les sueurs ou par l'insensible transpiration, les humeurs âcres & rongeantes, qui sont la cause ordinaire des galles, des éréthipelles, & de plusieurs autres maladies de la peau. On s'en sert aussi avec heureux succès pour provoquer les sueurs dans les rhumatismes, les maux de gorge, les pleurésies, & même dans les maladies vénériennes. Il produit de très-bons effets dans toutes les obstructions du foie, de la rate & de tous les viscères; & particulièrement dans les cachexies, hydropisies, ictériques, & même dans les retentions des menstrues; on le donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme & même jusqu'à deux, dans des liqueurs convenables. On le mêle aussi dans d'autres esprits, & entr'autres avec égales parties d'esprit thériacal camphré & d'esprit de vitriol, donnant à ce mélange le nom de mixture simple, dont on se sert communément dans les pays septentrionaux.

Vertus de l'Huile de Tartre.

On peut employer pour les mêmes maux l'huile rectifiée, & la donner depuis deux gouttes jusqu'à huit ou dix incorporées avec du sucre fin en poudre, & dissoutes dans des liqueurs propres. On peut aussi la mêler avec l'huile exprimée de noix muscades, & en faire un baume propre à flairer, tant dans les maladies hystériques que dans celles du cerveau, & contre le mauvais air.

On ne doit pas appeller tête morte la masse noire qui reste dans la cornue après la distillation, puisque parmi la terre elle contient la plupart du sel qu'une portion de l'acide avoit fixé en s'unissant à lui, dont aussi on doit profiter, en le séparant de la terre par lexiviation & coagulation, pour s'en servir tant à ronger & à dissoudre divers mixtes, qu'à précipiter ceux qui ont été dissous par les acides, de même qu'à plusieurs autres usages, comme on pourra le remarquer dans les suites.

CHAPITRE XXXVI.

De la Distillation du Vinaigre.

J'E n'entreprends pas de parler ici de la distillation d'un grand nombre de liqueurs devenues aigres par fermentation naturelle ou artificielle, à qui divers Auteurs ont donné quelquefois assez improprement le nom de vinaigre, mais je m'attache en particulier à celle du vrai vinaigre, ou pour mieux dire, du vin devenu aigre par l'altération de ses parties, & par la prédomination de l'acide sur toutes les autres. Sans m'arrêter donc au sentiment de ceux qui ont cru sans raison & sans expérience, que le vin ne devenoit aigre que par la totale destruction ou dissipation de sa partie volatile & inflammable; & sans répéter ici ce que j'ai dit au Chapitre X de la seconde Partie de cette Pharmacopée, tant sur cela que sur le changement du moût en vin; ni parler davantage des altérations considérables qui arrivent à l'un & à l'autre, & principalement à ce dernier; je dirai seulement que le vinaigre se trouvant composé de beaucoup de flegme, de peu de sel volatil, mais de beaucoup de fixe, & de beaucoup d'acide, les uns & les autres unis & mêlés avec quelques terrestrités, la Chymie ne manque pas de moyens pour séparer & faire voir l'existence de toutes ses parties.

Dans le changement qui arrive au bon vin, lorsqu'il se convertit de lui-même en vinaigre, la partie acide ayant uni à elle & fixé la spiritueuse volatile du vin, & se trouvant plus pesante que le flegme, le laisse monter le premier dans la distillation, pourvu qu'on y emploie une chaleur fort modérée; au lieu que dans la distillation du vin, la partie volatile & inflammable monte la première, & le flegme le dernier. On peut reconnoître cette vérité au vinaigre pur & non contrefait, & particulièrement en celui du Languedoc & de la Provence, où les vins étant à grand marché, chaque bourgeois a d'ordinaire dans le fond de ses tonneaux plus de bon vinaigre naturel, qu'il ne lui en faut pour son usage, & même pour celui de ses amis; d'où vient qu'on n'y voit point de Vinaigriers, qui contrefassent le vinaigre comme à Paris, & là où les vins sont chers. Dans ces Provinces, dis-je, en distillant le vinaigre par un feu bien modéré, on ne manque pas d'en tirer au commencement un flegme assez insipide, quoique tant soit peu mêlé d'esprit volatil; il faut prendre garde que la résidence ne brûle sur la fin, & n'imprime une odeur d'empirème à l'esprit distillé.

O P É R A T I O N.

O N remplit du meilleur vinaigre qu'on peut avoir environ les deux tiers d'une cucurbite de grès propre à résister au feu, & l'ayant couverte de son chapiteau légèrement luté, on la place sur un fourneau de mesure, & y ayant allumé un feu modéré, & adapté un récipient au bec du chapiteau,

on en commence & continue la distillation, jusqu'à ce qu'on ait retiré environ les deux tiers du vinaigre qu'on aura mis dans la cucurbite; puis ayant mis de nouveau vinaigre chauffé auparavant, à la place de celui qu'on a distillé, on en continue la distillation, & on garde dans quelque grande bouteille tout l'esprit qu'on a distillé; reverfant de nouveau vinaigre chaud dans la cucurbite, & poursuivant la distillation par un feu modéré, jusqu'à ce qu'on ait une suffisante quantité d'esprit; & que la résidence augmentant & s'épaississant, on soit obligé de changer de vaisseaux, & de verser cette résidence dans une cornue, pour en tirer, suivant les règles, le dernier esprit, qui sera suivi d'une huile noire & puante, laissant au fond une résidence sèche, contenant le sel fixe & la partie terrestre du vinaigre.

On fait d'ordinaire une bonne provision du premier esprit, à cause de ses grands usages pour la dissolution des perles, des coraux, des yeux d'écrevisses, de chaux de plomb, & de plusieurs autres matières de même nature; sans parler de ses usages internes & externes dans plusieurs maladies & dans quelques compositions.

On sépare le dernier esprit de son huile puante, par le moyen d'un cornet de papier brouillard mouillé, comme j'ai dit de l'huile de tartre, & on l'emploie à la dissolution de certains métaux ou matières métalliques, que le premier esprit de vinaigre ne sçauroit pénétrer; quelques-uns aussi lui donnent le nom de vinaigre radical: on pourroit bien employer l'huile contre les vapeurs hystériques, à cause de sa puanteur; mais son plus grand usage est pour mondifier les ulcères.

* *Spiritus Aceti.*

℞ Aceti acerrimi libr. viij. Mitte in cucurbitam vitream ex capitulo & receptaculo instructam; distilla ex arena partem tertiam (quæ phlegma est) seorsim servandam; ulterius distilla & prodibit spiritus; ab operatione cessabis, ubi stillans liquor empyremmaticum odorem spiraverit.

Autre manière de faire le Vinaigre distillé.

Prenez huit livres de fort vinaigre, mettez-les dans une cucurbite de verre garnie de son chapiteau & de son récipient; distillez au feu de sable, & séparez en le tiers qui est du flegme; en continuant la distillation le vinaigre montera, & vous arrêterez la distillation quand vous vous appercevrez que les gouttes qui viendront, commenceront à sentir l'empirème.]

On prépare aussi un esprit de vinaigre, avec égales parties de beau miel & de bon vinaigre, qu'on digère ensemble pendant quinze jours dans une cucurbite de verre grande & haute, couverte de son chapiteau, au dessus d'un four de Boulanger, & le distillant après au bain de sable par une chaleur fort modérée, on en tire un esprit qu'on peut rectifier une ou deux fois, pour le rendre plus subtil & plus pénétrant, de même que fort propre pour la dissolution des perles, des coraux, & de semblables pierreries. On peut distiller de même un esprit acide de vin d'Espagne, ainsi que de la bière, du cidre, du poiré, & des autres suc fermentés & aigris.

CHAPITRE XXXVII.

De la Distillation du Sucre.

ON distille diversement le sucre ; car les uns l'ayant mis dans une grande & haute cucurbite de verre couverte de son chapiteau & placée au bain de sable, y emploient un feu gradué, fort petit au commencement, & un peu augmenté sur la fin, & ils en tirent une eau spiritueuse acide, accompagnée sur la fin de l'huile qui la surnage, laquelle ils mettent à part, rectifiant & séparant au bain vapoureux la partie aqueuse de la spiritueuse. Les autres ayant mêlé le sucre en poudre, avec égales parties de verre ou de cailloux pilés, & mis le tout dans une grande cornue de verre lutée, placée au fourneau de reverbère clos, en font la distillation par un feu gradué très-violent sur la fin ; & ils en tirent un esprit & une huile mêlés de beaucoup de flegme, qu'ils rectifient cinq ou six fois sur la résidence calcinée, réitérant à chaque fois la calcination de la même résidence, pour ôter toute odeur d'empirème à l'huile & à l'esprit : mais on peut faire une distillation du sucre beaucoup plus curieuse & profitable, & par son moyen le convertir & faire monter totalement en esprit inflammable en y procédant ainsi.

O P É R A T I O N.

ON prendra une livre de cassonade ou de sucre qui n'ait pas été affiné, & une once de levure de bière, & les ayant mis dans un barril ou dans quelque autre vaisseau de bois, on y versera dessus huit livres d'eau bouillante ; puis ayant bien mêlé le tout & bouché négligemment le vaisseau, on le laissera en cet état pendant vingt-quatre heures, environ lequel temps les matières commenceront à bouillir, & bientôt après elles bouillonneront si fort, qu'elles seroient capables de crever le vaisseau, s'il étoit trop exactement bouché, & si les matières n'avoient pas l'étendue nécessaire à leur prompte & violente fermentation.

Il faut vider alors toute la liqueur fermentée dans une grande cucurbite de verre, & l'ayant couverte de son chapiteau parfaitement bien luté, de même que son récipient, en faire la distillation au bain-marie, ou à ceux de cendres ou de sable, par un feu bien modéré, & on en tirera un esprit inflammable qui sera suivi du flegme, qu'on peut séparer par des rectifications.

A U T R E O P É R A T I O N.

ON peut encore tirer une quantité considérable d'esprit inflammable, de ce qui reste après la distillation, si après lui avoir fait prendre quelques bouillons, & avoir mêlé parmi le flegme resté de la rectification de l'esprit inflammable, on les remet ensemble chaudement dans le vaisseau de bois où

ils avoient fermenté la première fois, en y ajoutant une nouvelle once de levain de bière; car en y procédant de même qu'auparavant, & distillant les matières dès qu'elles sont parvenues à une suffisante fermentation, on ne manquera pas d'en tirer un esprit inflammable, presque aussi subtil que le premier, sur-tout lorsqu'on l'aura bien rectifié. Mais au cas qu'on veuille se contenter de celui qu'on aura tiré par la première distillation; si après avoir pris le flegme qu'on aura séparé de l'esprit inflammable en le rectifiant, & l'avoir mêlé avec les matières restées dans la cucurbitte après la distillation, on verse le tout dans le vaisseau de bois, dont on s'étoit servi pour la première fermentation; enfin si après l'avoir négligemment couvert de quelque morceau de planche, on le laisse deux ou trois mois ou plus, si l'on veut, dans une cave, on y trouvera par dessus une pellicule épaisse, & sous elle une liqueur beaucoup plus aigre qu'aucun vinaigre de vin ni de bière, dont on pourra se servir aux mêmes usages, tant pour le dedans que pour le dehors.

Vertus de l'esprit de Sucre.

Les vertus de l'esprit inflammable du sucre approchent beaucoup de celles de l'esprit de vin ordinaire; car il échauffe, il incise, il résout, & il dessèche également: mais il est principalement propre pour les maladies de la poitrine. Il a aussi cela de particulier, qu'il se mêle & s'unit parfaitement avec les huiles aromatiques distillées, qu'il surnage d'ordinaire les eaux, & qu'il les rend en état de pouvoir être unies intimement avec toutes sortes de liqueurs; on donne cet esprit depuis demi-dragme jusqu'à deux dans des liqueurs convenables.

CHAPITRE XXXVIII.

De la Distillation de la Manne.

JE crois m'être assez expliqué dans la seconde Partie de cet Ouvrage sur la nature de la manne, pour desabuser ceux qui l'ont prise jusqu'ici pour une rosée: car toute celle que nous voyons d'ordinaire, n'est autre chose qu'un suc condensé découlant de deux espèces de frêne qui naissent dans la Calabre, & qui s'y condense par la chaleur du soleil, comme sont plusieurs autres sucs ou larmes, sur divers autres arbres en toutes les parties du monde. C'est pour cela aussi que je joins la distillation de la manne à celle des parties des végétaux; je la fais suivre aussi celle du sucre, parce que ses parties en approchent beaucoup, & qu'elle contient autant & plus de ferment que le sucre.

OPÉRATIONS.

IL n'est pas nécessaire de mêler quoi que ce soit parmi la manne lorsqu'on la veut distiller; il faut se contenter de la mettre telle qu'on nous l'apporte,

dans une cucurbitte de verre, dont les trois quarts ou du moins les deux tiers demeurent vuides; & l'ayant couverte de son chapiteau très-bien luté, & adapté à son bec un récipient luté de même, on en fera la distillation au bain de sable par un feu fort modéré, & on en tirera une eau presque insipide, laquelle on gardera à part; puis ayant changé de récipient, en augmentant de degré en degré le feu, & le continuant jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien, on trouvera dans le récipient un esprit acide qu'on rectifiera, pour lui ôter l'odeur d'empirème, qu'il acquiert dans la première eau, pour la rendre plus efficace, & d'autant plus propre à provoquer les sueurs qui est un de ses principaux effets.

On peut donner l'eau renforcée de son esprit, depuis une dragme jusqu'à demi-once, dans de l'eau d'ulmaria, ou de chardon béni, ou dans quelque autre liqueur convenable.

On peut aussi distiller fort à propos la manne dans une cornue au bain de sable par un feu fort doux au commencement, puis augmenté peu à peu & continué jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien de la cornue, & cohober ensuite plusieurs fois sur la résidence, la liqueur distillée, & la distiller tout autant de fois, & on aura une eau spiritueuse, contenant tout ce que la manne a de meilleur, & non seulement fort sudorifique, mais très-spécifique contre toute sorte de fièvres intermittentes; la donnant au commencement des accès en pareille dose, & dans les mêmes liqueurs que la précédente.

On tirera aussi de la manne un esprit inflammable, en y employant la levure de bière, l'eau bouillante, & les mêmes digestions & distillations que pour l'esprit inflammable du sucre.

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

De la Distillation de la Cannelle.

LA cherté de la cannelle & la difficulté qu'on a d'en avoir de bonne, sont cause qu'on n'en distille pas d'ordinaire l'huile en France; & que plusieurs se contentent d'en tirer l'eau spiritueuse, chargée de son sel volatil huileux, à cause que son usage est fort familier, & beaucoup plus grand que celui de l'huile, laquelle plusieurs aiment mieux faire venir d'Hollande, que de se donner la peine de la distiller: je veux néanmoins insérer ici la méthode qu'on doit suivre pour bien réussir à la distillation de l'une & de l'autre, commençant par celle de l'eau.

O P É R A T I O N.

On prendra une livre de la meilleure cannelle qu'on pourra trouver, & l'ayant légèrement écrasée & mise dans une petite vessie de cuivre bien étamée au dedans, on versera dessus trois livres de bon vin blanc, autant d'eau distillée de mélisse; puis l'ayant couverte de son réfrigérant étamé de même &

bien luté, & y ayant adapté & bien luté un petit récipient, après une macération de douze heures, on la mettra sur un fourneau propre, & ayant le réfrigérant d'eau froide, on commencera la distillation par un feu de charbons immédiat un peu vigoureux, afin de détacher & faire monter plus promptement la partie spiritueuse, oléagineuse & saline volatile de la cannelle, & on la continuera jusqu'à ce que l'eau en distille presque insipide, faisant toutefois séparation de la première & de la seconde livre d'eau qui distillera, de même que de la troisième qui les suivra, comme étant de degré en degré l'une meilleure que l'autre.

On aura soin cependant de changer de temps en temps l'eau du réfrigérant, dès qu'elle commencera de s'échauffer, afin que les vapeurs qui s'élèveront soient plutôt résolues en liqueur. Il est bon aussi que le réfrigérant ne soit pas beaucoup élevé, pour faciliter la distillation de la partie huileuse de la cannelle, qui ne peut que difficilement monter bien haut, non plus que celle de la plupart des autres aromats. On peut employer la dernière eau à la distillation d'une nouvelle cannelle, à la place de celle de mélisse dont je me sers ici, & garder les deux premières livres d'eau spiritueuse, chacune à part, ou mêlées ensemble.

* *Aqua Cinnamomi simplex.*

℞ Cinnamomi libram unam. Aquæ quantum satis ad evitandum empyreuma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Cannelle simple.

Prenez de la cannelle, une livre; & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

L'eau de cannelle est aromatique & contient des parties spiritueuses de cet aromate; elle est cordiale & stomachique, & bonne dans tous les cas de faiblesse pour ranimer les forces languissantes & exciter le pouls affoibli. On la met dans les potions cordiales à la quantité d'une once ou deux.

Aqua Cinnamomi hordeata.

℞ Cinnamomi acuti frustulatim effracti libr. ℥. Decocti hordei calentis libr. iv. Fiat maceratio per biduum, in loco calido. Distilla ex avena secundum artem in cucurbitâ vitreâ, libras duas aquæ elicitio.

Eau de Cannelle orgée.

Prenez une demi-livre de cannelle fine cassée en petits morceaux; quatre livres de décoction d'orge toute chaude; faites macérer pendant deux jours dans une étuve, & distillez au feu de sable dans une cucurbité de verre jusqu'à la quantité de deux livres.

Aqua Cinnamomi spirituosa.

℞ Cinnamomi P. libr. j. Spiritûs vinosi tenuioris congius unum. Aquæ quantum satis ad evitandum empyreuma; distillatione eliciatur congius unus.

Eau spiritueuse de Cannelle.

Prenez de la cannelle, une livre; de l'esprit de vin rectifié, huit livres; & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.]

Vertus de l'eau de Cannelle.

L'eau spiritueuse de cannelle est fort propre pour récréer & fortifier promptement; c'est pourquoi on la donne utilement contre les syncopes & les défaillances. Elle excite la chaleur naturelle de l'estomac, elle aide à la digestion, arrête les dévoimens, dissipe les vents & apaise les coliques qui en sont causées. On l'estime aussi beaucoup pour faciliter les accouchemens, donner de la force aux femmes qui accouchent & apaiser leurs tranchées. Elle est aussi fort bonne pour provoquer les menstrues retenues & pour dissiper les vapeurs. On la donne seulement depuis le quart d'une cuillerée entière, lorsqu'il y a de la nécessité; mais il vaut mieux s'en tenir à une moindre dose, sur-tout lorsqu'on en veut réitérer l'usage.

Pour réussir à la distillation de l'huile après avoir choisi une livre d'excellente cannelle, & l'avoir légèrement écrasée & mise dans une petite vessie de cuivre bien étamée au dedans, on se contentera de l'humecter avec un peu de bon vin blanc, & d'y verser dessus six livres d'eau de fontaine; puis ayant couvert la vessie de son réfrigérant bien luté, & laissé macérer le tout du soir au matin, on en fera la distillation, procédant en toutes choses de même que pour la distillation de l'eau de cannelle, excepté qu'il n'est pas nécessaire de diviser l'eau qui en distillera, & qu'il suffit d'ôter le feu lorsqu'elle distille presque insipide: auquel temps il faut laisser refroidir & reposer l'eau distillée, & en séparer le peu d'huile qui sera descendue au fond, la serrant dans une petite bouteille de verre forte parfaitement bien bouchée; puis ayant coulé & bien exprimé ce qui étoit resté dans la vessie, & mis à sa place une livre de bonne nouvelle cannelle légèrement écrasée, on y versera dessus non seulement l'eau distillée qu'on aura séparée de l'huile, mais la liqueur exprimée du marc; & ayant couvert la vessie de son réfrigérant & procédé en toutes choses de même que pour la première distillation, on trouvera au fond de l'eau distillée un peu plus d'huile qu'à la première fois, laquelle on séparera & serrera de même.

On pourra renouveler l'expression de la résidence, remettre dans la vessie de nouvelle cannelle, & par dessus l'eau distillée & la liqueur de l'expression, & réitérer la macération & la distillation, procédant en toutes choses comme auparavant; & renouveler même plusieurs fois consécutives les mêmes opérations, & on aura toujours plus d'huile à chaque fois, parce que l'eau qui est une fois suffisamment chargée de l'huile, laisse plus aisément précipiter au fond celle qu'elle enlève avec elle dans la distillation. On peut employer cette eau distillée à la place de celle de cannelle; mais si l'on a mis dans une bouteille de verre bien bouchée, on l'expose pendant quelques jours au soleil, si c'est en été, ou au dessus du four d'un Boulanger en un autre

autre temps ; on trouvera encore dans son fonds quelque peu d'huile qui s'y fera précipitée.

Quelques-uns veulent qu'on mette pour cette distillation parmi la cannelle quelques onces de nitre, de sel de tartre, ou de tartre crud, dans la pensée qu'ils ont que les sels en pénétrant cet aromate, sépareront une plus grande quantité d'huile des parties terrestres ; mais comme j'ai dit ailleurs, la grande disposition que les sels ont à s'unir avec les huiles, fait qu'ils en absorbent plutôt quelque portion que d'en augmenter la quantité.

Vertus de l'huile de Cannelle.

Les vertus de l'huile de cannelle sont à peu près semblables à celles de l'eau spiritueuse ; elle opère néanmoins en beaucoup moindre quantité, parce qu'elle est d'une substance bien plus pure, plus subtile & plus resserrée ; car on ne sçauroit guères en donner plus d'une ou deux gouttes à la fois. Elle est aussi plus propre que son eau à mêler dans les opiates, les tablettes, les pilules, & plusieurs autres remèdes solides, & entr'autres dans les baumes odorans qu'on porte dans la poche ; quoiqu'on la mêle aussi dans des liqueurs après l'avoir incorporée avec un peu de sucre fin en poudre, ou l'avoir dissoute dans quelque peu d'esprit inflammable du même sucre.

C H A P I T R E X L.

De la Distillation du Girofle.

LE girofle n'est pas d'une substance si sèche que la cannelle ; il contient aussi beaucoup plus d'huile, comme on le vérifie en le pilant, & encore mieux dans ses distillations, où l'on pourroit bien à peu près imiter celle de la cannelle ; mais pour y mieux réussir, il faut faire précéder une espèce de putréfaction, afin de résoudre plus intimement les parties du girofle, & rendre la saline volatile & huileuse plus en état d'abandonner la terrestre. On ne doit pas néanmoins procéder de même pour la distillation de la cannelle, dont les parties subtiles étant en beaucoup moindre quantité, & bien plus sujettes à dissipation, ne sçauroient souffrir une longue macération, sans une notable diminution en leur quantité, & sans une grande altération dans leur propre substance.

O P É R A T I O N.

On prendra, par exemple, une livre de girofles, & Payant grossièrement pilée & mise dans une cucurbitte de verre, & versé dessus quatre livres d'eau de fontaine tiède, on couvrira la cucurbitte d'un vaisseau de rencontre parfaitement bien luté, & Payant tenue douze ou quinze jours au dessus d'un four de Boulanger, on délutera les vaisseaux & on versera les matières dans une petite vessie de cuivre bien éramée au dedans, laquelle on couvrira de son

réfrigérant; & l'ayant placée sur un fourneau propre, & soigneusement lutée toutes les jointures & celles du récipient qu'on y aura adapté, on en fera la distillation par un feu de charbons immédiat assez vif, changeant au besoin l'eau du réfrigérant, & on continuera jusqu'à ce qu'on ait distillé environ les deux tiers de l'humidité qu'on avoit mise sur le girofle: après quoi ayant laissé refroidir à demi les vaisseaux, on séparera par inclination l'eau spiritueuse qui furnagera l'huile dans le récipient; & ayant ferré cette huile dans une bouteille forte bien bouchée, déluté la vessie & reversé sur la résidence toute l'eau distillée, on remettra & relutera le réfrigérant sur la vessie, & on en renouvelera la distillation, y procédant de même qu'auparavant. Par ce moyen on obtiendra encore quelque portion d'huile que la première distillation n'avoit pu enlever, laquelle on pourra joindre à la première, gardant l'eau distillée à part pour les usages.

On peut aussi, après avoir fait macérer douze ou quinze jours dans l'eau tiède la poudre de girofle, en faire la distillation dans une grande cornue de verre placée au bain de sable sur un feu modéré, & ayant fait la même séparation de l'huile, & cohobation de l'eau sur la résidence, en faire une nouvelle distillation, afin de mieux profiter de tout ce que le girofle contient de volatil salin & oléagineux.

Quelques-uns, sans ajouter aucune humidité au girofle, l'ayant pilé grossièrement, & mis dans une cornue de verre, le distillent au bain de sable par un feu gradué, & ils en tirent une eau spiritueuse & une huile volatile saline. Mais l'empirème que l'huile contracte dans cette distillation, doit faire mépriser cette méthode.

Autre manière de distiller l'huile de Girofle.

On peut néanmoins distiller fort à propos le girofle *par descente*, sans y ajouter aucune humidité, si ayant étendu un linge fin de mesure sur un grand entonnoir de verre placé sur un bocal propre, & arrêté & lié ce linge tout autour, on y étend dessus environ demi-once de poudre de girofle; puis ayant couvert de cendres le creux d'un plat d'argent ou de fer blanc, proportionné à l'ouverture de l'entonnoir, & mis sur les cendres de la menue braïse, on l'applique & presse le cul du plat sur la poudre de girofle; car en continuant de remettre au besoin de la petite braïse sur les cendres du plat, l'huile & l'eau spiritueuse du girofle distilleront peu à peu dans le bocal, & la poudre demeurera sèche & insipide sur le linge. Après quoi ayant mis à sa place de nouvelle poudre de girofle, on procédera de même qu'auparavant, & on pourra continuer cette opération, y employant même plusieurs vaisseaux à la fois, tant qu'on ait la quantité d'huile qu'on aura désirée. On aura par ce moyen une huile blanche fort odorante, & du moins aussi belle & aussi bonne, & en aussi grande quantité, que par quelque autre voie dont on se puisse servir.

On réussiroit fort mal si l'on entreprenoit de distiller de même la canelle, dont les parties subtiles & volatiles se dissiperoient, au lieu de distiller en bas, où l'on ne trouveroit que quelques petites gouttes d'eau insipide.

Vertus de l'huile de Girofle.

On estime beaucoup l'huile de girofle pour fortifier toutes les parties. On l'ordonne avec un heureux succès dans les maladies froides de l'estomac & des intestins, & dans celles de la matrice, de même que pour hâter la circulation du sang & pour soulager ceux qui ont le scorbut. On la donne depuis une jusqu'à deux ou trois gouttes, incorporées avec du sucre fin en poudre, & délayées dans quelque liqueur propre. On la mêle aussi dans les bols, les pilules, les opiates, les tablettes, & dans plusieurs autres remèdes. On l'emploie aussi dans les baumes odorans, & en onction sur l'estomac, l'ayant incorporée avec l'huile exprimée de noix muscades. On en met aussi fort à propos avec du coton dans les dents cariées pour en appaiser la douleur. L'eau spiritueuse du girofle peut servir à peu près aux mêmes usages, en une dose à peu près semblable à celle de l'eau spiritueuse de cannelle.

REMARQUE.

ENCORE que les girofles mis en poudre paroissent fort abondans en huile, & en état de la rendre par expression à ceux qui procéderaient de même que je l'ai enseigné pour l'extraction des huiles d'anis & de noix muscades, pour m'accommoder en cela à la manière galénique; on doit toutefois s'attacher à l'une ou à l'autre des deux méthodes que j'ai données pour en avoir leur huile par distillation, comme étant également faciles & assurées, sans en attendre aucune bonne huile par expression, puisqu'y ayant moi-même autrefois employé les moyens les plus spécieux, il me fut du tout impossible d'y réussir.

* *Aqua Nucis Moschatae.*

℞ Nucis moschatae unc. ij Spiritus vinosi tenuioris congium unum Aquae quantum satis ad evitandum empyreuma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Noix Muscade.

Prenez des noix muscades, deux onces; de l'esprit de vin rectifié, huit livres, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez quatre pintes d'esprit par la distillation.

L'eau de noix muscade ainsi préparée avec l'esprit de vin, est chargée de toutes les parties aromatiques de ce fruit; ainsi elle réchauffe considérablement l'estomac, & ranime pour un peu de temps la circulation du sang; elle est aidée dans cette opération par l'efficacité de l'esprit vineux, qui agit aussi beaucoup ce fluide; ce n'est que dans les cas d'une extrême langueur qu'on peut faire usage de cette eau; elle seroit nuisible lorsqu'il y auroit à appréhender l'effet d'une trop grande chaleur, & d'un trop grand mouvement dans le sang. La dose est depuis un gros jusqu'à une once.]

CHAPITRE XLI.

De la Distillation du Camphre.

LE camphre, tel qu'on nous l'apporte, surmonte en pureté, en subtilité, en volatilité & en pénétration, tout ce qu'on en pourroit tirer par distillation, quelque soin, quelque adresse, quelque mélange, & quelques vaisseaux qu'on y puisse employer. Sa diaphanéité, sa blancheur égalant celle de la neige, son goût âcre & piquant, son odeur extraordinairement forte, sa volatilité, sa prompte dissipation, sa grande inflammabilité, même dans l'eau, & sa totale consommation sans laisser aucune trace de lies aux vaisseaux où on l'allume, témoignent suffisamment la pureté & la subtilité de ses parties; en sorte que l'on peut dire que tout ce que la Chymie scauroit inventer de meilleur, n'est pas capable d'encherir sur la pureté, & sur la perfection que la nature a donnée au camphre, ni d'en séparer aucune partie grossière; & que l'on doit le laisser dans son état naturel, & ne lui donner aucune préparation qui soit capable de le détruire, ou d'altérer ses bonnes qualités.

En effet, si l'on examine bien les distillations que les Auteurs ont proposées, on reconnoitra que parmi la dissipation inévitable qu'on feroit de la plus grande partie du camphre qu'on auroit entrepris de distiller, & après une dépense considérable, tant pour les matières que pour les vaisseaux, & avec le feu qu'ils veulent qu'on y emploie; ce qu'on aura distillé, & même, si on veut rectifié, n'approchera pas des perfections que le camphre avoit avant sa distillation. C'est pour cela aussi que je n'ai pas cru à propos d'en donner ici aucune description, & qu'il me suffit de dire à ceux qui voudroient avoir une huile, ou une liqueur oléagineuse de camphre, qu'ils se doivent contenter de le dissoudre dans de l'huile d'amandes douces ou dans l'esprit de vin, ou dans celui de térébenthine; ce qu'on pourra faire dans un matras parfaitement bien bouché, placé au bain-marie ou de cendres, sur un feu fort modéré; le camphre néanmoins tout pur opéreroit avec plus d'efficace que toutes ces liqueurs.

Vertus du Camphre.

On estime beaucoup le camphre en temps de contagion, tant pour résister au mauvais air qu'à la pourriture des humeurs. On s'en sert aussi beaucoup contre les vapeurs, tant pris par la bouche qu'en l'approchant du nez, ou le dissolvant dans les clystères; les Anciens le croyant froid, l'ont recommandé pour éteindre le desir du coït, & pour empêcher la génération, d'où vient qu'ils en ont fait un vers qui a passé en proverbe.

Camphora per nares castrat odore mares.

Mais parce que l'expérience & la raison nous font connoître qu'il est chaud, on doit absolument imputer à la subtilité & à la pénétration de ses

parties tous les effets qu'il peut produire : on le donne depuis un grain jusqu'à trois ou quatre, pilé premièrement & comme dissous dans quelque peu d'esprit de vin ou d'huile d'amandes douces, puis délayé dans quelque liqueur propre. On le mêle aussi dans les clystères histériques depuis trois ou quatre grains jusqu'à dix ou douze ; on en met encore quelques grains dans les dents creuses ; on le dissout aussi dans de l'esprit de vin, & on s'en sert en gargarisme pour appaiser la douleur des mêmes dents.

CHAPITRE XLII.

De la Distillation de la Térébenthine.

J'entreprends pas de décrire ici en particulier toutes les différentes manières de distiller plusieurs espèces de résines, puisque celle de la térébenthine qui est une résine liquide, peut suffire pour toutes. On en prendra, par exemple, deux ou trois livres, & les ayant mises dans une grande cornue de verre placée au bain de sable, & y ayant adapté un récipient bien luté, l'on en commencera la distillation sur un feu modéré ; ainsi l'on tirera d'abord un esprit acide accompagné d'eau, & d'une huile éthérée, volatile, inflammable fort claire, qu'on pourra garder à part ; puis en continuant le même feu, on en tirera une huile assez blanche, à laquelle succédera une citrine, & quelque temps après un autre tout-à-fait jaune, & finalement une dernière rouge.

On pourra encore, si l'on veut, recevoir à part toutes ces huiles, & les serrer dans des bouteilles différentes bien bouchées : mais si on emploie pour récipient une bouteille longue sans la changer jusqu'à la fin de la distillation, on peut y voir les diverses huiles comme surnageantes l'une sur l'autre, dont la rouge tenant le fond sera surmontée par la jaune, la jaune par la citrine, la citrine par la blanche, & la blanche enfin par l'éthérée, pourvu qu'on ait bien ménagé le feu. Ces huiles ont à peu près les mêmes vertus, mais elles sont plus ou moins actives, suivant le rang qu'elles tiennent plus ou moins haut dans le récipient, & qu'elles sont plus ou moins colorées ; le rang inférieur que les plus colorées tiennent dans la distillation, étant une marque évidente de la pesanteur de leur substance, & du peu de disposition qu'elles ont à imiter l'activité & la pénétration de celles qui tiennent le dessus.

On trouvera au fond de la cornue la partie plus épaisse de la térébenthine, qui sera ce que les Auteurs nomment colophone, dont on pourroit tirer encore un dernier esprit acide en augmentant le feu, & enfin une huile obscure ; mais on fera mieux de s'en abstenir, & de garder cette colophone pour l'employer dans des onguents ou emplâtres, ou dans d'autres remèdes externes.

Quelques-uns veulent qu'en distillant la térébenthine on y mêle de l'eau ; d'autres veulent qu'on la couvre de filasse pour abbatre son gonflement dans

la distillation, & empêcher qu'elle ne passe dans le récipient par le bec de la cornue; mais on n'a pas besoin de ces précautions, pourvu qu'on ménage toujours bien le feu, & sur-tout dans le commencement de la distillation.

Vertus de l'Esprit de Térébenthine.

Le sel volatil de la térébenthine qui se trouve caché dans la partie acide de l'esprit éthéré, & dans les huiles qui distillent les premières, contribue beaucoup aux vertus qu'on leur attribue, dont les principales sont d'ouvrir les conduits de l'urine, d'en tempérer les ardeurs, d'empêcher la génération du calcul, & arrêter les gonorrhées. On l'estime aussi beaucoup dans toutes les maladies de la poitrine, & dans celles de l'estomac, du foie & de la rate, comme aussi pour résoudre les contusions internes qui arrivent dans les chûtes, & pour guérir les plaies & les ulcères internes: on les donne depuis trois ou quatre jusqu'à dix ou douze gouttes dans des liqueurs propres. On s'en sert extérieurement avec heureux succès pour la guérison des fistules, des fentes, & des ulcères des lèvres, des mammelles & du fondement, comme aussi de toutes sortes de plaies, & particulièrement de celles des nerfs, & pour mondifier & guérir les ulcères tant vieux que nouveaux, dissiper les contusions, appaiser les douleurs & résoudre les tumeurs. On les recommande aussi beaucoup contre la surdité, si l'on en met quelques gouttes dans les oreilles.

* *Oleum Copaivæ compositum.*

℞ Balsami copaivæ libr. ij. Gummi guaiaci unc. iv. Distillatione ex retorta eliciatur libr. j.

Huile de Copahu composée.

Prenez vingt-quatre onces de baume copahu, & quatre onces de gomme de gayac; faites distiller par la retorte douze onces de liqueur.

Cette huile contient les mêmes vertus que le baume de copahu, & est à ce baume ce que l'huile de térébenthine est à la térébenthine elle-même; elle est plus pénétrante que le baume, elle est aussi plus active: la dose est de deux à cinq gouttes sur un morceau de sucre, dans les plaies & supurations intérieures, soit de la poitrine, soit des viscères.]

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

De la Distillation du Mastic.

QUELQUES-UNS veulent qu'on mêle avec le mastic, parties égales de poudre de cailloux, avec quelque peu de sel, & qu'on en tire par la cornue par un feu gradué une liqueur blanche, une huile jaune, & enfin une huile rouge; voulant même qu'on les rectifie après dans une petite cor-

nue, & qu'on en sépare une huile obscure, qui restera au fond après la rectification.

Les autres veulent qu'on mêle le mastique avec du bol en poudre, & qu'en ayant fait une pâte avec de l'esprit de vin, & les ayant laissé en macération pendant quinze jours, on les distille par la cornue à feu nud: & qu'en ayant tiré une huile volatile surnageant l'autre liqueur, & une huile pesante tombée au fond, on les rectifie encore sur de nouveau bol & sur du sel.

Il y en a aussi qui veulent, qu'après avoir rempli le tiers d'une cornue de mastique en poudre, & versé dessus autant d'esprit de sel qu'il en faut pour le bien humecter, on les distille par la cornue au bain de sable par un feu gradué bien gouverné, & qu'il en sorte premièrement un peu de flegme, puis une huile belle & claire mêlée parmi l'esprit de sel qui aura distillé, après eux une huile jaune, & finalement une rouge; ils veulent aussi qu'on garde à part chacune de ces liqueurs & même qu'on les rectifie.

On en trouve d'autres qui veulent qu'après avoir tiré une teinture de fleurs de bouillon blanc & de mille-pertuis, avec l'esprit de térébenthine, on fasse digérer pendant quinze jours sur le mastique, autant pesant de cette teinture, & qu'en ayant retiré à feu de sable cet esprit, & l'ayant même cohobé deux ou trois fois sur le mastique, & changé enfin de récipient, on en tire une huile jaune, & en dernier lieu rouge; & même qu'ayant ensuite calciné le marc, on en tire le sel, & qu'on le mêle parmi ces huiles.

Il est permis de choisir la distillation qu'on croira la meilleure, & même d'en inventer, si on veut, quelque autre; pour moi j'estime qu'on fera encore mieux de suivre pour la distillation du mastique, la méthode que je viens de donner pour la térébenthine; d'autant que si l'on règle bien le feu, on obtiendra premièrement une liqueur aqueuse, tant soit peu acide, accompagnée de quelques particules de sel volatil, & ensuite une huile jaune, & finalement une rouge, qui n'auront pas même besoin d'être rectifiées, & que sans tant d'embarras & sans altérer les qualités du mastique par le mélange des matières étrangères, on aura ce qu'il contient de plus essentiel, & qui peut mieux seconder les intentions pour lesquelles on le distille.

Vertus de l'Huile de Mastique.

On estime beaucoup l'huile distillée de mastique dans les foiblesses, & les dévoiements de l'estomac & des intestins, pour guérir & consolider les plaies & les ulcères, tant des poumons & de la poitrine, que des autres parties internes du corps, boucher l'orifice des veines & des artères, & arrêter toutes pertes de sang. On la donne dans des liqueurs propres depuis quatre ou cinq jusqu'à douze & quinze gouttes; on l'applique aussi au dehors, tant sur l'estomac & sur tout le ventre, pour seconder les remèdes internes, que dans les plaies des nerfs & de toutes les autres parties, pour les consolider & guérir; l'employant même en injection parmi les décoctions vulnéraires, lorsque les plaies sont profondes. On s'en sert aussi fort à propos en onction pour fortifier les membres dans les fractures & dislocations des os.

On peut distiller la résine ordinaire, la poix noire, l'oliban, la sandaraque & leurs semblables, de même que la térébenthine & le mastique.

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

De la Distillation du Benjoin.

L'EGARD qu'on doit avoir à la substance résineuse du benjoin, seroit bien capable de porter l'Artiste à régler sa distillation par celle des autres résines; mais son odeur agréable & la délicatesse & volatilité de ses principales parties, demandent des précautions toutes particulières; car si l'on n'étoit pas bien exact, on en seroit plutôt une destruction qu'une légitime préparation: ceux qui voudront réussir y procéderont ainsi.

O P É R A T I O N .

APRÈS avoir mis une livre de beau benjoin en poudre dans une grande cornue de verre, dont le cou soit des plus longs & des plus larges, on y versera dessus trois livres de bon esprit de vin, les agitant & incorporant bien ensemble; puis y ayant ajusté & luté un petit vaisseau de rencontre, on tiendra pendant vingt-quatre heures la cornue le cou en haut, au dessus d'un four de Boulanger, agitant de temps en temps les matières, pour avancer la dissolution du benjoin dans l'esprit de vin: après quoi on placera la cornue au bain de sable, adaptant à son bec à la place du vaisseau de rencontre, un demi balon luté avec de la vessie mouillée; & par un feu bien modéré, on en distillera premièrement l'esprit de vin, après lequel les fleurs de benjoin s'éleveront; mais dès qu'elles paroîtront, on mettra un nouveau récipient bien sec à la place du premier, & on le lutera légèrement, afin d'en pouvoir tirer de temps en temps les fleurs qui y entreront, de même que celles qui s'arrêteront dans le cou de la cornue; serrant ces fleurs dans un vaisseau de verre bien bouché, & remettant le récipient à mesure qu'on en aura ôté les fleurs, & celles du bec de la cornue; mais on le lutera tout-à-fait lorsqu'on verra distiller de la cornue une liqueur épaisse, qui sera la première huile de benjoin, qu'on fera distiller par un même feu, & en le continuant, on aura une liqueur acide, & après elle une huile jaune, claire & odorante, & finalement une dernière huile crasse & épaisse; ce sont là toutes les substances qu'on tire du benjoin en le distillant. On ne desire pas néanmoins toujours les avoir toutes à la fois; car on se contente le plus souvent d'en avoir les fleurs ou la teinture.

R E M A R Q U E .

CEUX qui ne recherchent que les fleurs, les peuvent faire sublimer sans beaucoup de peine, en mettant deux ou trois onces de benjoin mis en poudre dans un pot de grès longuet placé au bain de sable, & couvert d'un long cornet de papier épais, dont l'entrée soit proportionnée à la circonférence du pot;

pot : car y ayant joint & lié tout autour avec de la fiffelle le bas du cornet, la chaleur du feu modérée, qu'on allumera sous le bain de sable, fera élever & attacher au dedans du cornet les fleurs de benjoin légères, blanches & brillantes comme de la neige, en crystaux languets & pointus, dont l'odeur sera autant douce & agréable, que la substance subtile & pénétrante, & qu'on peut nommer un véritable sel volatil sulfuré de benjoin.

* *Flores Benzoini.*

Benzoinum in pulverem tritum ollæ figulinæ in arena locatæ immittatur, & leni calore flores sublimentur in conum carthaceum ollæ adaptatum.

Vel benzoinum retortæ immittatur, & leni igne flores in retortæ collum ascendent.

Flores flavedine inquinati terrâ cimoliâ albâ mixti denuò sublimentur.

Fleurs de Benjoin.

On mettra le benjoin en poudre dans un pot de terre vernissé posé sur un bain de sable, & par un feu doux on sublimera les fleurs dans un cornet de papier fort, qu'on aura fixé au pot de terre.

Ou bien on mettra le benjoin dans une cornue au bain de sable, & par le moyen d'un feu doux, les fleurs s'éleveront dans le col de la retorte.

On sublimera de nouveau les fleurs qui paroîtront trop jaunes ou enfumées, après les avoir mêlé avec la terre blanche cimolée.

Ces fleurs sont un excellent remède pectoral, recommandé particulièrement dans l'asthme; car il atténue & dissipe les obstructions qui proviennent des viscosités, & débarrassent les bronches: elles sont agréables sous toutes les formes, & elles donnent bonne odeur à toutes sortes de compositions. La dose est depuis trois jusqu'à dix ou douze grains.]

La préparation de la teinture de benjoin n'est pas aussi bien difficile, puisqu'on la peut trouver dans la dissolution qu'on fait du benjoin dans l'esprit de vin avant sa distillation, & qu'ayant versé par inclination & ferré cette dissolution dans une bouteille de verre bien bouchée, on peut la nommer une véritable teinture de benjoin.

On peut dire que cette teinture contient en elle toutes les bonnes parties du benjoin que l'esprit de vin a dissoutes, & que les lies qui restent au fond, ne sont que des corps étrangers que l'esprit de vin n'a pu dissoudre. On doit être aussi persuadé que l'esprit de vin qui monte le premier dans la distillation du benjoin, ne manque pas d'enlever plusieurs particules du sel volatil du même benjoin, avec lesquelles sa partie sulfurée a une conformité toute particulière, comme on peut le reconnoître par sa bonne odeur, & par les bons effets qu'il peut produire pris intérieurement depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes dans des eaux ou décoctions propres, lorsqu'on veut provoquer les sueurs; ou employé au dehors pour cosmétique, à la place de la teinture de benjoin, car il mondifie, déterge & pénètre encore mieux qu'elle.

On peut aussi dissoudre dans cet esprit les fleurs & la substance butireuse du benjoin, qui approche de la nature des mêmes fleurs, & en tirer une teinture plus pure & plus subtile, & qui opérera en beaucoup moindre quantité que

la simple teinture de benjoin, ou que l'esprit de vin qu'on en retire. On ne doit pas aussi douter que les fleurs de benjoin ne soient sa partie plus essentielle, & qu'on ne doive en attendre ses principaux effets, tant pour subtiliser les mauvaises humeurs, & faire sortir par les pores de la peau celles qui y ont de la disposition, que pour inciser, détacher & pousser par les voies ordinaires celles qui sont épaisses & visqueuses, & particulièrement celles de la poitrine.

Vertus & usage des Fleurs de Benjoin.

Les fleurs de benjoin ont une acidité assez agréable, elles sont bonnes pour les asthmatiques & pour fortifier l'estomac : on les donne depuis trois ou quatre grains jusqu'à dix ou douze, dans des liqueurs convenables, les mêlant dans les loochs ou dans les autres remèdes pectoraux. On les mêle encore fort à propos dans les compositions odorantes, à quoi l'on emploie aussi principalement l'huile jaune, qui distille après la partie acide ; pour ce qui est de l'huile crasse & épaisse qui distille la dernière, on ne sçaurait l'employer que pour mondifier ou consolider les plaies ou les ulcères. Elle ne mériterait pas aussi qu'on la recherchât, si elle ne découloit sans grande dépense après les autres substances : on peut distiller le storax de même que le benjoin.

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

De la Distillation de la Myrrhe.

LA Myrrhe étant une gomme résine, dont les parties aqueuses contrebalancent l'oléagineuse, a besoin d'un procédé tout particulier pour sa distillation. Pour y bien réussir, ayant choisi & pilé assez subtilement une livre de cette gomme résine, & l'ayant mise dans une grande cornue de verre, on y versera dessus quatre livres de bonne eau-de-vie, les agitant ensemble dès-lors, & même de temps en temps pendant douze heures de macération, pour faciliter la dissolution de la myrrhe dans l'eau-de-vie ; après quoi ayant placé la cornue au bain de sable, & y ayant adapté & luté un demi-balon, on en commencera la distillation par un feu doux au commencement, & augmenté peu à peu, & sur-tout vers la fin, pour mieux faire sortir toute la partie oléagineuse de la myrrhe ; mettant à part l'esprit qui montera le premier dans la distillation, & relutant ensuite le demi-balon pour recevoir tout ce qui distillera après.

Lorsque le tout sera distillé, & que les vaisseaux seront refroidis, ayant séparé l'humidité superflue de l'eau-de-vie, de la partie oléagineuse de la myrrhe, & incorporé cette dernière avec autant pesant de vitriol calciné en blancheur, on la rectifiera dans une petite cornue de verre au bain de sable par un feu bien modéré, & on en aura une huile moins épaisse & beaucoup plus pure qu'elle n'étoit, à cause que le vitriol en aura retenu les parties

plus crasses & plus terrestres; mais parce que le vitriol ne manque pas d'imprimer quelque acrimonie à cette huile, & qu'elle n'est pas encore dans la pureté qu'on peut desirer, on la mêlera avec autant pesant d'os de bœuf, ou de mouton calcinés & mis en poudre, & quatre fois autant d'eau de fontaine, & les ayant mis ensemble dans un alambic de verre tout d'une pièce, & ayant adapté & luté à son bec un petit récipient, on en tirera au bain de sable par un feu bien modéré une huile jaune, belle & claire, & fort propre à tout ce qu'on veut l'employer.

* *Tinctura Myrrha.*

℞ Myrrhæ electæ contritæ, unc. iv. Mitte in vas vitratum; affunde spiritus vini rectificati unc. xij. Obturato vase digere igne arenæ per aliquot dies, identidem agitando, donec spiritus vini sit saturatus fuerit. Tincturam per aliquod tempus suo cum magnate serva.

Eodem modo parabantur tincturæ aloës, croci forficibus concisi, coccinellæ, succini in alkool redacti, castorei, benzoini, storacis, balsami Tolutani, cinnamomi, caryophyllorum indicorum, kinakina, contrayervæ, cascarillæ, asari & similia.

Teinture de Myrrhe.

Prenez de la myrrhe choisie & écrasée, quatre onces; mettez-la dans un vaisseau de verre, & versez par dessus douze onces de bon esprit de vin; laissez-la en digestion pendant plusieurs jours en la remuant de temps en temps, & ayant soin d'en boucher le vaisseau; laissez-la ensuite sur le marc, & lorsque vous en aurez besoin, vous la tirerez par inclination, ou avec un siphon.

C'est ainsi qu'il faudra préparer les teintures d'aloës, de safran, de chenille, de succin en poudre, de castor, de benjoin, de storax, de baume de Tolu, de canelle, de girofle, de quinquina, de contrayerva, de chancelle, d'asarum, &c.]

Vertus & usages de l'Huile de Myrrhe & de sa Teinture.

Ses usages sont principalement pour faire mourir les vers, résister aux venins, & à la pourriture des humeurs, & ouvrir les obstructions de tous les viscères, particulièrement celles de la matrice: on la donne depuis deux ou trois gouttes jusqu'à sept ou huit, incorporées avec du sucre en poudre, puis dissoutes dans des liqueurs propres; on la mêle aussi dans les pilules, les opiates & plusieurs autres remèdes.

Il y en a qui se contentent de dissoudre la myrrhe dans l'eau-de-vie ou dans l'esprit de vin, & de tirer l'extrait de cette dissolution après l'avoir filtrée.

J'ai donné la préparation de l'huile de myrrhe par défaillance parmi celles des autres huiles galéniques.

(66)

* *Tinctura Lacca.*

℞ Gummi lacca recens suis è baccillis exemptæ unc. j. Aluminis usti drach. j. Spiritus ardentis cochleariæ unc. viij. Digere in arena donec tinctura rubedine saturata appareat, quam decanta & serva.

Teinture de Lacque.

Prenez de la gomme lacque nouvellement arrachée de dessus ses petits bâtons ; une once ; de l'alun calciné , un gros ; de l'esprit ardent de cochlearia , huit onces : digerez au feu de sable jusqu'à ce que la teinture paroisse foncée ; découtez & la gardez pour l'usage.]

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

De la Distillation de la Gomme Ammoniac.

LE surnom d'ammoniac fut donné à cette gomme à cause du Temple d'Ammon, où les anciens Païens alloient consulter l'Oracle de Jupiter, & parce que c'étoit le lieu natal de cette gomme, dont la substance aqueuse & visqueuse demande une méthode particulière, & peu semblable à celle de la myrrhe.

R E M A R Q U E S.

ON pourroit bien, suivant le sentiment de quelques-uns, mêler du bol, de la brique ou des cailloux en poudre parmi la gomme ammoniac, le galbanum, Popopanax, & les autres gommes aqueuses de nature approchante, avant que de les mettre dans la cornue pour en faire la distillation ; mais encore que ces gommes s'enslent facilement dans la cornue, lorsque la chaleur du feu les presse plus qu'elles ne le peuvent souffrir, & qu'elles puissent alors sortir par le bec de la cornue, & couler dans le récipient, on peut néanmoins en faire fort à propos la distillation sans mêler quoi que ce soit parmi, & sans qu'on doive craindre aucun mauvais succès, pourvu qu'on proportionne comme il faut le feu & les vaisseaux à leur portée.

Ceux qui ont des fourneaux & des vaisseaux propres à placer une cornue, & à faire la distillation des matières qu'elle contient, par le moyen d'un air échauffé enfermé, pourroient s'en servir fort à propos en cette occasion ; mais parce que tous n'ont pas ces commodités, on peut y réussir par d'autres moyens, soit au bain-marie, mêlé de sciure de bois, soit au bain de cendres, soit à celui de sable, pourvu qu'on ménage bien le feu, & que la cornue qu'on emploiera soit assez grande.

O P É R A T I O N.

ON mettra donc une livre de belle gomme ammoniac dans une cornue de verre, grande, profonde, & propre à contenir, si on vouloit, huit ou

dix fois autant de la même gomme; on choisira celui des bains que l'on voudra, & y ayant placé la cornue, & adapté & bien luté à son bec un récipient, on commencera la distillation par un feu bien modéré, & on le continuera long-temps de même, & jusqu'à ce qu'on voie que la distillation soit beaucoup avancée, & que tout le danger du gonflement de la gomme soit passé; auquel temps il faut peu à peu augmenter le feu, & même le pousser sur la fin pour faire sortir de la cornue la dernière huile de la gomme, finissant la distillation lorsque le récipient sera tout-à-fait éclairci.

Après qu'on aura laissé refroidir les vaisseaux & déluté le récipient, on y trouvera un esprit acide, contenant le sel volatil de la gomme, mêlé de beaucoup de flegme, ensemble une huile crasse & fœtide; de toutes lesquelles substances on fera la rectification, en les versant sur une livre d'os calcinés en poudre, mis dans une cucurbite de verre, la couvrant de son chapiteau bien luté, & la plaçant au bain de sable sur un feu fort modéré; car par ce moyen les parties les plus grossières de l'huile, & la plus aqueuse de la première distillation demeureront au fond, tandis que les substances pures & volatiles s'élèveront dans le chapiteau & distilleront dans le récipient qu'on y aura adapté & luté. On pourra même rectifier encore une fois sur de nouveaux os calcinés en poudre, tout ce qui aura distillé, & séparer enfin l'huile distillée volatile de la partie spiritueuse, dans laquelle le sel volatil de la gomme ne manquera pas de se trouver, pourvu qu'on ait soigneusement luté les vaisseaux, tant dans la première distillation que dans les deux rectifications.

Vertus de l'esprit de la gomme Ammoniac.

L'esprit de gomme ammoniac est fort propre pour déboucher les obstructions du foie, de la rate, & de tous les viscères, d'où vient qu'on l'emploie avec un heureux succès dans les hydropisies, ictéricies, & cachexies, & même dans les suppressions d'urine; mais particulièrement dans les maladies de la matrice, qui viennent de la retention des menstrues, & de l'obstruction des vaisseaux. On le donne après les remèdes généraux, le matin à jeun depuis cinq ou six, jusqu'à quinze ou vingt gouttes, dans du vin blanc, ou dans quelque autre liqueur propre, & on en continue l'usage suivant le besoin.

On donne l'huile pour les mêmes fins depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit, incorporées avec du sucre en poudre, puis dissoutes dans quelque liqueur propre. On la donne aussi fort à propos dans toute sorte de coliques, tant par la bouche que dans les clystères, où on la mêle depuis huit ou dix jusqu'à vingt ou trente gouttes. On peut aussi s'en servir de même pour faciliter les accouchemens, & en oindre les narines pour abaisser les vapeurs de la matrice, à quoi on peut aussi employer l'huile qui n'est pas rectifiée.



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

Des Teintures chymiques des Végétaux.

LA Chymie donne le nom de teinture à l'extraction ou séparation qu'on fait de la couleur d'un ou de plusieurs mixtes, & de son impression dans quelque liqueur ou menstrue propre. Cette extraction ou séparation de couleur contient avec elle une portion de la plus pure substance du mixte, laquelle ayant quitté son propre corps, s'est dissoute & unie au menstrue, & lui a communiqué sa couleur & ses vertus. *Les teintures des végétaux sont fort ordinaires dans la Pharmacie Galénique, mais on ne les prépare guères qu'au temps auquel on les doit employer; & si on veut les conserver quelque temps, l'on en remplit des bouteilles, au haut desquelles on met un peu d'huile pour empêcher la pénétration de l'air qui pourroit corrompre les teintures.*

Mais le but de la Pharmacie Chymique étant de faire des préparations plus pures & plus durables que celles dont je viens de parler, elle y emploie des menstrues moins sujets à corruption, & elle les choisit en sorte qu'ils ayent quelque analogie avec les substances dont elle veut tirer la teinture, & qu'elle puisse conserver également les bonnes parties & qualités, tant des menstrues que des mixtes dont elle veut tirer la teinture. On se contente néanmoins quelquefois de la tirer de certaines herbes ou fleurs avec leurs propres eaux distillées, y ajoutant quelque peu d'esprit de soufre ou de vitriol, pour aider à la pénétration de ces eaux: mais on dissout alors une proportion raisonnable de sucre candi, ou autre bien fin, dans ces teintures filtrées, pour les pouvoir conserver quelque temps dans des bouteilles bien bouchées.

R E M A R Q U E S .

Il faut avant toutes choses considérer & connoître à fond les parties & la principale substance des mixtes dont on veut tirer la teinture, & choisir un menstrue qui puisse les pénétrer & en dissoudre & unir à soi la partie pure dont on a besoin. Les substances purement aqueuses ou salines, demandent des menstrues aqueux, mais on ne sçauroit le conserver long-temps, à moins que le mixte, dont on veut tirer la teinture, n'abonde en parties salines, ou qu'en faisant évaporer une partie du menstrue & le concentrant en quelque sorte, on n'y ajoute du sucre ou du miel. L'eau suffit à tirer la teinture des violettes, des roses, des œillets, des pavots & de plusieurs autres fleurs; mais la fleur de souci refuse sa teinture à l'eau, & elle la donne à l'esprit de vin, de même que le safran. Cet esprit a une grande analogie avec les parties résineuses, sulfurées & aromatiques des plantes; d'où vient qu'on en doit être en tout temps suffisamment pourvu.

On doit aussi considérer l'esprit de vin comme le plus usité menstrue, pour extraire la teinture de la plupart des végétaux, & particulièrement de ceux dont l'humidité n'est pas bien grande, & dont la substance a des parties résineuses ou oléagineuses.

O P É R A T I O N .

ON met, par exemple, la quantité qu'on veut de sommités mondées d'absinthe dans un matras, ou dans une cucurbite à col étroit; puis y ayant versé dessus de bon esprit de vin, jusqu'à ce qu'il surnage l'absinthe de trois ou quatre doigts, ou couvre le matras ou la cucurbite d'un petit vaisseau de rencontre parfaitement bien luté, & ayant fait macérer le tout pendant sept ou huit jours au dessus d'un four de Boulanger, ou en quelque lieu modérément chaud, on le coule & exprime, & on sépare une teinture verdâtre, laquelle on filtre & garde dans une bouteille de verre double bien bouchée, pour la donner au besoin depuis un scrupule jusqu'à deux dragmes, dans du vin ou dans quelque autre liqueur propre, dans les maladies de l'estomac, du foie & de la matrice.

On procède de même pour tirer les teintures de plusieurs bois, écorces, gommes, racines, baies & semences aromatiques; & pour celles du safran, & de plusieurs fleurs cordiales & céphaliques, & même de certaines écorces de fruits, les dosant & s'en servant à peu près de même que de la teinture de l'absinthe dont je viens de parler.

On prépare à peu près de même plusieurs teintures céphaliques, cordiales, stomachiques, anti-scorbutiques, &c. composées de plusieurs parties de végétaux diversement dosées dont je n'entreprends pas de donner ici des descriptions; je dirai seulement que la Chymie commence plusieurs de ses préparations par les teintures, comme on le pourra voir dans les suites.

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

Des Elixirs.

LES Elixirs approchent beaucoup de la nature des teintures, dont ils empruntent même le principal de leur composition. Les sentimens des Auteurs sont différens sur l'Étymologie du nom d'Élixir; car les uns le font dériver d'*ελαιον* & *εσπερον* comparant ces remèdes à une extraction d'huile, qu'ils considèrent comme une des parties les plus essentielles des mixtes. Les autres veulent que ce nom vienne du verbe *ελειψω* à cause du grand secours qu'on reçoit des élixirs, d'autres le tirent du mot Arabe *Alechfiro*, qui dénote une extraction artificielle de quelque essence; mais sans m'arrêter au nom, je dis que les élixirs sont des liqueurs spiritueuses, destinées à des usages internes, & contenant la plus pure substance des mixtes choisis qu'on a employés, & laquelle on leur a communiquée par le moyen de l'infusion ou macération.

Les esprits tirés des végétaux, ou leurs eaux spiritueuses, sont d'ordinaire la base des élixirs, & les menstrues dont on se sert pour dissoudre & retenir la vraie essence des médicamens qui entrent dans leur composition. On reconnoît néanmoins l'esprit de vin pour le plus commode de tous; d'où vient

qu'on l'y emploie plus souvent que tout autre menstree ; sur-tout lorsqu'on a besoin de dissoudre & d'unir à l'Élixir quelques substances oléagineuses ou résineuses, & particulièrement celle des aromats qui resteroient parmi le marc après l'infusion, si elles n'avoient rencontré quelque liqueur analogue, & propre à s'y insinuer & unir.

Ce qui n'empêche pourtant pas qu'on ne mêle souvent des eaux spiritueuses moins pénétrantes parmi cet esprit, afin d'en émousser la pointe, lorsqu'il est chargé de ces substances, & afin de mettre l'Élixir en un état propre & commode pour être pris par la bouche, lorsqu'on le veut donner tout seul : cela n'empêche pas aussi qu'on n'y ajoute même alors quelque peu de sucre, ou de quelque Syrop, pour le rendre plus agréable ; mais il n'est pas nécessaire d'affoiblir cet esprit, non plus que l'Élixir, lorsqu'on ne prétend pas de le donner seul, & qu'on le garde pour le donner dans des liqueurs propres à ses usages : c'est alors aussi qu'on ne donne ces élixirs que depuis cinq ou six gouttes jusqu'à quinze ou vingt ; au lieu qu'on donne jusqu'à une ou deux cuillerées à la fois de ceux dont on a affoibli les esprits, en y ajoutant des eaux spiritueuses & en les adoucissant avec du sucre ou des syrops.

O P É R A T I O N .

On prépare, par exemple, un élixir camphré, en faisant digérer & dissoudre au bain-marie ou à celui de cendres, demi-once de camphre dans quatre onces d'esprit de vin, mis dans un petit matras, couvert de son vaisseau de rencontre parfaitement bien lutés ensemble, & on donne à cette dissolution le nom d'Élixir, dont on ne fait prendre au plus qu'une vingtaine de gouttes à la fois, dans du vin ou dans quelque eau cordiale, pour provoquer les sueurs, fortifier le cœur, résister à la malignité de l'air & aux venins, soulager les gouteux, & donner un grand secours dans toutes les maladies du cerveau. On peut aussi en mettre fort à propos quelques gouttes avec un peu de coton dans les dents creuses pour en appaiser la douleur.

Préparation de l'Élixir de Citron.

On prépare un élixir de citron, en y procédant ainsi. On met dans un matras demi-livre d'écorce jaune superficielle de citron, écrasée ou incisée bien menu, & y ayant versé dessus deux livres de bon esprit de vin, & demi-livre de suc dépuré de citrons, on couvre le matras d'un petit vaisseau de rencontre, soigneusement luté ; & l'ayant tenu pendant vingt-quatre heures au dessus d'un four de Boulanger, puis coulé & exprimé médiocrement le tout, on y mêle autant pesant d'eau distillée de scorfonère, & une livre & demie de sucre fin en poudre ; puis ayant passé le tout par un papier gris, on y ajoute, si l'on veut, une dragme de teinture de musc & d'ambre gris, & on a un élixir cordial fort agréable, dont on peut donner à la fois depuis demi-cuillerée jusqu'à deux cuillerées entières, pour récréer & fortifier toutes les parties nobles.

* Elixir hystericum.

℞ Oleorum stillatorum absinthii, pulegii, matricariæ, rutæ, & succini, ana gutt. vj. Tincturarum croci, & castorei, ana unc. iij. Sacchari optimi, & aquarum arthemisiæ, & florum sambuci, ana unc. vj. M. & fiat elixir.

Elixir hystérique.

On prendra des huiles d'absinthe, de pouliot, de matricaire, de rue & de succin, de chacune six gouttes; des teintures de safran & de castoreum, de chacune trois onces; de bon sucre & des eaux d'armoises, & des fleurs de sureau, de chacun six onces; pour composer cet elixir suivant les règles de l'art.

Cet élixir est fort propre contre toutes les maladies de la matrice, le faisant prendre en même dose que celui qui précède.

Balsamum hystericum.

℞ Lacrymarum assæ-foetidæ, galbani, opopanacis, sagapeni, & ammoniaci, ana dragm. j. Castorei subtilissimè pulverati dragm. f. Oleorum stillatorum rutæ, succini & baccarum juniperi, ana scrup. j. Gummis in mortario calente liquefactis, olea super affunde, misce & convenientis consistentiæ balsamum confice, quod serva ad usum.

Baume hystérique.

Prenez de l'assa-foetida en larmes, du galbanum, de l'opopanax, du sagapenum & de l'ammoniac, de chacun un gros; demi-gros de castoreum pulvérisé très-subtilement; des huiles distillées de rue, de succin & des baies de genièvre, de chacun un scrupule; ayant liquéfié les gommés dans un mortier chaud, vous les mêlerez parmi les huiles, & vous en composerez un baume d'une bonne consistance que vous garderez pour l'usage.

Ce baume mis dans le nez est excellent contre les vapeurs; si on en oint le nombril & le bas-ventre, il provoque les menstrues.

Spiritus uterinus.

℞ Radicum aristolochiæ longæ & rotundæ, pæoniæ & valerianæ minoris, ana unc. ij. Castorei unc. j. Summitatum siccarum absinthii, arthemisiæ, tanaceti, matricariæ, & florum sambuci & camomillæ, ana manip. j. Incis & contusis macerentur per triduum in spiritu vini rectificati libr. iv. Secundum artem spiritus ad usum servandus distillatione eliciatur.

Esprit utérin.

On prendra des racines des aristoloches longues & rondes, de petite valeriane, de chacune deux onces; une once de castoreum; des sommités sèches d'absinthe, d'armoise, de tanaisie, de matricaire, & de fleurs de sureau & de camomille, de chacun une poignée; ayant pilé ou incisé toutes ces drogues, vous les ferez macérer pendant trois jours dans quatre livres d'esprit de vin rectifié; puis

on en fera artiffement la diftillation pour en tirer l'efprit qu'on gardera pour fes ufages.

Cet efprit eft réfolutif & apéritif, il pénètre aifément jufques dans les plus petits vaiffeaux. Il eft très-efficace dans les maladies hystériques, il détruit les obstructions. On en donne depuis une dragme jufqu'à trois, dans des eaux ou des décoctions hystériques; on peut auffi en mettre dans les narines, fur les temples & fur le nombril.]

CHAPITRE XLIX.

De l'Elixir de propriété.

LA réputation de cet élixir eft trop grande, & fes effets font trop connus pour ne mériter pas ici un Chapitre particulier. Tous les Auteurs attribuent à Paracelfe l'invention de ce beau remède; mais la connoiffance imparfaite qu'il en a donnée, & fur-tout fon fîlence touchant le menftruel qu'on y doit employer, ont beaucoup embarrasfé ceux qui font venus après lui, & ont caufé la diverfité des descriptions que nous en trouvons dans les livres. Celle que Crolius en a donnée a été néanmoins la mieux reçue, quoiqu'on ait grand fujet de defapprouver l'efprit de foufre, qu'il y fait entrer pour tirer la teinture de la myrthe, de l'aloës & du fafran.

OPÉRATION.

AYANT mis dans une cucurbite de verre à cou étroit, égales parties de myrthe choifîe, d'aloës focotrin, & de beau fafran, fubtilement pilés, & les ayant légèrement arrofés de quelque peu d'efprit de foufre adouci avec égales parties d'efprit de vin, on y versera deffus de l'eau diftillée de méliffè, jufqu'à ce qu'elle les fûrnage de trois doigts; puis ayant bien agité les matières & couvert la cucurbite d'un petit vaiffeau de rencontre foigneufement luté, on les fera macérer pendant quinze jours au deffus d'un four de Boulanger, renouvelant l'agitation de temps en temps, afin de bien diffoudre dans cette liqueur la fubftance gommeufe de ces drogues, c'eft-à-dire celle qui peut fe diffoudre dans les menftrues aqueux; puis ayant déluté les vaiffeaux, versé par inclination, filtré & gardé à part la liqueur teinte qui fûrnagera les poudres, on mettra à fa place environ un tiers d'avantage de bon efprit de vin qu'on n'avoit mis d'eau de méliffè; & ayant foigneufement reluté les vaiffeaux, renouvelé & continué la macération pendant deux mois, & agité de temps en temps les matières, de même qu'auparavant, on en filtrera auffi de même la liqueur qui fe trouvera chargée de la plus pure effence de ces drogues, fur lesquelles on pourroit bien encore verser de nouvel efprit de vin & en réitérer la macération; mais cette réfidence n'en vaudroit pas la peine. On mêlera donc cette teinture avec la première qu'on avoit

tirée avec l'eau de mélisse, & les ayant mis dans une cucurbite de verre couverte de son chapiteau bien luté & placé au bain de cendres, on en tirera par un feu fort modéré environ les deux tiers de la liqueur; puis ayant laissé refroidir les vaisseaux & les matières, on versera dans une bouteille de verre double ce qui aura resté dans la cucurbite, & ayant bien bouché la bouteille, on gardera cette liqueur pour le besoin.

REMARQUE.

Pour satisfaire à l'intention de la plupart des Auteurs qui veulent que l'esprit de soufre fasse une partie de la composition de cet élixir, on pourra verser sur une portion de cette liqueur concentrée, le tiers ou le quart de son poids d'esprit de soufre, & les macérer ensemble pendant deux mois au dessus d'un four de Boulanger, dans un matras couvert d'un vaisseau de rencontre parfaitement bien luté, pendant lequel temps l'acide de l'esprit de soufre mortifiera la plupart de l'aloës & de la myrthe, & s'unissant & s'accommodant avec cette liqueur concentrée, perfectionnera l'élixir & le rendra fort propre aux usages pour lesquels les Auteurs l'ont recommandé. Crollius particulièrement veut que cet élixir ait été le baume des Anciens, & qu'il contienne toutes les vertus du baume naturel, nécessaires à la conservation des corps, & surtout de ceux des vieillards; qu'il soit merveilleux contre toutes les maladies des poumons, contre les maladies contagieuses & la corruption de l'air; pour fortifier & appaiser les douleurs de l'estomac & des intestins, & celle de la tête, en dissiper les vertiges, affermir la mémoire, briser les calculs dans les reins, garantir de la goutte & de la paralysie, guérir la fièvre quarte, conserver la jeunesse & éloigner la vieillesse, guérir & consolider bientôt les plaies & les ulcères internes, & en un mot, pour surmonter par une propriété occulte toute sorte d'infirmités tant chaudes que froides. On le donne depuis cinq ou six jusqu'à douze & quinze gouttes, dans du vin, ou dans quelque autre liqueur propre.

Mais d'autant que cet élixir préparé avec l'esprit de soufre n'est pas propre à toute sorte de personnes, & particulièrement à celles dont on ne doit imputer les maux qu'à l'excès des accidens, que l'esprit de soufre pourroit multiplier; on sera fort bien de garder à part une portion de la teinture concentrée pour y mêler au besoin le tiers ou le quart de son poids d'esprit volatil salin de corne de cerf bien rectifié, ou de quelque autre esprit de pareille nature, qui puisse éteindre la pointe des acides en s'unissant à eux, & en détourner par ce moyen les mauvais effets; comme je l'ai vu pratiquer fort judicieusement à de sçavans Médecins, qui connoissant à fond la cause des maladies, choisissent & emploient heureusement au besoin les remèdes qui peuvent les surmonter.

(C. de J.)

CHAPITRE L.

Des Extraits des Végétaux.

ON donne le nom d'extrait à la partie la plus pure des végétaux qu'on a séparée des grossières, & dissoute dans quelque menstree propre par le moyen de la digestion, & qu'on a après réduite en une consistance épaisse par l'évaporation. On commence d'ordinaire les extraits par la teinture des matières, que l'on convertit ensuite en extrait. On peut aussi convertir divers suc en extrait, en faisant évaporer leur humidité superflue, & entr'autres le suc de plusieurs fruits, baies & herbes; mais on prépare beaucoup plus d'extraits en versant des menstrees sur les parties des végétaux, d'où on les veut tirer, qu'en n'y employant que leur suc, vu même qu'on a souvent recours à des liqueurs étrangères pour extraire & séparer la plus pure substance de plusieurs suc épais, qui ont apparence d'extrait, comme sont l'opium, l'aloës, la scammonée, &c. pour en séparer les parties grossières des pures dont on a besoin.

Quelques-uns ont écrit qu'on devoit s'abstenir de préparer des extraits, pour le danger qu'ils disent qu'il y a en les préparant, de perdre la partie plus essentielle des matières. Cette pensée peut avoir lieu en certains aromats, dont les parties tenues & volatiles ne pouvant souffrir le feu, ne manquent pas de se dissiper dans l'évaporation de la liqueur, ou de s'élever dans la distillation, lorsqu'on veut profiter des parties fixes; mais toutes les parties des végétaux ne sont pas sujettes à ces dissipations, outre que bien souvent, en méprisant celles-là, on ne recherche que celles qui sont plus fixes. Et d'autant que la séparation des parties pures d'avec les impures est fort nécessaire en tous les extraits; qu'on ne peut le faire en la plupart sans les dissoudre dans quelque menstree propre, & que l'usage de plusieurs extraits est autant commode aux malades que propre à seconder l'intention des Médecins; on auroit grand tort de ne leur pas donner une bonne place parmi les préparations chymiques.

REMARQUES.

POUR bien réussir à la préparation des extraits, il faut s'étudier à connoître la nature des substances des parties des végétaux dont on veut faire l'extraction, afin d'y employer un menstree qui ayant de l'analogie avec leurs parties pures, puisse en les dissolvant les unir à lui, & les séparer des parties grossières. Sur quoi je ne suis pas du sentiment de ceux, qui rejetant en cette occasion l'esprit de vin, ne voudroient employer que l'esprit de rosée ou de l'eau de pluie distillée pour menstree en toutes sortes d'extraits; puisqu'on ne sçauroit pas y dissoudre toutes sortes de substances, & sur-tout les résineuses, pour lesquelles la Chymie n'en a point de plus propre que l'esprit de vin; ce qui n'empêche pas qu'on ne puisse employer fort à

propos l'esprit de rosée, ou l'eau de pluie distillée pour plusieurs autres dissolutions de parties pures, & sur-tout de plusieurs fleurs & de quelques herbes, dont les principales parties sont gommeuses.

On peut employer ces sortes de menstrues à la préparation de l'extrait des fleurs d'œillers, de celui du safran, de la petite centaurée, du chardon-béni, de l'absinthe, & même de plusieurs racines aromatiques; quoiqu'on puisse encore plus à propos employer l'esprit de vin à toutes ces extractions, se servant d'un feu très-lent, lorsqu'on en veut tirer l'esprit, serrant cet esprit pour profiter de quelques bonnes parties qu'il peut avoir enlevées avec lui; on s'en peut servir en un besoin pour quelque préparation pareille ou approchante.

CHAPITRE LI.

De l'Extrait de l'Opium.

L'OPIMUM étant un suc découlé des incisions qu'on a faites aux têtes de pavot lorsqu'elles approchent de leur maturité, & condensé par les rayons du soleil dans la Grèce, là où le pavot croît en abondance, a été nommé par ceux du pays *Οπιον* ou *Οπιον* par excellence, parce qu'en effet c'est un suc fort considérable, & qui peut produire de plus grands effets, & en moindre quantité qu'aucun suc tiré des végétaux. La difficulté néanmoins qu'il y a d'avoir un opium découlé de lui-même sans aucun mélange, & les impuretés qu'on remarque en celui qu'on nous apporte, qui, à proprement parler, n'est qu'un meconium, ou un suc imprimé des têtes de pavot, ont obligé les Chymistes à chercher des moyens pour en faire la purification.

OPÉRATION.

POUR y réussir, ayant incisé bien menu & mis dans un matras demi-livre du plus bel opium qu'on aura pu trouver, & versé dessus deux livres d'eau de pluie ou de rivière, agité les matières & bouché le matras; on le tiendra pendant dix ou douze heures au bain de sable, sur un feu modéré renouvelant de temps en temps l'agitation; puis ayant augmenté le feu du bain, jusqu'à donner quelques bouillons aux matières, on versera par inclination sur un filtre de papier gris la liqueur qui surnagera, & l'ayant filtrée, on la mettra à part; après quoi ayant versé deux livres de nouvelle eau sur la résidence, bouché le matras, & réitéré les mêmes agitations, macération, ébullition & filtration de toute la liqueur qui surnagera, & mêlé cette liqueur avec la première; on versera péle-mêle les premières & les secondes teintures de l'opium dans une terrine vernissée, on en fera évaporer peu à peu l'humidité superflue sur le feu de sable; on donnera enfin à la masse une louable consistance d'extrait, qui contiendra toutes les parties pures que l'opium possédoit,

CHAPITRE LII.

Du Laudanum.

ON a donné le nom de laudanum à diverses préparations ou compositions, qui ont l'opium pour leur base, & dont l'usage est aujourd'hui trop commun pour n'en pas donner un Chapitre particulier. La plupart des anciens, & même quelques modernes, ont pratiqué la torréfaction de l'opium, & se sont servis des acides pour en tirer l'extrait pour la préparation du laudanum; ils y ont aussi ajouté diverses teintures d'aromats & de quelques poudres cordiales, des magistères, des pierreries, des huiles distillées, plusieurs extraits cordiaux ou céphaliques, certains sels volatils, & diverses autres préparations d'animaux ou de minéraux. J'estime que l'extrait d'opium dont j'ai donné la préparation, ne le doit pas céder à aucun laudanum, & que sa simplicité vaut beaucoup mieux que tous les artifices qu'on y peut apporter; vu même qu'on peut au besoin y ajouter tels autres remèdes qu'on jugera à propos.

Mais pour donner quelque chose au nom & aux louables effets qu'on doit attendre du laudanum, j'insérerai ici la description qui m'a semblé la plus raisonnable de toutes celles qu'on trouve dans les Auteurs, laquelle j'ai tirée de l'Épître que M. Joël Langelot, très-sçavant Médecin du Duc d'Holface, a adressée à Messieurs de la Société d'Allemagne, imprimée à Hambourg en l'année 1672.

La meilleure préparation du Laudanum.

Cet Auteur veut qu'on mette dans une cucurbite de verre assez basse une livre de bon opium incisé fort menu, & qu'y ayant versé dessus dix livres de suc nouvellement tiré de coings bien meurs, & ajouté une once de sel de tartre bien sec, on expose la cucurbite à une chaleur bien douce pendant un jour ou deux, ou jusqu'à ce qu'on voie paroître au dessus de la liqueur de petites ampoules, qui dénoteront que les matières sont prêtes à fermenter. Il veut aussi qu'on y ajoute alors quatre onces de sucre en poudre, & qu'on y emploie une chaleur modérée pour avancer la fermentation, par le moyen de laquelle l'opium se doit élever & dissoudre totalement; recommandant de s'éloigner des vapeurs qui s'éleveront: il dit aussi qu'alors la partie impure, volatile & écumeuse surnageant la liqueur, la terrestre demeurera au fond, & que la liqueur pure, transparente & rouge, comme rubis, tiendra le milieu; qu'il faut la séparer, la filtrer, & la faire épaisir par une chaleur bien douce, jusqu'à la consistance d'extrait; puis qu'on dissolue cet extrait dans de l'esprit de vin, & que l'ayant filtré & fait digérer pendant un mois sur un feu bien doux, pour meurir & perfectionner comme il dit, les crudités de l'opium dans ce feu céleste, on épaisisse de nouveau le tout en consistance

d'extraire, duquel il promet des effets merveilleux en toutes occasions, où l'on doit employer le laudanum, n'en donnant même à la fois que le quart, ou au plus la moitié d'un grain.

Cette préparation de laudanum mérite d'être approuvée, parce qu'il n'y a rien qui soit capable de dépraver la nature de l'opium : car outre qu'on ne remarque pas dans le suc de coings bien meurs aucun acide bien puissant ; il n'y en a qu'autant qu'il en faut pour aider à la fermentation, & celui qui y est caché se trouve non seulement contrebalancé en premier lieu par le sel de tartre, & consécutivement par le sucre, mais finalement tout-à-fait adouci par le sel volatil de l'esprit de vin qu'il y ajoute fort judicieusement. Pour ce qui est des vapeurs qui s'élèvent dans l'opium pendant la fermentation, on ne peut pas les qualifier bonnes ; puisqu'outre leur mauvaise odeur, on ne sçauroit pas les souffrir non plus que celles du vin, lorsqu'il fermente dans la cave. Quant à la petite dose du laudanum, on peut l'imputer à l'union & au resserrement que la fermentation a fait des parties de l'opium, & à leur dernière compression en les réduisant en extrait.

* *Opium colatum, vel extractum Thebaicum, sive Laudanum opiatum.*

℞ Opii in frustula concisi libr. j. Dissolve in pulpam in aquæ bullientis mensura libræ unius, cautè evitans empyremma ; & dum adhuc calet, forti expressione per pannum linteam feces separentur, denique balnei, vel alio leni calore opium colatum ad pristinam crassitudinem reducat.

Opium purifié, ou extrait de Thebes, ou bien Laudanum opiate.

Prenez douze onces d'opium, coupé par petits morceaux, réduisez-le en bouillie par le moyen de douze onces d'eau bouillante, évitant soigneusement de le brûler : passez-le au travers d'un linge avec une forte expression ; séparez-en les impuretés ; faites évaporer au bain ou à quelqu'autre chaleur modérée, jusqu'à ce que l'opium ait repris sa première consistance.

Cette préparation d'opium est la plus simple, lorsqu'on ne peut avoir ce suc bien pur ; mais il vaut toujours mieux préférer ce dernier, parce que les moindres lotions, cuites & évaporation, altèrent toujours la qualité de cet excellent remède. La dose est d'un demi grain jusqu'à un grain.]

Vertus de l'Extrait d'Opium ou Laudanum.

On ne sçauroit inventer dans l'une ni dans l'autre Pharmacie aucun remède dont l'usage puisse être de plus grande efficacité que le laudanum, ou l'extrait de l'opium, tel que je l'ai décrit au Chapitre qui précède : car il procure le repos, arrête toutes pertes de sang des hommes & des femmes, & même les menstrues excessifs, toutes sortes de flux de ventre & toutes fluxions, tant sur les yeux, les dents & les oreilles, que sur le gosier, les poumons, l'estomac, & toutes les autres parties internes ou externes. Pris intérieurement & appliqué extérieurement, il apaise les douleurs, il dissipe les vents & les bourdonnements des oreilles ; il apaise la douleur des dents, il arrête

le vomissement après l'évacuation des matières, de même que les superpurgations; il appaise les coliques venteuses & bilieuses, & toutes sortes de tranchées des hommes & des femmes, tant pris par la bouche que délayé dans les clystères: enfin c'est un souverain remède dans les dyssenteries, sur-tout après les purgations nécessaires.

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

De l'Extrait d'Aloës.

LA culture qu'on fait assez communément dans les jardins de la plante d'aloës, la rend trop connue pour qu'il soit nécessaire d'en donner ici une description particulière. Je me contente de dire qu'on reconnoît dans les boutiques pour aloës le suc épaissi de cette plante, lequel on nous apporte d'ordinaire d'Arabie ou d'Egypte, desséché & enveloppé de peaux, & dont nous voyons trois espèces; à la moindre desquelles on a donné le nom d'aloës cabalin, tant à cause de ses impuretés, que parce qu'on ne l'emploie guères que pour les chevaux, au lieu que le moyen aloës étant un peu plus pur & approchant de couleur du foie, porte le nom d'hépatique, & que le plus pur & le meilleur de tous, retient le nom de succotrin, ou de focotrin, tant pour sa pureté, qu'à cause de l'île Socotra, où l'on le recueille en grande abondance. C'est aussi le seul qu'on doit choisir pour en tirer l'extrait, & pour l'employer partout où l'on ordonne l'aloës; dont les principales marques de bonté sont d'être de couleur purpurine, luisant & transparent, lorsqu'il est rompu en petits morceaux, & d'être d'une odeur assez agréable.

On remarque dans l'aloës deux principales substances, dont l'une étant gommeuse & saline se dissout facilement dans les liqueurs conformes à sa nature, tandis que l'autre qui est résineuse, ne se délaye bien à propos que dans l'esprit de vin. On pourroit employer l'eau commune pour la dissolution de la première, comme on l'emploie pour celle de l'opium; mais on a d'ordinaire recours à des liqueurs propres à seconder ses vertus, ou du moins à fortifier l'estomac & les intestins pendant son action, comme sont les sucs bien dépurés de roses pâles, de violettes, de chicorée, de bourrache, de buglosé, de fumeterre, &c. Le procédé qu'il faut suivre en l'une & en l'autre extraction, se trouve si approchant de ceux que j'ai donnés pour celle de l'opium, qu'il seroit superflu d'en donner une nouvelle description: je dirai seulement que les deux plus communs extraits d'aloës qu'on prépare dans les boutiques, sont faits l'un avec le suc de roses pâles ou rouges, l'autre avec celui de violettes, sous les noms d'*Aloë Rosata* & d'*Aloë Violata*, & qu'on est également obligé d'avoir recours sur la fin à l'esprit de vin, si l'on veut faire entrer dans l'extrait la partie résineuse de l'aloës, quoique quelques-uns se contentent de la partie aqueuse & saline, réservant la résineuse pour les baumes vulnéraires, qui est l'emploi le plus avantageux qu'on puisse faire de cette partie-là.

** Gummi & Resina Aloës.*

℞ Aloës socotrina p. unc. iv. Aquæ m. libr. ij. Coque donec aloës, quantum fieri potest, soluta fuerit, & sepone per noctem; resina ad vasis fundum præcipitabitur; liquor supernatans, si opus, colatus, admoto igne vaporando consumatur, ut relinquatur gummi.

Gomme & résine d'Aloës.

Prenez de l'aloës socotrin, quatre onces; de l'eau, vingt-quatre onces; faites bouillir jusqu'à ce que l'aloës soit autant dissous qu'il soit possible; laissez reposer pendant la nuit, la résine se précipitera; on coulera, s'il en est besoin, la liqueur qui surnagera, & on fera évaporer pour avoir la résine.]

Vertus des Extraits d'Aloës.

Les deux extraits d'aloës dont je viens de parler, ont les mêmes vertus & les mêmes usages; je ne veux pas celer la composition des pilules angéliques que les Apothicaires de Francfort débitent depuis long-temps, sous le nom de *Pilules de Francfort*, & tiennent pour un grand secret, de peur que d'autres n'en profitent.

Pilules de Francfort.

On prendra, par exemple, une livre de bon aloës en poudre, & en ayant dissous au bain-marie, ou à ceux de cendres ou de sable, la partie aqueuse saline, dans du suc de violettes nouvellement exprimé, & la résineuse dans de l'esprit de vin, & filtré & mêlé les deux dissolutions dans une terrine vernie, on en fera évaporer l'humidité superflue sur un feu fort doux, jusqu'à ce que tout soit épaissi en consistance de miel; puis y ayant ajouté le double de son poids de nouveau suc de violettes, on en fera évaporer l'humidité par une même chaleur, jusqu'à ce que la masse soit épaissie, en sorte qu'on puisse en former des pilules, qui seront la même chose que celles dont la réputation est si grande sous le nom de *Pilules de Francfort*, dont la principale bonté consiste en l'adoucisement que le suc de violettes fait de l'acrimonie de l'aloës, laquelle oblige la plupart des Auteurs d'en défendre l'usage aux personnes de l'un & de l'autre sexe qui sont sujettes aux hémorrhoides, au crachement de sang, au saignement du nez, ou à quelque autre hémorrhagie que ce soit; ou qui ont des ulcères aux poumons, ou qui sont desséchées & exténuées par des fièvres lentes, de même qu'aux femmes grosses, de peur de l'ouverture des vaisseaux, & des autres accidens que l'aloës peut causer. Au lieu que moyennant ces précautions, ils recommandent beaucoup l'extrait d'aloës pour l'entretien de la santé, pour nettoyer l'estomac des humeurs corrompues, qui s'attachent d'ordinaire à ses tuniques, & pour ouvrir les obstructions du foie, de la rate, de tous les viscères, & en faire sortir en même temps les impuretés, en fortifiant toutes les parties.

Quelques-uns ont voulu ajouter à l'aloës, outre le suc de violettes, ceux de roses, de fumeterre, de bourrache & de buglose; d'autres même ont voulu les augmenter des sucs de chardon-bénit, de camomille, de germandrée &

de véronique, dans la pensée qu'ils ont eue, que ces sucS faisoient une partie de la composition de ces pilules angéliques ou de Francfort : mais quoiqu'on puisse employer la plûpart de ces sucS aux maladies de l'estomac, du foie & de la rate, outre l'augmentation peu nécessaire qu'ils feroient au poids & au volume de ces pilules, ils ne pourroient pas tous ensemble adoucir l'acrimonie de l'aloës, plus que ne le fait le suc de violettes; d'ailleurs ils apporteroient un grand changement à la véritable recette de ces pilules.

On a accoûtumé de former ces pilules très-petites, jusqu'à ne peser pas un demi-grain chacune. On les prend dans du pain à chanter ou de la pomme cuite, ou dans quelque confiture, depuis cinq ou six jusqu'à quinze ou vingt grains en se mettant à table, & pour le mieux, lorsqu'on veut souper; parce que ne faisant leur effet que dix ou douze heures après qu'on les a prises, on a le loisir de dormir dans cet intervalle de temps.

CHAPITRE LIV.

Des Extraits de Rhubarbe & de Séné.

LA plus grande partie de la substance la plus pure de la rhubarbe se trouvant aqueuse & saline, de même que celle du séné, on doit employer des menstrues aqueux à leur extraction; mais après qu'on a bien extrait cette substance, il faut employer quelque peu d'esprit de vin, pour dissoudre un peu de la résineuse qui reste dans le marc.

O P É R A T I O N.

POUR y réussir, ayant par exemple, écrasé ou incisé bien menu une livre de bonne rhubarbe, & l'ayant mise dans une cucurbite de verre, on y versera dessus quatre livres d'eau distillée de chicorée ou d'endive; puis ayant placé la cucurbite au bain de sable, & entretenu sous le bain un feu fort modéré pendant dix ou douze heures, on en coulera & exprimera fortement la teinture; après quoi ayant remis le marc dans la cucurbite, & versé dessus deux livres de nouvelle eau de chicorée, on en renouvellera la macération au même bain, & à la même chaleur pendant six heures; puis ayant coulé & exprimé les matières, & remis le marc dans la cucurbite, on y versera dessus une livre de bon esprit de vin, & l'ayant couverte d'un vaisseau de rencontre soigneusement luté, remise au même bain, & renouvelé la macération pendant six heures, on coulera & exprimera fortement le tout; puis ayant mêlé cette teinture avec les précédentes, & passé tout ce mélange par le papier gris, on versera la liqueur filtrée dans une terrine bien vernie, & on en fera évaporer l'humidité superflue par une fort lente chaleur, laquelle on continuera jusqu'à ce que la principale substance de la rhubarbe reste au fond de la terrine en consistance d'extrait: & pour profiter de toutes les

bonnes parties de la rhubarbe, en ayant fait sécher le marc, on le brûlera & réduira en cendres; & on en tirera par les voies ordinaires quelque peu de sel fixe qui pourra y rester, qu'on incorporera avec l'extrait, lequel on ferrera après dans un pot de fayance bien bouché pour s'en servir au besoin, y mêlant alors, si l'on veut, quelques gouttes d'huile de cannelle ou de girofle.

Il n'est pas nécessaire d'inciser ni d'écraser les feuilles de séné pour en avoir l'extrait, il suffit de les bien monder avant que de les employer, procédant au surplus de même que pour l'extrait de rhubarbe.

Vertus de l'Extrait de Rhubarbe.

L'extrait de rhubarbe est un des plus doux & des plus salutaires purgatifs qu'on puisse employer; car en évacuant sans violence les humeurs de l'estomac & des intestins, il fortifie toutes les parties où elles séjournoient. Il passe pour un purgatif spécifique de la bile, & principalement dans l'esprit de ceux qui croient qu'il y a des médicamens propres à purger par élection; quoiqu'il n'y ait aucun médicament capable de les séparer l'une de l'autre lorsqu'elles sont mêlées ensemble, & d'en purger une seule, sans que les autres qui s'y trouvent mêlées sortent en même temps.

On ordonne principalement cet extrait dans les diarrhées, lienteries, dysenteries, ictériques, cachexies, & dans toutes les maladies de l'estomac, du foie & de la rate, de même que dans les fièvres tierces & les autres bilieuses, & pour faire mourir les vers; on le prend depuis demi-scrupule, jusqu'à demi-dragme, & même jusqu'à une dragme en bol ou en pilules qu'on enveloppe, ou qu'on délaye, si l'on veut, dans quelque liqueur propre.

On recommande principalement l'extrait de séné pour purger les humeurs mélancoliques; mais cela n'empêche pas qu'il ne purge les bilieuses & même toutes les humeurs qu'il rencontre dans l'estomac ou dans les intestins: on le donne en même dose que l'extrait de rhubarbe.

C H A P I T R E L V.

De l'Extrait de Coloquinte.

LA coloquinte qui est une espèce de courge, de la grosseur & de la figure d'une orange, légère & blanche, lorsqu'on lui a ôté son écorce, & d'un goût extraordinairement amer, contient en elle deux substances principales, l'une aqueuse saline, & l'autre résineuse; mais cette dernière y est un peu plus abondante qu'en la rhubarbe; d'où vient que quelques Auteurs n'ont employé que l'esprit de vin pour son extraction, & entr'autres Martin Ruland, qui ayant accoutumé de se servir de la teinture de la coloquinte, la tiroit avec l'esprit de vin, & nommoit cette teinture, esprit de vie doré; mais d'autant qu'il est fort à propos que l'extrait contienne également les deux substances de la coloquinte, on y réussira beaucoup mieux en y procédant ainsi.

Ccccij

OPÉRATION.

AYANT bien mondé la coloquinte de tous ses grains, & incisé bien menu sa pulpe, on en mettra une livre dans une cucurbite de verre un peu grande, & l'ayant placée au bain de sable, & versé sur la coloquinte six livres de bon vin blanc nouveau, on couvrira la cucurbite de sa chape: & l'ayant bien lutée & adapté un petit récipient à son bec, on allumera le feu sous le bain, lequel on entretiendra fort doux pendant dix ou douze heures; puis ayant déluté les vaisseaux, coulé & fortement exprimé l'infusion, gardé à part la liqueur exprimée, & remis le marc dans la cucurbite, on y versera dessus deux livres de bon esprit de vin, & tout celui du vin qu'on avoit employé à la première teinture, & qui étoit distillé dans le récipient. Puis ayant couvert la cucurbite d'un vaisseau de rencontre parfaitement bien luté, & fait macérer le tout pendant douze heures dans un bain pareil au premier, mais un peu moins échauffé, on coulera & exprimera fortement cette teinture; & l'ayant mêlée avec la première, & passé les deux ensemble par le papier gris, on le revertera dans la cucurbite; & l'ayant couverte de son chapiteau soigneusement luté, & adapté à son bec un récipient luté de même, on en retirera au bain de sable par un feu bien modéré ce qu'il y avoit d'esprit de vin, qui pourra servir de nouveau à de pareilles teintures; ensuite l'ayant tout retiré & déluté les vaisseaux, on versera dans une terrine bien vernie toute la liqueur qui restoit dans la cucurbite, & on en fera évaporer peu à peu au bain de sable par une chaleur modérée l'humidité superflue, jusqu'à ce que cette teinture ait acquis à peu près une consistance de rob; puis l'ayant laissé refroidir, on la ferrera dans une bouteille, pour la mêler au besoin avec d'autres extraits purgatifs, sur la fin de leur évaporation, ou pour s'en servir à d'autres usages. On peut aussi, si l'on veut, en continuer l'évaporation, & réduire ce rob en un véritable extrait de coloquinte.

Quelques-uns voulant préparer cet extrait, y emploient les trochismes alhandal, qui sont composés de pulpe de coloquinte en poudre, & de mucilages de gomme adragant, faisant cela tant à dessein d'émousser la pointe & l'action violente de la coloquinte, que pour en épaisir & multiplier l'extrait, qui n'est guère abondant de lui-même; ce qui n'est pas défendu à ceux qui auront ces intentions.

Vertus de l'Extrait de Coloquinte.

Le principal effet de l'extrait de coloquinte, est de purger violemment; c'est pourquoi on l'emploie pour vider les eaux des hydropiques, qui résistent aux remèdes plus benins. On s'en sert aussi dans les maladies des jointures, dans les gouttes & dans les rhumatismes, les mêlant avec d'autres extraits, & sur-tout avec celui de rhubarbe. On le donne seul en pilules enveloppées depuis deux ou trois grains jusqu'à huit ou dix, ou mêlé avec d'autres extraits, & pour lors on proportionne sa dose, ayant égard à la portée des autres extraits.

CHAPITRE LVI.

De l'Extrait d'Esule.

AYANT cueilli au mois de Mai, en un beau temps, la quantité que Pon voudra de la plante entière de la petite esule, l'ayant bien lavée, puis écrasée dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, on en remplira environ le tiers d'une cucurbite de verre; puis y ayant versé dessus de bon vin blanc nouveau, jusqu'à ce qu'il surnage l'esule de quatre bons doigts, on couvrira la cucurbite d'un vaisseau de rencontre bien luté, & l'ayant tenue pendant vingt-quatre heures au bain de sable sur un feu fort modéré, on coulera & exprimera l'infusion, & on la gardera à part; puis ayant remis le marc dans la cucurbite, & versé dessus de bon esprit de vin, jusqu'à ce qu'il le surnage seulement d'un bon travers de doigt, on couvrira derechef la cucurbite d'un vaisseau de rencontre, & en ayant bien luté les jointures, on la tiendra pendant cinq ou six heures au même bain; ensuite ayant coulé & exprimé de nouveau cette dernière infusion, & en ayant mêlé la liqueur avec la précédente, on les passera par le papier gris, & les ayant remises dans la cucurbite bien nette, placée au bain de sable, l'ayant couverte de son chapiteau & bien luté les jointures, de même que celles du récipient qu'on aura adapté à son bec, on en retirera l'esprit de vin par un feu modéré; puis ayant versé la résidence dans une terrine bien vernie, placée au même bain, on en fera évaporer doucement l'humidité superflue, jusqu'à ce que ce qui restera soit épaissi en extrait; enfin l'ayant laissé refroidir, on l'aromatisera de quelques gouttes d'huile distillée d'anis, de girofle ou de canelle, & on le gardera pour le besoin.

Vertus de l'Extrait d'Esule.

L'extrait d'esule est un puissant hydragogue; c'est pour cela aussi qu'on l'emploie avec heureux succès, depuis demi-serupule jusqu'à demi-dragme en bol, ou en pilules, pour vider les eaux des hydropiques, en en récitant l'usage, & en augmentant ou modérant la dose suivant le besoin & la portée des malades.

On peut préparer plusieurs autres extraits propres à vider les eaux, & entr'autres ceux des racines de flambe, de brione & de sureau, en en tirant le suc, le dépurant & le faisant évaporer doucement dans une terrine bien vernie, jusqu'à l'épaisseur des extraits; ou en faisant macérer ces racines bien écrasées dans du vin blanc pendant dix ou douze heures, coulant & exprimant l'infusion, & filtrant & faisant évaporer doucement la liqueur, jusqu'à la consistance nécessaire. La dose & l'usage de ces extraits sont à peu près semblables à ceux de la racine d'esule.

On prépare aussi un extrait hydragogue beaucoup plus violent que ceux-ci,

avec le suc dépuré du fruit de *concombre sauvage*, évaporé à petit feu dans une terrine bien vernie, jusqu'à la consistance des extraits; & l'extrait qu'on en tire se nomme *Elaterium*, dont la dose n'est que de deux, trois ou quatre grains au plus. Je laisse à part les extraits qu'on pourroit tirer des feuilles ou semences de soldanelle, de lauréole, de mezereon, d'hiéble, de sureau, &c. desquels la préparation seroit assez facile s'ils étoient en usage.

On fera bien de sécher & de brûler le marc de ces extraits pour en tirer le sel, & l'y mêler lorsqu'ils sont achevés.

CHAPITRE LVII.

De l'Extrait, Résine ou Magistère de Scammonée.

ENCORE qu'on pourroit, en distillant la scammonée par la cornue, en tirer les cinq substances qu'on tire d'ordinaire de plusieurs autres parties de végétaux; on ne s'en donne pas néanmoins la peine, parce qu'on en détruiroit par ce moyen les bonnes parties, au lieu d'en faire quelque bonne préparation; mais on se contente de profiter de sa partie résineuse, dont on se sert en mille occasions, après l'avoir séparée de la terrestre.

O P E R A T I O N.

POUR y réussir, après avoir choisi de la scammonée bien pure, bien résineuse & légère, en avoir pilé subtilement, & mis une livre dans une cucurbitte de verre, & y avoir versé dessus de bon esprit de vin, jusqu'à ce qu'il la surnage de quatre doigts, on couvrira la cucurbitte d'un vaisseau de rencontre; & en ayant soigneusement luté les jointures & bien agité les matières, pour faciliter la pénétration de l'esprit de vin, on placera la cucurbitte au bain de sable tant soit peu échauffé, où on la tiendra pendant vingt-quatre heures, agitant de temps en temps le tout; puis ayant versé par inclination & gardé à part la teinture colorée & claire, qui surnagera ce qui n'aura pas été dissous, on y versera dessus autant de nouvel esprit de vin qu'à la première fois, & ayant remis sur la cucurbitte le vaisseau de rencontre bien luté, on renouvellera la digestion au même bain pendant un même temps, & les agitations par intervalles; ce qui suffira pour la dissolution entière de la partie résineuse de la scammonée.

Il faut alors passer par le papier gris cette teinture, & ayant bien nettoyé la cucurbitte, y verser avec la première teinture claire; puis l'ayant couverte de son chapiteau bien luté, & adapté à son bec un récipient luté de même, le placer au bain de sable, & par un feu modéré en retirer la valeur d'environ les deux tiers de l'esprit de vin; après quoi ayant déluté les vaisseaux, on trouvera au fond de la cucurbitte la partie résineuse de la scammonée, de couleur purpurine, transparente, & épaisse comme du miel bien cuit, qu'on peut nommer l'extrait de scammonée, au dessus duquel on verra la partie

plus aqueuse de l'esprit de vin, qu'on séparera par inclination; puis en chauffant doucement la cucurbite, on versera cette résine dans une écuelle de grès, ou dans une petite terrine vernie, & l'ayant couverte d'un papier, on l'exposera au soleil, ou bien on la mettra au dessus d'un four de Boulanger pour l'y faire sécher, en sorte qu'on puisse la mettre en poudre, lorsqu'on voudra s'en servir.

On peut avoir un magistère de scammonée, en vidant dans une terrine une partie de la teinture de scammonée, & y versant dessus huit ou dix fois autant pesant de belle eau fraîche; car par ce moyen l'esprit de vin qui avoit dissous la substance résineuse de la scammonée, se trouvant affoibli par l'eau qu'on a versé dessus, & contraint d'abandonner la même substance, d'où vient que la liqueur paroît comme du lait, & que la substance résineuse séparée de la liqueur se précipite presque tout au fond, le reste surnageant la liqueur, ou s'attachant aux côtés de la terrine, d'où on le sépare après avoir versé par inclination la liqueur; on peut préparer de même la gomme gutte.

Virtus & usages de la Résine de Scammonée.

Le principal effet de la résine de scammonée, est de purger les humeurs bilieuses & pituiteuses; on la donne depuis cinq ou six jusqu'à douze & quinze grains, mêlée avec quelque conserve, ou quelque autre remède en forme de bol, ou délayé dans des liqueurs propres. Mais on doit être soigneux de la triturer auparavant, & d'y mêler environ le quart d'une amande, ou quelque semence froide mondée, pour diviser les parties de la résine, & empêcher qu'elle n'adhère aux tuniques de l'estomac, en surnageant la liqueur, & qu'elle ne cause des tranchées ou quelque superpurgation.

CHAPITRE LVIII.

De l'Extrait, Résine ou Magistère de Jalap.

LE jalap ayant beaucoup plus de parties terrestres, aqueuses & salines, & moins de résineuses que la scammonée, on fera fort bien d'employer deux divers menstrues à la dissolution & à l'extraction de ces deux diverses substances; nonobstant le sentiment de la plupart des Auteurs, qui ne cherchant que la substance résineuse du jalap, & méprisant ses autres parties, n'emploient que l'esprit de vin à son extraction.

** Extractum Jalapii.*

Radici jalapii in pulverem redactæ affunde spiritum vinosum rectificatum, debitoque calore extrahatur tinctura; & residuum aliquoties in aqua coque; spiritum ex tinctura priori colata abstrahæ, donec spissari incipiat; item aquas colatas coque ad similem crassitudinem, deinde extracta misce, & leni igne in pilularum spissitudinem redige.

Extrait de Jalap.

Versez de l'esprit de vin rectifié sur les racines de jalap réduites en poudre, & tirez-en la teinture à une chaleur modérée; faites bouillir plusieurs fois dans de l'eau ce qui restera; séparez l'esprit de la première teinture, après qu'elle aura été coulée, jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir, faites bouillir les différentes eaux qui auront dissous la gomme jusqu'au même degré d'épaississement; mêlez les différens extraits, & faites évaporer jusqu'à ce qu'ils ayent acquis la consistance de pilules.]

Pour profiter donc à propos de toutes les bonnes parties du jalap; après en avoir pilé subtilement une livre, & l'avoir mise dans une cucurbite de verre, on y versera dessus quatre livres de bon vin blanc, & les ayant bien mêlées, & couvert la cucurbite d'un vaisseau de rencontre bien luté, on la tiendra pendant vingt-quatre heures au bain de sable, sur un feu fort doux, agitant de temps en temps les matières sans déluter les vaisseaux, excepté à la fin, qu'ayant séparé celui de rencontre, mis à sa place un chapiteau sur la cucurbite, & adapté & luté un récipient au bec du chapiteau, on augmentera un peu le feu du bain, pour faire seulement distiller sa partie spiritueuse, laquelle on gardera; puis ayant déluté les vaisseaux, coulé & exprimé ce qui restera dans la cucurbite, & filtré & gardé à part la liqueur, on remettra le marc dans la cucurbite, & on versera dessus une livre de bon esprit de vin avec celui qu'on aura distillé & gardé.

Après quoi ayant bien agité les matières, & couvert la cucurbite de son vaisseau de rencontre soigneusement luté, on la tiendra pendant vingt-quatre heures au bain de sable sur un feu fort doux; puis ayant déluté le vaisseau de rencontre, on versera par inclination dans une bouteille nette la teinture claire qui furnagera le marc; & y ayant encore versé dessus une livre de bon esprit de vin, recouvert la cucurbite de son vaisseau de rencontre bien luté, & remis la cucurbite au même bain, on en renouvellera la macération pendant un même temps; puis ayant filtré & mêlé cette dernière teinture avec la précédente, on pourra, si on veut, mêler les deux avec la première, & les ayant versées dans une terrine bien vernie, en faire évaporer l'humidité superflue par une chaleur fort douce, jusqu'à ce que la résidance soit suffisamment épaissie, & qu'elle soit en état d'être nommée, comme elle l'est, un véritable extrait de jalap, auquel on peut encore ajouter fort à propos le sel fixe, qu'on aura pu tirer du marc brûlé & réduit en cendres.

Mais si l'on vouloit avoir à part la résine de jalap, on pourroit le faire par le procédé suivant.

** Resina Jalapæ.*

℞ Jalapæ contrusæ libr. j. Spiritus vini rectificati libr. iij. Digere ex arena per viginti quatuor horas; filtra, superfluiti materiæ novum affunde spiritum vini; digere ut supra, filtra; repete donec nullo colore tinctus spiritus vini extrahatur; tincturæ misceantur, vaporent ad medias; inde in aquam frigidam projiciantur, lutescet mixtura & præceps fiet magisterium; liquorem decanta; magisterium aquâ ablue multoties, exsicca & serva. Simili modo parantur resinæ, agarici, colocinthidos, scammonii, turpethi, mecoachan, guayaci, ligni aloës, zedoariæ, laudani, &c.

Réfine

Réfine de Jalap.

Prenez une livre de jalap concassé, trois livres d'esprit de vin rectifié; laissez digerer au bain de sable pendant vingt-quatre heures, filtrez, ajoutez de nouvel esprit de vin à la masse qui sera restée sur le filtre; faites digerer comme auparavant & filtrez; répétez cette opération jusqu'à ce que votre esprit de vin cesse de se colorer; mêlez les différentes teintures ensemble, faites évaporer la moitié de la liqueur, jetez dans l'eau froide: ce mélange prendra une couleur laiteuse, & il se précipitera un magistère; décantez la liqueur, lavez plusieurs fois le magistère avec de l'eau, faites-le sécher & gardez-le. On prépare de même les résines de gayac, d'agaric, de coloquinte, de scammonée, de turbith, de mechoacan, de bois d'aloës, de zedoaire, de laudanum, &c.]

Vertus de la Réfine de Jalap.

Les vertus & la dose de la résine & du magistère de jalap, approchent beaucoup de celles de la résine & du magistère de scammonée; l'extrait tend aussi à une même fin, mais on peut en augmenter la dose jusqu'à demi-dragme, tant à cause de l'humidité que des autres parties du jalap, qui augmentent le poids & la quantité de la résine.

On peut tirer de même les extraits, les résines, & les magistères de l'agaric, du mechoacan, du turbith, des hermodates, des ellebores & de plusieurs autres racines, dont les parties ont quelque rapport avec celles du jalap.

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

De l'Extrait Panchimagogue.

ON ne voit pas de composition chymique dans les Auteurs plus diversifiée que cet extrait, tant pour les simples qu'ils y ont employés, que pour leur dose & pour leur préparation: ce qui a donné sujet à quelques-uns de former même assez légèrement des contestations, que d'autres ont réfutées avec autant de netteté que de solidité d'esprit. Mais sans m'arrêter à ces sortes de disputes ni à aucun des extraits dont on trouve les descriptions dans les Livres; j'en donnerai une, dont le choix, les doses & la préparation des matières, me paroissent fort raisonnables.

O P É R A T I O N.

ON prendra deux onces d'extrait d'aloës & autant d'extrait de rhubarbe, une once d'extrait de séné, autant de chacun de ceux de scammonée, de jalap, d'agaric & de coloquinte, & demi once de celui d'ellebore noir: on

préparera chacun de ces extraits, comme j'ai dit aux Chapitres qui précèdent : mais on ne les épaissira pas tout-à-fait ; car il suffit qu'ils soient en consistance de miel. Ayant mis ensemble & bien mêlé tous ces extraits dans une petite terrine bien vernie, placée au bain de sable sur un feu fort modéré, on en fera évaporer peu à peu le surplus de l'humidité superflue, en les agitant doucement de temps en temps avec une spatule, jusqu'à ce qu'ils aient acquis ensemble une bonne consistance d'extrait. Auquel temps ayant tiré la terrine du bain, & laissé presque refroidir l'extrait, on y incorporera quatre gouttes d'huile distillée de girofle, & autant de chacune de celles de fenouil, de lavande & de marjolaine ; & l'extrait sera parfait, & en état d'être ferré dans un pot de fayance, ou dans quelque vessie ou peau huilée, pour s'en servir au besoin.

En y procédant ainsi, on ne doit pas craindre la séparation des substances résineuses d'avec les aqueuses salines concentrées, qu'on a dit pouvoir arriver à cet extrait, si on ne mettoit pas ces résines en poudre, & si on n'y mêloit pas quelques amandes ou quelques semences froides, en les triturant, ou si on ne les dissolvoit pas de nouveau dans de l'esprit de vin : car l'expérience & la raison font voir que ces diverses substances s'unissent parfaitement bien ensemble, & persistent dans leur union, tant que l'extrait demeure dans sa consistance ordinaire ; & qu'on ne sçauroit séparer les substances résineuses d'avec les gommeuses salines, qu'en dissolvant ces dernières dans quelque liqueur aqueuse, qui ne puisse pas dissoudre les résineuses.

Et quoiqu'on ne pourroit pas mêler à propos ces résines dans un extrait gommeux & salin bien épaissi & refroidi, sans les mettre auparavant en poudre lorsqu'elles sont sèches, ni les réduire bien en poudre sans y mêler quelque semence, ou quelque autre matière oléagineuse, qui puisse en bien diviser les parties ; c'est une chose bien assurée que les ayant une fois bien mêlées avec l'extrait, elles ne peuvent pas s'en séparer d'elles-mêmes. On ne doit pas non plus craindre en cette préparation, la dissipation des principales parties des aromats, puisqu'au lieu d'un extrait que plusieurs Auteurs ont voulu qu'on tirât pour mêler dans celui-ci, on y emploie leurs huiles distillées, qui contiennent comme en raccourci leur principale vertu, & que ces huiles ne peuvent pas se dissiper, puisqu'on ne les mêle que lorsque l'extrait est presque refroidi.

Quant à ce que Zvvelfer a prétendu qu'on pût tirer fort à propos avec l'esprit de vin les extraits des parties des plantes dont la substance est mêlée de gommeuse saline & de résineuse, je persiste dans mes premiers sentimens, qui sont qu'on doit extraire la première dans des liqueurs aqueuses, avant que d'employer l'esprit de vin pour l'extraction de la dernière ; vu que cet esprit étant bien rectifié, comme il le doit être, ne sçauroit extraire les premières ; je m'étonne aussi qu'un homme qui ayant été Apothicaire, a voulu dans ses écrits mettre en compromis la suffisance de ses Confrères, n'ait pas prévu qu'il s'exposoit à leur censure, lorsque dans ses observations sur la septième Classe de sa Pharmacopée qui est des extraits, il a prétendu qu'on n'employât que l'esprit de vin à l'extraction de ces substances mêlées, & encore plus lorsqu'il a assuré que les sels volatils & particulièrement celui des vipères,

s'unissent facilement à l'esprit de vin, puisque l'expérience que les Apothicaires en font tous les jours, fait voir que ces sels ne se dissolvent pas dans l'esprit de vin, lorsqu'il est tout inflammable; & que ce même esprit dissolvant les particules oléagineuses qui se trouvent parmi plusieurs sels volatils, conserve dans son sein les mêmes sels sans les dissoudre, & qu'il en éloigne même la dissipation en les surnageant, pourvu que la bouteille soit bien bouchée; & puisqu'il avoue lui-même que l'esprit de vin ne peut pas dissoudre les sels fixes, qui sont avec les volatils, ce que la partie aqueuse de ces parties de plantes contient de meilleur.

On a donné à cet extrait le nom de panchimagogue, parce qu'il a la vertu de purger généralement toutes les humeurs du corps; on le donne en pilules enveloppées, de même que les autres extraits, depuis demi scrupule jusqu'à demi-dragme; ou deux scrupules.

* *Extracta & Resina radicum Enulæ Campanæ, Gentianæ, Hellebori nigri, foliorum Rutæ, Sabinæ, &c.*

℞ Unamquamque ex his plantis; in aqua coque, exprimendo cola, & sepone ut fæces sublidant; deinde in pilularum crassitudinem decoque, circa finem cautè evitato empyremmate.

Extraits d'Enule Campanne, de Gentiane, d'Hellebore noir, de feuilles de Rue, de Sabine, &c.

Prenez une de ces drogues, faites-la bouillir dans l'eau, coulez avec expression, laissez reposer jusqu'à ce que les impuretés soient tombées au fond: faites évaporer jusqu'à consistance de pilules; évitez avec soin sur la fin l'empirème.

Ces extraits sont d'excellens stomachiques, capables de rétablir l'estomac affoibli par la fièvre & par les longues maladies. On les donne à la dose de dix à douze grains en bol ou dans du vin, avant les repas; ils soutiennent la digestion, & donnent de l'appétit.

Extractum ligni Campechensis.

℞ Ligni tinctilis campechensis in pulverem redacti p. libram unam; coque quater, vel sæpius, in aquæ congio uno ad dimidium; deinde liquores simul mixti, & colati in justam crassitudinem decoquantur.

Extrait de bois de Campêche.

Prenez douze onces de bois de campêche, réduit en poudre; faites bouillir quatre fois ou davantage dans huit livres d'eau, jusqu'à consommation de la moitié; mêlez les liqueurs & coulez; faites-les bouillir jusqu'à consistance convenable.

Extractum Glycyrrhizæ.

Glycyrrhizam recentem in aquâ leviter coque, aquam exprimendo cola, & postquam fæces sublidierint, decoque, donec digitis non coherescat, circa finem cautè evitato empyremmate.

Extrait de Réglisse.

Faites bouillir légèrement de la réglisse nouvelle; coulez avec expression cette

décoction, & après que les lies seront au fond, faites bouillir jusqu'à ce que l'extrait ne soit plus adhérent aux doigts, ayant grand soin sur la fin de ne pas laisser brûler.

Tout le monde connoît l'avantage du suc de réglisse dans les cas de toux & dans les affections catharales; il provoque l'expectoration, adoucit la toux âcre, & rétablit le ressort des muscles du larynx, que la toux violente affoiblit.

Extractum Corticis Peruviani, molle & durum.

℞ Corticis peruviani in pulverem redacti ꝑ. libram unam. Aquæ m. libras decem vel duodecim.

Extrait mol & dur de Quinquina.

Prenez douze onces de quinquina réduit en poudre, & dix ou douze livres d'eau; faites bouillir pendant une ou deux heures, séparez la liqueur qui sera alors rouge & transparente, mais qui jaunira & deviendra trouble en refroidissant; versez de nouvelle eau sur le résidu, & faites bouillir comme auparavant; vous répérez ces décoctions jusqu'à ce que la liqueur qui en proviendra ne se trouble plus en refroidissant; vous mêlerez ensemble toutes ces décoctions, vous les coulerez, vous les ferez évaporer à un feu modéré jusqu'à une consistance convenable, évitant soigneusement l'empirème.

L'extrait de quinquina participe de toutes les vertus de cette excellente écorce; il a l'avantage d'en concentrer les vertus, & de pouvoir se mêler dans toutes sortes de liqueurs; ainsi c'est un spécifique assuré dans les fièvres intermittentes, après qu'on a laissé passer quelques accès & pratiqué les remèdes généraux: c'est un stomachique admirable, & un cordial capable de ranimer le pouls trop languissant; on le met dans des opiates aromatiques avec le mars contre les pâles couleurs. La dose est de vingt à trente grains ou jusqu'à quarante.

Extractum ligni Guaiaci molle & durum.

℞ Ligni guaiaci rasi libram unam; coque quater, vel sæpius, in aquæ libr. viij. ad dimidium; liquores colati coquendo inspissentur; cum verò aqua ferè tota exhalaverit, addendum est paululum spiritûs vinosi rectificati, quo extractum in massam uniformem & tenacem reducatur.

Extrait mol & dur du bois de Gayac.

Prenez douze onces de bois de gayac rapé, faites-les bouillir quatre fois ou davantage dans huit livres d'eau, jusqu'à consommation de la moitié; coulez les liqueurs, & faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles s'épaississent; lorsque l'eau sera presque entièrement évaporée, vous ajouterez peu à peu suffisante quantité d'esprit de vin rectifié pour réduire la masse en une substance homogène & adhérente.

Il faut préparer cet extrait sous deux formes; une plus molle, propre à former des pilules, & une assez dure pour pouvoir être réduite en poudre.

L'extrait de gayac renferme, comme celui du quinquina, les principales vertus de cet arbre, & cet extrait est moins actif que la résine qui en découle : en général il est bon pour atténuer & diviser les matières épaisses & visqueuses, & les fucs mucilagineux trop condensés ; il lève par ce moyen les obstructions, excite la sueur, & provoque les urines & la transpiration : il contient aussi des parties aromatiques qui fortifient les fibres de l'estomac & des autres viscères affoiblis : il est utile dans les vieilles obstructions du foie, de la rate & du mesentère ; il guérit souvent la jaunisse & l'hydropisie qui sont dûes à ces causes : il agit par une vertu spécifique dans les maladies vénériennes ; mais on doit être prévenu, lorsqu'on l'emploie dans quelque cas que ce soit, qu'il est desséchant & maigrit beaucoup.

Extractum Catharticum.

℞ Aloës socotrinæ unc. j. f. Medullæ colocynthidis drach. vj. Scammonii, seminum cardamomi minoris decorticatorum, singulorum unc. f. Spiritus vinosi tenuioris unc. xij. Colocynthidi minutim incisæ, seminibusque contusis affuso spiritu vinoso, leni calore per quadrimum macera; tincturæ expressæ adde aloëm, & scammonium separatim in pulverem redacta; his solutis, spiritum abstrahe, & massam redige in pilularum crassitudinem.

Extrait Purgatif.

Prenez une once & demie d'aloës socotrin, de pulpe de coloquinte, six dragmes ; de la scammonée, des graines de petit cardamome, purgées de leur écorce, de chaque une demi-once ; de l'eau-de-vie, douze onces : coupez la coloquinte par petits morceaux, concassez les graines de cardamome, versez l'eau-de-vie, & laissez macérer à un très-petit feu pendant quatre jours ; ajoutez à cette teinture, séparée avec expression, l'aloës & la scammonée, réduits séparément en poudre ; après qu'ils seront dissouts, séparez l'esprit, & réduisez la masse en consistance de pilules.

Cet extrait est un purgatif hydragogue qui peut se dissoudre facilement dans l'estomac, & dans toutes sortes de menstruës : on le donne aussi en forme de pilules. La dose est de cinq à six grains.]

CHAPITRE LX.

Des Fécules.

ON peut mettre les fécules au rang des préparations chymiques mal inventées, & dont on feroit bien mieux de se passer, que d'employer son temps à les préparer, & sur-tout en y procédant, suivant le sentiment de ceux qui en ont écrit les premiers. On donne bien le nom de lies aux immondices qui se séparent, & qui tombent au fond de plusieurs liqueurs ; mais on ne doit entendre ici sous le nom de fécule, qu'une substance blanche & farineuse, descendue & entassée au fond du suc, ou de la liqueur de

certaines racines, comme sont celles de brione, de pied de veau, &c. On dessèche cette substance blanche, & de flambe farineuse à l'ombre ou au soleil, après en avoir séparé la liqueur par inclination : & quoique je ne conseille pas à personne de faire de telles préparations, je ne laisserai pas d'en écrire ici la méthode.

O P É R A T I O N.

On prend, si on veut, les racines de brione ou de flambe, ou de quelqu'autre plante, bien nourries & nouvellement cueillies ; & les ayant bien lavées & nettoyées de leur écorce, on les rape bien menu, & en ayant exprimé le suc par une forte toile, & laissé rasseoir pendant deux ou trois jours dans une terrine, on verse par inclination le suc clair surnageant la matière blanche qui se sera affaïlée, laquelle on fait après sécher à loisir au soleil ou à l'ombre, ou si l'on est pressé, au bain de sable, par une chaleur fort modérée ; & on a par ce moyen ce qu'on appelle fécules de la racine qu'on a employée, qui ne peut être qu'une matière dénuée de vertu, se trouvant dépourvue de celle du suc qu'on en a séparé, & qui ne peut pas produire les effets qu'on doit attendre des extraits qu'on peut tirer du suc de ces racines, en la manière que j'ai décrite. Je dis de plus, que la poudre de ces racines coupées en rouelles & séchées avec tout leur suc, vaut encore beaucoup mieux que toutes leurs fécules préparées, comme ils ont prétendu.

On donne le nom particulier de cherfa ou de gersa, à l'extrait desséché qu'on tire du suc de la racine de bistorte, qu'on nomme aussi serpentaire ; dont on ne sépare pas la liqueur surnageant les lies, comme on fait celle des fécules qui précèdent ; mais on la fait dessécher avec ses lies, les partageant dans de petits vaisseaux, & les exposant au soleil, jusqu'à ce qu'on puisse les mettre en poudre.

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

Des Sels des Végétaux.

L'USTION & l'incinération des parties des plantes, n'est pas toujours nécessaire à l'union du sel volatil avec l'acide pour la composition d'un sel fixe ; puisque nous voyons par expérience, que sans leur secours, nous pouvons tirer du chardon-bénit, de l'absinthe, de l'oseille, de la centaurée & de plusieurs autres plantes, un sel composé d'acide & d'alkali, approchant beaucoup de la nature des fixes ; quoiqu'un peu moins capable de résister au feu, que celui qu'on peut tirer des mêmes plantes, en les réduisant en cendres ; & quoiqu'on ne puisse pas l'y exposer sans une notable diminution de sa quantité, & principalement de sa partie aqueuse, qui s'étoit corporifiée avec lui, & sans quelque dissipation de l'acide qui n'avoit pas encore été unie intimement avec la volatile, ou qui l'avoit surmontée en quantité.

Ce sel néanmoins n'ayant pas souffert la violence du feu qu'on a coutume d'employer pour l'ustion & l'incinération de ces plantes, & contenant en lui leur partie la plus essentielle, vaut beaucoup mieux pour la Médecine, que celui qui a souffert l'incinération; puisqu'il retient encore une bonne partie de la substance sulfurée de la plante d'où on l'a tiré, & qu'il en a même en partie la saveur & l'odeur; tandis que la partie aqueuse de la plante, qui s'est incorporée avec lui, ne manque pas de diminuer son acrimonie.

On nomme ces sels essentiels, parce qu'ils contiennent en eux les parties les plus essentielles de la plante; leur couleur est d'ordinaire obscure, à moins qu'on ne les calcine dans un creuset & qu'on ne les dissolve, filtre & coagule de nouveau; quoiqu'il vaut beaucoup mieux les garder & employer dans leur couleur obscure, que de dissiper en les calcinant leur partie sulfurée, & avec elle la saveur & l'odeur de la plante qu'ils avoient retenues.

Les exemples que j'ai donnés pour l'extraction, dépuration, évaporation des suc des plantes, pour en avoir le sel essentiel, de même que ceux de leur ustion, incinération, lixiviation, filtration & coagulation, pour en avoir le sel fixe, n'ayant pas besoin de répétition, je n'en grossirai pas ce Chapitre.

Vertus du Sel de Chardon-bénit.

Le sel essentiel de chardon-bénit est propre à provoquer les sueurs, surtout donné dans sa propre eau; il est ennemi des vers, & il résiste à la pourriture des humeurs, & à la malignité des fièvres. Celui qu'on tire de ses cendres, est beaucoup plus propre pour détruire les acides qui se trouvent dans les premières voies. On donne l'un & l'autre de ces sels, depuis demi-scrupule jusqu'à demie, & même jusqu'à une dragme, dans sa propre eau, dans du bouillon, dans du vin, ou dans quelque autre liqueur.

CHAPITRE LXII.

Du Sel essentiel, Crème ou Crystal de Tartre.

NOUS n'avons aucun mixte parmi les végétaux, qui abonde tant que le tartre en sel acide; car, à proprement parler, ce sel est presque toute la matière considérable du même tartre; puisqu'on ne doit pas faire cas de Peau ni de la terre qu'on y trouve, & qu'on n'en recherche que rarement la partie oléagineuse.

Le tartre a le suc de raisins pour père, la fermentation pour mère, & le tonneau pour matrice. On le doit considérer comme un exemple singulier de l'union naturelle du volatil salin, avec le sel acide, & du changement du premier en fixe, par l'union du dernier; de même que pour un exemple de la lapidification qui se fait dans nos corps, par la jonction des sels acides aux volatils, & de tous les deux à quelques particules terrestres.

Ce changement de sel volatil salin du tartre en fixe, est beaucoup plus naturel, & se fait avec bien moins de violence, que celui qui arrive au sel des plantes par l'incinération; il ne souffre point aussi d'autre chaleur que celle que son propre acide cause après qu'il a excité la fermentation; c'est aussi dans l'action & réaction que font ensemble ce sel acide avec le sel volatil salin & le sel volatil sulfuré du suc de raisins pendant la fermentation, que le même sel volatil sulfuré unit à lui la plûpart de la partie aqueuse du même suc, & autant de sel acide qu'il lui en faut pour sa perfection & pour son changement en vin; & c'est encore par une même action & réaction, qu'une autre partie du sel volatil salin s'unit avec le reste de l'acide, & quelque portion de la partie terrestre du suc, & qu'en étant fixé & comme lapidifié, il s'attache en cristaux contre les douves & les fonds du tonneau; & qu'une autre portion du sel volatil sulfuré mêlé avec quelque peu de salin, quelque partie terrestre, quelque reste de vin, & très-peu d'acide, descend au bas du tonneau & fait la lie.

Mais ce n'est pas assez que la nature ait fait toutes ces diverses séparations, & divers assemblages de substances dans un même tonneau, qu'elle les ait placées en des lieux différens, quoique dans un même vaisseau, & qu'elle leur ait donné des qualités assez considérables, pour qu'on puisse s'en servir tous les jours à divers usages, sans y employer aucune préparation remarquable; il faut que la Chymie encherisse sur toutes ces choses, & qu'en faisant de nouvelles séparations & purifications, elle mette en évidence les substances cachées & confuses, & qu'elle leur donne des perfections au delà de tout ce que la nature leur avoit accordé; comme on l'a pu voir dans les préparations que j'ai déjà données sur le vin & sur le vinaigre, & comme on le verra dans celles que je vais donner sur le tartre & sur la lie du vin.

OPERATION.

LA première & la plus simple préparation du tartre, est celle de sa purification, laquelle on peut faire plus ou moins parfaite, suivant le desir qu'on en a; car ayant choisi le tartre le plus pur, le plus luisant, & le plus crystallin qu'on aura pu trouver, & l'ayant mis en poudre subtile, on se contente quelquefois d'agiter cette poudre dans de belle eau de fontaine ou de rivière, & de l'en laver, tant que l'eau qu'on y emploie n'enlève plus aucune impureté du tartre, & qu'on l'en puisse séparer aussi claire, comme on l'y avoit mise. Cette lotion néanmoins ne peut pas donner au tartre une dernière pureté; mais elle en sépare les parties ligneuses & terrestres, pourvu qu'elles ne soient pas sabloneuses, & elle met le tartre en état de pouvoir être plus commodément employé à tous les usages auxquels on le destine. Quelques-uns même le préfèrent à celui qu'on a dissous dans l'eau bouillante, croyant qu'on ne le peut pas faire, sans quelque diminution ou changement dans la substance ou dans ses vertus.

La seconde & plus intime purification du tartre, est celle de sa réduction en crème ou en cristaux: ce qu'on peut faire en y procédant ainsi.

AUTRE

AUTRE MÉTHODE.

On mettra, par exemple, trois ou quatre livres de tartre lavé, comme je viens de dire, dans une grande chaudière de cuivre bien nette; placée sur un bon feu de charbons, avec dix fois autant de belle eau, & les ayant fait bouillir pendant un bon quart-d'heure, les remuant de temps en temps avec une espatule de bois, & en séparant l'écume, on les passera par une chausse de drap, repassant même la liqueur coulée la première, & faisant en sorte qu'il n'y ait rien qui ne soit bien clair: & l'ayant toute passée & laissée refroidir, on trouvera quelque peu de crème surageant la liqueur comme une croûte, & le reste du sel essentiel de tartre attaché en fort petits cristaux aux côtés & au fond des vaisseaux, lequel on ramassera, lavera & séchera, pour s'en servir, si l'on veut, en cet état.

Mais si on desire le rendre plus beau & le réduire en gros cristaux, on le fera bouillir dans une grande poêle en de nouvelle eau bien claire; & lorsqu'il sera tout-à-fait dissous & l'eau diminuée, en sorte qu'on voie la crème se former au dessus comme une pellicule, on ôtera doucement la poêle du feu, & ayant laissé tout-à-fait refroidir la liqueur sans y toucher, on trouvera cette crème assez épaisse qui la suragera, & les cristaux blancs & brillans attachés aux côtés & au fond de la poêle, & les ayant lavés & séchés, on les gardera pour le besoin.

La grande quantité de cristal de tartre qu'on prépare dans les pays où le tartre est fort commun, est cause qu'on ne fait pas difficulté de se servir de vaisseaux de cuivre, quoiqu'on feroit beaucoup mieux de faire bouillir le tartre dans des poêles d'étain sonnans: car quoique le tartre ne puisse pas promptement pénétrer & dissoudre beaucoup de cuivre, il ne laisse pas d'en enlever dans le peu de séjour qu'il y fait, quelques particules, qui ne manquent pas de se mêler parmi la crème ou les cristaux, comme on le peut remarquer dans le cristal de tartre qu'on y a préparé, dont la substance est opaque, & la couleur blanche tire tant soit peu sur la couleur du cuivre; au lieu que celui qu'on aura préparé dans des vaisseaux d'étain sonnans, est tout-à-fait blanc, & même assez transparent.

La division des parties de ce sel essentiel, qui arrive en passant la dissolution du tartre par la chausse, est cause qu'on le trouve presque en poudre au fond & aux côtés des vaisseaux, & que pour l'avoir en cristaux, l'ayant dissous & fait bouillir dans de nouvelle eau, on ôte après fort doucement le vaisseau du feu, afin que la liqueur n'étant point agitée, ni les parties du sel essentiel rompues, les cristaux en soient plus entiers & plus beaux.

Ce sel essentiel n'est pas dissoluble dans les eaux froides, mais seulement dans les bouillantes; il s'en sépare même, & se cristallise de nouveau à mesure qu'elles se refroidissent.

On peut, par exemple, rompre l'union de l'acide & du sel alkali, de la crème de tartre, par l'addition d'un acide étranger, si ayant mis en poudre subtile ce cristal, on y verse dessus autant d'huile de vitriol qu'il en faut pour en faire une pâte; & si ayant ensuite tenu cette pâte sur un feu de

digestion modérément chaud l'espace de trois jours, on la dissout dans de l'eau de pluie distillée; car ayant filtré cette dissolution, on la peut conserver en cet état; ou bien en l'ayant évaporée suffisamment au bain-marie, la réduire en un sel cristallin, également dissoluble dans les eaux froides & dans les chaudes, que quelques-uns emploient à éteindre la soif & l'ardeur des fébricitans.

REMARQUE CURIEUSE.

POUR satisfaire à ceux qui desirent avoir un cristal ou crème de tartre, également dissoluble dans les liqueurs aqueuses, soit chaudes, soit froides, en conservant sa partie acide naturelle, qui seule l'empêche de se liquéfier dans l'eau froide; il sera fort aisé d'y réussir, si on y ajoute autant de sel fixe de tartre qu'il en faut pour absorber & surmonter la partie acide du cristal.

OPÉRATION.

POUR cet effet, ayant mis dans une cucurbitte de verre la quantité que l'on aura voulu d'huile de tartre tirée par défaillance du sel de tartre bien purifié, & mis la cucurbitte au bain de sable modérément chaud; lorsque cette huile sera suffisamment échauffée, on y versera peu à peu de la crème de tartre bien blanche mise en poudre subtile, tout autant qu'il s'y en pourra dissoudre; & lorsque l'huile ayant été bien foulée de cet acide, la mutuelle action de ce dernier avec le sel fixe sera cessée, on versera dans la cucurbitte à peu près deux fois autant d'eau chaude nette qu'il y aura de matière, & ayant bien mêlé le tout, on le filtrera chaudement par le papier gris posé sur un entonnoir de verre; puis ayant rincé & remis la cucurbitte au même bain, on y reversera la liqueur filtrée, & on en fera doucement évaporer l'humidité, jusqu'à ce qu'on voie paroître une petite pellicule au dessus de la liqueur; ce qui étant, il faut tirer le feu du dessous du bain, & laisser refroidir les vaisseaux.

Ayant ensuite versé dans quelque bouteille la liqueur qui surnagera les cristaux, on les étendra sur du papier blanc, & les ayant fait promptement sécher au soleil ou en quelque étuve, on les ferrera soigneusement dans une bouteille de verre forte & bien bouchée; & ce seront de véritables cristaux de tartre, dissolubles dans les liqueurs aqueuses, soit chaudes, soit froides. On peut encore remettre dans la même cucurbitte la liqueur qu'on avoit versée par inclination, & l'y faire cristalliser à la même chaleur de bain, en y procédant de même qu'auparavant; mais si on n'est pas curieux d'en tirer un sel cristallisé, on peut se contenter d'en faire évaporer l'humidité, jusqu'à ce que le sel reste bien sec & bien blanc dans la cucurbitte, auquel temps on le ferrera en diligence de même que le précédent.

Ceux qui voulant faire cette préparation, auront eu la curiosité de peser leur sel de tartre, avant que de le faire résoudre en liqueur, & leur cristal de tartre avant que de l'y dissoudre, reconnoîtront la vérité de ce que j'ai dit ailleurs, qui est que six parties de sel fixe de tartre, rendent solubles sept parties de son cristal.

** Tartarum solubile, sive Sal vegetabilis.*

℞ Salis cujusvis alkalini fixi libr. j. Aquæ, libr. viij. Sali in aqua bullente soluto, tartari crystallos gradatim injice quamdiu effervescentiam excitant, quæ ferè cessat antequam triplum salis alkalini pondus sit injectum: deinde liquorem per chartam cola, & post idoneam exhalationem sepone, ut crystallos formentur, vel aquam penitus excoque, ut massa salina relinquantur.

Tartre soluble, autrement Sel végétal.

Prenez d'un sel alkali fixe quelconque, douze onces, & huit livres d'eau; faites dissoudre le sel dans l'eau bouillante, jetez peu à peu de la crème de tartre jusqu'à ce qu'il ne se fasse plus d'effervescence, qui cesse ordinairement auparavant que l'on ait ajouté trois fois autant de crème de tartre que de sel alkali; passez ensuite au papier gris, & après une évaporation convenable, retirez du feu pour laisser former des cristaux, ou bien faites évaporer jusqu'à siccité.

Ce sel est purgatif & diurétique, & convient parfaitement dans toutes les affections bilieuses: pour préparer à la purgation, on l'emploie à la dose d'un gros sur une livre de décoction de racines de chicorée sauvage ou autre; on l'ajoute aussi aux purgatifs dont il aiguise l'action: enfin on le joint dans la plupart des tisanes & apozèmes apéritifs.

Sal Polychrestum solubile, vulgò de Seignette de la Rochelle.

℞ Cinerum kali Alicantini quantum vis, ex his secundum artem lixiviorum ope extrahatur sal, quod ad fusionem calcina, ut ex eo sulphur auferatur; solve & filtra, crystallos obtinebis albas & purissimas; tum recipe cremoris tartari unc. xx. superaffunde aquæ bullientis libr. iv. & adde crystallosum kali circiter libr. j. vel quantum sufficit ad punctum saturationis; tunc solutio vaporet balneo-maris; filtra & repone in loco frigido, ut concresecant crystallos.

Sel Polycresse soluble, communément appelé Sel de Seignette de la Rochelle.

Prenez ce que vous voudrez de cendres de soude d'Alicante; tirez-en selon l'art par la lessive, un sel que vous calcinerez jusqu'à le mettre en fusion, afin d'en enlever le soufre; dissolvez & filtrez, vous aurez des cristaux très-blancs & très-purs: vous prendrez ensuite vingt onces de crème de tartre, sur laquelle vous verserez quatre livres d'eau bouillante; vous ajouterez à cette solution environ une livre de cristaux de tartre, ou ce qui sera nécessaire pour atteindre le point de saturation: faites évaporer au bain-marie, filtrez & mettez la liqueur dans un endroit frais pour faire cristalliser.]

Usages de la Crème de Tartre.

Le principal usage de la crème, ou cristal de tartre, est pour inciser & digérer les humeurs crasses & visqueuses, & les disposer à la purgation. On l'emploie avec heureux succès dans les obstructions du foie, de la rate, & de tous les viscères, & même on en continue l'usage pendant plusieurs jours suivant le besoin. On le donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme dans du bouillon, ou dans quelque liqueur chaude dans laquelle on l'aura dissous.

CHAPITRE LXIII.

Du Cristal de Tartre Chalibé.

POUR préparer le cristal de tartre chalibé, les uns ayant pilé, fait bouillir & dissoudre une livre de cristal de tartre dans dix livres d'eau, y ajoutent sur la fin trois onces de limaille d'acier, & ayant bien agité cette limaille dans l'eau, passent chaudement cette même eau à travers d'une chauffe de drap, & après avoir laissé refroidir l'eau, ils en séparent & font sécher les cristaux.

Les autres, en observant la même proportion d'eau, de limaille d'acier & de cristal de tartre, & les mettant ensemble dès le commencement sur le feu, les font bouillir environ un quart-d'heure, procédant au surplus de même que les premiers.

Il y en a encore, qui après avoir dissous une livre de cristal de tartre dans de l'eau bouillante, se contentent d'y jeter alors une once de vitriol de Mars préparé avec l'esprit de vitriol, comme je dirai en son lieu; puis ayant laissé refroidir cette liqueur, ils en séparent les cristaux amassés aux côtés & au fond du vaisseau, les font sécher, & les gardent pour le besoin.

Quelques-uns ayant fort judicieusement mis en poudre quatre onces de cristal de tartre, & deux dragmes de vitriol de mars, les humectent, & réduisent en pâte, avec environ deux onces de quelque eau cordiale; puis l'ayant fait sécher & mis en poudre, & y ayant ajouté quelques gouttes d'huile distillée de cannelle ou de girofle, ils serrent cette poudre, sous le nom de cristal de tartre chalibé; on peut choisir celle de ces préparations pour laquelle on aura le plus d'inclination.

* *Tartarus Chalybeatus.*

℞ Tartari albi crudi pulverati libr. j. Limaturæ ferri præparatæ unc. iv. Misce, bulliant in aquæ communis circiter libr. xij. Soluto tartaro liquorem calidè filtra per manicam, repona in cellâ ut crystalli concrecant; his exemptis bulliat iterùm liquor, vaporet ad pelliculam; proceda ut supra, donec omnes crystallos obtinueris.

Tartre Chalibé.

Prenez une livre de tartre blanc réduit en poudres; quatre onces de limaille de fer préparée; mêlez, & faites bouillir dans environ douze livres d'eau commune; lorsque le tartre sera dissous, passez la liqueur par la chauffe, & faites cristalliser; séparez les cristaux qui se seront formés; faites évaporer, bouillir de nouveau la liqueur jusqu'à pellicule, & continuez ces opérations, jusqu'à ce que vous ayez tiré tous les cristaux.]

Usages du Cristal de Tartre Chalibé.

On considère le cristal de tartre chalibé, comme un remède spécifique pour

la guérison de plusieurs maladies chroniques, & entr'autres des obstructions du foie & de la rate, de Pictérie, de la fièvre quarte, de la mélancolie hypochondriaque, de la suppression des menstrues, des cachexies, & de tous les maux qui viennent des obstructions de la matrice. Mais quoique plusieurs Auteurs anciens & modernes ayent accoutumé d'employer ce remède pour la guérison de ces maladies, & le plus souvent sans en rechercher l'origine, & sans aucune exception, j'estime qu'on feroit mieux de s'en abstenir, lorsqu'elles proviennent des acides, & de recourir aux préparations qui peuvent émousser leur pointe, dompter leur action & rendre fluides les humeurs que ces acides avoient fixées.

On n'emploie utilement ce cristal de tartre chalibé, qu'après les remèdes généraux, & sur-tout les purgatifs, dont on réitère ou renouvelle l'usage suivant le besoin. On le donne depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, dans un bouillon, ou dans quelque autre liqueur chaude, le matin à jeun, & on en continue l'usage aussi long-temps qu'on le juge nécessaire.

* *Tartarus chalibeatus solubilis.*

℞ Tartari solubilis unc. iv. Tincturæ martis tartarifatæ libr. j. Vaporent simul igne arenæ in vase terreo vitrato ad siccitatem; residuum sal in vase ritè obturato serva.

Nota. Parari potest cum sale polychresto solubili, & tunc difficiliùs liquefcit.

Tartre chalibé soluble.

Prenez quatre onces de tartre soluble; une livre de teinture de mars tartarifée; mêlez & faites évaporer au feu de sable jusqu'à siccité dans un vaisseau de terre vernissée; conservez dans un vaisseau bien bouché le sel qui sera resté au fond.]

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

Du Cristal de Tartre émétique.

LE cristal de tartre étant la base de cette préparation, je n'ai pas voulu la ranger parmi celles de l'antimoine, quoique ce soit de lui que procèdent ses principaux effets. La même raison m'oblige aussi à ne parler pas ici de ce qui regarde l'antimoine, ni même l'eau composée qu'on doit employer pour la préparation de ce cristal.

O P É R A T I O N.

On prendra quatre onces de cristal de tartre, & autant de safran de métaux: préparé avec du sel d'absinthe, comme je le dirai en parlant des préparations de l'antimoine; & les ayant mis en poudre subtile, & cette poudre dans un grand matras, on versera dessus quatre livres d'eau bénédicte de serpolet de

Mynsicht, dont je donnerai la description dans la dernière partie de cet Ouvrage; puis ayant bouché le matras, on le tiendra pendant quatre jours au bain de sable, sur un feu modéré, agitant de temps en temps les matières; après quoi on augmentera le feu du bain, jusqu'à donner quelques bouillons à la liqueur, & on la passera chaudement à travers d'une chausse de drap, laissant le safran de métaux au fond du matras; puis la liqueur étant bien refroidie, on en séparera & séchera les cristaux, & les ayant séchés & mis en poudre, on les ferrera pour le besoin.

Vertus du Cristal de Tartre émétique.

Ce cristal est un des plus doux & des plus excellens émétiques qu'on puisse préparer; c'est pour cela aussi qu'on le donne à toute sorte d'âges & de sexes, & même aux personnes les plus délicates, avec beaucoup plus de sûreté, qu'aucun autre vomitif tiré de l'antimoine ou des autres minéraux. On s'en sert fort à propos dans les léthargies, les épilepsies, les apoplexies, les rêveries, les aliénations d'esprit, & toutes autres maladies du cerveau; dans les maux d'estomac, les vomissemens, les ictériques, les hydropisies, les fièvres quartes, tierces & quotidiennes, & même les continues bilieuses. On l'emploie aussi pour vider l'estomac des poisons, & des autres matières morbifiques. On donne ce cristal depuis trois ou quatre, jusqu'à huit ou dix grains, dans du bouillon ou dans quelque autre liqueur chaude.

R E M A R Q U E S.

QUOIQUE ce cristal émétique opère avec beaucoup plus de douceur que ne font presque tous les autres émétiques, on ne doit pas néanmoins négliger les précautions qu'il faut observer, lorsqu'on veut donner les vomitifs, dont les principales sont de ne pas donner aux personnes qui sont sujettes à des crachemens de sang, qui ont des ulcères aux poumons, ou à d'autres parties internes, qui ont la poitrine étroite, ou qui ne peuvent que difficilement vomir. On n'en doit pas non plus donner aux femmes grosses. Il faut aussi être soigneux de donner du bouillon gras, au beurre ou à la viande, à ceux qui ont pris l'émétique, lorsqu'ils commencent à vomir, afin de faciliter le vomissement & de le rendre plus doux.

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

Du Sel fixe de Tartre & de sa résolution en liqueur.

ON peut profiter de la résidence de la distillation de l'esprit & de l'huile de tartre dont j'ai déjà parlé, & l'ayant calcinée à feu ouvert, en tirer le sel par les voies ordinaires; mais ceux qui ne se soucient pas de l'esprit ni de l'huile de tartre, peuvent mettre quelques livres de tartre crud dans un

fac de gros papier, & l'ayant bien lié & plongé dans de l'eau jusqu'à ce qu'il en soit un peu pénétré, le mettre au milieu du foyer d'un grand fourneau à demi rempli de charbons bien allumés, & l'en ayant tout couvert y entretenir un bon feu pendant deux grandes heures; après lesquelles le feu étant éteint, on trouve le tartre calciné en une masse noirâtre, composée d'un sel alkali uni, & la partie terrestre du tartre qui s'y trouve mêlée.

On brise après, & on fait bouillir cette masse dans une bonne quantité d'eau, & en ayant passé la liqueur par le papier gris, reversé & fait bouillir de nouvelle eau parmi la résidence, refiltré & mêlé cette liqueur avec la première, on en fait consumer sur le feu l'humidité superflue, & on en trouve au fond du vaisseau le sel de tartre fort blanc & fixé, qu'on peut garder, si l'on veut, en cet état dans une bouteille de verre double bien bouchée, ou l'exposer à la cave, ou en un lieu humide dans un plat de verre, jusqu'à ce qu'il soit résous en une liqueur, qu'on nomme improprement huile de tartre, puisque ce n'est en effet qu'un sel de tartre résous, dont on peut même hâter la résolution, en y ajoutant seulement autant d'eau qu'il en faut pour tenir le sel en dissolution.

** Sal Tartari fixum.*

Tartarum cujuscumque speciei, vel charta emporctica madida involutum, vel vase idoneo inclusum, igni committatur, ut oleum omne exuratur; deinde coquendo in aqua sal elicetur.

Sel fixe de Tartre.

Prenez d'une des deux espèces de tartre qu'il vous plaira, enveloppez-le dans du papier mouillé, ou mettez-le dans un vaisseau convenable, exposez-le au feu jusqu'à ce que l'huile soit entièrement consommée; faites bouillir dans l'eau pour en tirer le sel.

Le sel de tartre est fixe & caustique, & on l'emploie rarement dans les usages intérieurs, quoique quelques-uns lui attribuent la vertu diurétique. Il est d'un grand usage pour tirer les teintures & dissoudre toutes les matières grasses & résineuses: il sert à faire le savon, & on le mêle quelquefois avec des purgatifs dont il augmente l'efficacité; mais sous quelque forme qu'on l'emploie, on doit toujours le dissoudre dans une bonne quantité d'eau pour qu'il ne morde pas trop sur le gosier, l'œsophage & l'estomac.

Lixivium Tartari, sive Oleum Tartari per deliquium.

Tartarum ad albiditatem calcinatum reponatur in loco humido, ut liquecat.

Lessive de Tartre, ou Huile de Tartre par défaillance.

Laissez résoudre à l'humidité du tartre calciné en blancheur, & ramassez la liqueur qui en sortira; passez-la au papier gris.

L'huile de tartre par défaillance n'étant que le sel fixe du tartre dissous par l'humidité de l'air, n'a pas d'autres vertus que ce sel. On l'emploie dans des teintures des résines & des matières grasses, en l'ajoutant à l'esprit de vin.]

Vertus du Sel de Tartre.

Le sel de tartre est comme un modèle de tous les sels des plantes fixes. Il n'y en a point de plus usité dans l'une ni dans l'autre Pharmacie, & sur-tout dans la Chymique, qui l'emploie non seulement parmi les apéritifs & purgatifs, & pour mortifier les acides qui causent les fermentations de nos corps; mais aux dissolutions & aux précipitations de plusieurs substances, & sur-tout de minéraux, de même qu'à servir d'aiguillon à plusieurs menstrues qu'on emploie pour extraire les teintures de divers médicamens, sans parler de ses usages externes, tant pour effacer les taches & les tans du visage, que pour servir de remède spécifique aux maladies de la peau.

Il y en a qui, après avoir pilé & mêlé parties égales de tartre & de nitre, mettent cette poudre dans un grand mortier de fer ou de bronze échauffé, & y ayant mis le feu avec un charbon allumé, les calcinent presque en un moment, & trouvent au fond un sel blanc, qu'ils font passer pour sel de tartre, quoique le sel fixe du nitre en fasse la moitié.

On prépare aussi un sel cristallin, avec parties égales de sels de tartre & de nitre bien purifiés, dissouts dans de l'eau-rose chauffée, puis filtrés, coagulés & cristallisés à la manière ordinaire, lui donnant le nom de sel de tartre nitré, qui est fort propre pour ouvrir les obstructions du foie, de la rate, des reins, & des uretères, & même pour éteindre les inflammations de la bouche & du gosier, le donnant dans des liqueurs propres, depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme.

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

Du Tartre vitriolé.

ENCORE que l'effervescence & la grande chaleur qu'on sent au vaisseau & aux matières lors de la jonction du sel ou de la liqueur du tartre à l'esprit rectifié de vitriol, passe dans l'esprit de plusieurs pour un effet de l'antipathie qu'ils croient être entre les acides & les alkalis; je ne crains pas de dire que la grande disposition que ces sels ont à s'unir intimement ensemble, les portant à agir & à réagir l'un sur l'autre avec célérité, & quelque espèce de violence, l'effervescence & la chaleur s'en ensuivent: & comme l'une & l'autre cessent lorsque ces sels se sont réciproquement pénétrés & comme rassasiés l'un de l'autre, en sorte même qu'elles n'arrivent plus après, quelque superaddition qu'on puisse faire de l'un ou de l'autre sur les deux proportionnellement unis, on auroit tort d'imputer cet effet à aucune antipathie.

Cette effervescence a porté quelques-uns à donner au tartre vitriolé le nom de magistère, quoiqu'on ne voie aucune précipitation dans la jonction de l'esprit acide au sel fixe, mais bien une coagulation, qui résulte de l'union intime & de la corporification qui se fait de l'esprit de vitriol avec le sel de tartre. On s'est aussi fort abusé, lorsqu'on a eu crainte que la partie la plus volatile de

de ce tartre vitriolé ne se dissipât dans l'échauffement & l'effervescence des matières; puisqu'il est très-constant qu'il ne s'en élève qu'un peu d'acide végétal, & que l'expérience & la raison nous enseignent que les sels fixes & les volatils ayant une commune disposition à s'unir aux acides, les embrassent & se confondent tous deux fort étroitement ensemble, en sorte qu'ils ne se séparent que fort difficilement; comme on le peut vérifier dans la jonction des sels volatils des animaux aux acides, où la chaleur & l'effervescence, quoique fort considérables, ne font élever autre chose qu'une eau fort insipide & sans odeur; quoique quelques-uns aient fort recommandé d'employer de petits entonnoirs, de verser par leur canal fort doucement les acides sur les sels volatils, & de bien boucher l'orifice des vaisseaux, craignant mal à propos la dissipation d'une partie d'un sel dont l'acide change dans le moment la nature volatile en fixe, par l'union étroite qu'il contracte avec lui.

On voit quelque différence dans les Auteurs, sur la proportion du sel de tartre avec l'esprit de vitriol, pour la préparation du tartre vitriolé: ce qu'on doit imputer au plus ou au moins d'humidité qui se trouve parmi le sel de tartre résous, ou à la moindre ou plus grande rectification de l'esprit de vitriol; mais la plus saine règle, est celle de cesser de verser l'un sur l'autre dès-lors que l'ébullition cesse, parce que c'est une marque que le sel fixe & l'esprit acide se sont réciproquement & suffisamment pénétrés & comme saoulés, & qu'ils ont rencontré le point de leur légitime proportion.

O P É R A T I O N .

On doit mêler ce sel & cet esprit dans une cucurbite de verre, grande & haute, afin que l'ébullition qui leur arrive trouve de l'espace; on a la liberté de verser de l'esprit de vitriol sur la liqueur de tartre, ou cette liqueur sur l'esprit. On doit seulement être soigneux de verser l'un sur l'autre fort lentement, d'agiter de temps en temps les liqueurs pour les bien unir, & de ne plus verser dès que l'effervescence cesse: auquel temps on doit placer la cucurbite au bain de sable sur un feu fort modéré, & en faire évaporer doucement l'humidité superflue, jusqu'à la pellicule, pour en avoir un tartre vitriolé blanc & cristallin, ou jusqu'à la totale consommation de l'humidité, pour l'avoir en masse ou en poudre blanche.

On peut toutefois abrégé beaucoup l'opération, en mettant la quantité que l'on veut du sel de tartre bien blanc en poudre, & bien séché au fond d'une cucurbite de verre, y versant fort doucement autant de bon esprit de vitriol qu'il en peut absorber, & cessant d'y en verser dessus, lorsqu'on ne voit plus d'effervescence: car on a par ce moyen un tartre vitriolé fort blanc & fort sec, sans qu'il soit besoin d'en faire évaporer aucune humidité superflue, vu qu'il n'y en a point. Cette préparation peut servir aussi d'un exemple général, non seulement de l'union des alkalis avec les acides, & de la grande altération qui arrive à leur saveur & à leurs autres qualités par leur jonction, mais du changement de liquide en solide qui se manifeste en l'esprit de vitriol, en s'unissant & ne faisant plus qu'un même corps avec le sel de tartre.

AUTRE OPERATION.

ON peut préparer un tartre vitriolé en cristaux en la manière qui suit : prenez une livre de beau tartre blanc, & l'ayant bien pilée, lavez-la dans une terrine avec de l'eau tiède, tant que vous en ayez emporté toutes les impuretés ; puis ayant séché & mis dans une cucurbite de verre votre tartre ainsi purifié, versez-y dessus deux livres de bon esprit de vitriol, & ayant couvert la cucurbite de sa chape, retirez-en l'humidité au bain de sable modérément chaud ; puis les vaisseaux étant refroidis, dissolvez dans l'eau chaude ce qui aura resté dans la cucurbite, & ayant bien filtré cette liqueur, faites-en évaporer à feu lent l'humidité superflue jusqu'à la pellicule. Laissez alors bien refroidir les vaisseaux ; ayant versé dans une autre cucurbite de verre la liqueur non cristallisée, séparez les cristaux, & les faites sécher pour votre usage ; continuant ensuite d'évaporer & de réduire en cristaux la liqueur, tant qu'on en ait tiré tout le tartre vitriolé qu'elle contient.

* *Tartarus Vitriolatus.*

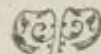
℞ Olei tartari per deliquium, quantum vis ; inde in cucurbitam vitream, affunde guttatum spiritum vitrioli rectificatum, & lymphidum ad punctum saturationis, sedatâ effervescentiâ ; fiat evaporatio igne leni ad pelliculam, reponere in cellâ ut crystalli concrecant ; liquorem affunde, vaporet denuò ad pelliculam, addendo priùs nonnihil salis tartari, reponere ut concrecant novæ crystalli, crystallos omnes collectas aquâ leviter ablutas exsicca & serva ad usum, nec tartarus vitriolatus servetur in officinis, nisi crystallifatus.

Tartre Vitriolé.

Prenez telle quantité que vous voudrez d'huile de tartre par défaillance, mettez-la dans une cucurbite de verre, & versez par dessus goutte à goutte de l'esprit de vitriol rectifié, jusqu'à ce que l'ébullition cesse, & que vous ayez obtenu le point de saturation : faites évaporer la liqueur jusqu'à pellicule, en ajoutant de nouveau un peu de sel de tartre fixe : laissez cristalliser dans un lieu frais, vous aurez le tartre vitriolé.]

Vertus du Tartre Vitriolé.

Le tartre vitriolé est un excellent digestif, incisif & despoliatif ; son grand usage est pour ouvrir les obstructions du foie, de la rate, de tous les viscères, de même que celles de la matrice. On le donne depuis un demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, dans des liqueurs convenables ; on le mêle aussi fort à propos dans des opiates, & parmi d'autres remèdes apéritifs & purgatifs.



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

Du Sel de Tartre folié.

PLUSIEURS Auteurs ont parlé de cette préparation sous divers noms & procédés, tendant néanmoins à peu près à une même fin; leur principal but ayant été de saouler, pour ainsi dire, le sel fixe de tartre de l'acide du vinaigre, & d'achever de remplir ensuite les petits vuides restans de l'un & de l'autre esprit de vin, pour les unir ensemble plus parfaitement. Quelques Auteurs veulent qu'on imbibe plusieurs fois le sel de tartre de bon vinaigre, qu'on en retire autant de fois par distillation la partie aqueuse, & qu'on réitère ces opérations, jusqu'à ce que le vinaigre qu'on y aura mis distille aussi acide, que lorsqu'on l'a employé; mais la méthode qui suit sera plus courte & plus facile.

O P É R A T I O N .

ON mettra le sel de tartre dans une grande cucurbitte de verre, & on versera dessus fortement autant de bon esprit de vinaigre que le sel en pourra absorber, en sorte que le sel & l'esprit se trouvent réciproquement pénétrés & rassasiés l'un de l'autre, & qu'on ne voie aucune effervescence aux matières; car par ce moyen on fera en une seule fois ce qu'on feroit en plusieurs; & le sel de tartre & l'acide du vinaigre étant intimement unis, on fera évaporer facilement au bain de sable sur un feu modéré, la partie aqueuse de l'esprit de vinaigre, & on trouvera au fond de la cucurbitte une matière noirâtre, telle qu'on l'auroit trouvée après toutes les opérations réitérées dont je viens de parler. Ayant laissé refroidir cette matière, on la dissoudra dans de bon esprit de vin, & l'ayant passée par le papier gris, & mise dans une cucurbitte de verre ou dans une terrine bien vernie, on en fera évaporer l'esprit au bain de cendres ou de sable, sur un feu très-lent, jusqu'à ce que la matière soit tout-à-fait desséchée; après quoi on la dissoudra de nouveau dans d'autre esprit de vin, & l'ayant refiltrée, on en fera évaporer cet esprit sur un feu très-lent, de même qu'à la première fois. On renouvelera même encore toutes ces opérations, jusqu'à ce qu'on trouve la matière blanche, sèche, & en feuilles distinctes au fond du vaisseau; d'où vient que les Auteurs lui ont donné le nom de sel de tartre folié, ou de terre foliée de tartre.

R E M A R Q U E S .

PENDANT l'union de l'acide du vinaigre avec le sel fixe, on voit une précipitation de la dernière partie terrestre du même sel, qui autrement en étoit comme inséparable, & dans les dissolutions & filtrations qu'on en fait avec l'esprit de vin, elle demeure toute dans le filtre, & la masse se trouve par ce moyen délivrée de toutes sortes d'impuretés.

On peut, si l'on veut, dissoudre ce sel dans quelque eau cordiale, & l'ayant cristallisé & séché par les voies ordinaires, le garder dans une bouteille de verre double bien bouchée, ou le ferrer de même lorsqu'on l'a réduit en feuilles; ou bien l'exposer à l'humidité de la cave pour le réduire en liqueur purpurine, qu'on ferrera pour le besoin.

* *Terra foliata Tartari.*

℞ Salis tartari purissimi partem unam, inde in cucurbitam vitream affunde spiritus aceti acerrimi circiter partes sexdecim, scilicet ad punctum saturationis; vaporet igne lenissimo, vel distilletur ad siccitatem; perfecte saturatum erit sal, si huic affusum acutum non amplius fermentescat; sin minus, iterum affunde spiritus aceti sufficientem quantitatem ad punctum saturationis, & procede ut supra: tum massam solve in spiritus vini sufficienti quantitate, filtra, vaporet ad siccitatem, solutionem & evaporationem repete, donec materia superfit sicca & foliacea.

Terre foliée de Tartre.

Prenez du sel de tartre bien pur telle quantité que vous voudrez, mettez-le dans une cucurbite de verre, & ajoutez par dessus environ seize fois autant de vinaigre distillé très-fort, sçavoir, jusqu'à ce que vous ayez obtenu le point de saturation: faites évaporer toute l'humidité à un feu très-lent, ou bien distillez jusqu'à siccité; le sel sera parfait si en versant dessus du vinaigre distillé, il n'excite plus d'effervescence; s'il s'en siccite, continuez à verser du vinaigre jusqu'au point de saturation, & répétez la distillation jusqu'à siccité comme auparavant: enfin lorsque la matière desséchée ne fermentera plus avec le vinaigre distillé, faites la dissoudre dans une suffisante quantité d'esprit de vin, filtrez-la & la passez au papier gris, ou faites-la évaporer jusqu'à siccité; répétez la dissolution & l'évaporation avec l'esprit de vin, jusqu'à ce que la matière qui restera au fond soit bien sèche & comme par feuilles.

Le sel diurétique & la terre foliée du tartre, sont deux préparations analogues qui ont à peu près la même vertu: elles sont atténuantes & fondantes comme du savon, ce qui les rend résolutes, purgatives & diurétiques: elles sont d'une grande utilité dans les maladies chroniques qui sont toutes pour la plupart causées par des obstructions; c'est le meilleur & le plus assuré de tous les fondans, si on le donne en quantité convenable; la dose est ordinairement de vingt à quarante grains. La terre foliée se mêle avec toutes sortes de matières, & en facilite la dissolution; elle se dissout aussi dans toutes sortes de menstrues, ce qui la rend propre à entrer dans toutes les porions.

Sal Diureticus.

℞ Salis cujuscunque alkalini fixi p. libram unam, coquatur lenissimo igne in aceti distillati quadruplo vel quintuplo; fermentatione cessante, plus aceti distillati diversis vicibus adjiciatur, donec, priore aceto ferè vaporando absumpto, novum acutum additum nullam moveat fermentationem, quod fiet consumpto aceti distillati quasi pondere librarum viginti; postea lentè exsicceretur. Relinquetur sal impurus, qui leni igne aliquantisper, sed non nimis diu, liquefiat; deinde aqua solvatur, & per chartam coletur: si liquefactio ritè peracta sit, liquor colatus limpidus erit & aquei coloris; sin aliter, coloris fulci: denique lenissimo igne vaporet hic liquor ex vase vitreo minimè profundo, sale, dum arefcit, subinde

moto ut citius ad siccitatem perducatur, qui vase optimè clauso asservari debet, ne ex aëre liquecat. Salem candidissimum esse oportet, totumque tum aquâ, tum spiritu vinoso dissolvi, nullis fœcibus relictis: si sal, etiamsi albus sit, in spiritu vinoso fœces aliquas deposuerit, eo spiritu solutus, per chartam colandus est iterumque exsiccandus.

Sel Diurétique.

Prenez d'un sel alkali quelconque, douze onces; faites-le bouillir à très-petit feu dans quatre ou cinq fois autant d'acide vitriolique; lorsque la fermentation cessera, ajoutez à plusieurs reprises du vinaigre distillé, jusqu'à ce que le vinaigre qu'on aura mis se soit presque enlevé par l'évaporation, & qu'il ne s'excite plus de fermentation lorsqu'on en ajoutera de nouveau; cet effet arrivera après que vous aurez employé environ deux cens quarante onces de vinaigre distillé: faites ensuite sécher lentement, rejetez le sel impur qui se fondra un tant soit peu à un feu modéré; faites ensuite dissoudre dans l'eau, & passez au papier gris: si la liquéfaction a été bien faite, la liqueur sera claire comme de l'eau après qu'elle aura été passée, sinon elle sera trouble & brune; enfin faites évaporer cette liqueur dans un vaisseau de verre à un feu très-doux, ayant soin de remuer sur la fin le sel, pour qu'il dessèche plus promptement; on conservera ce sel dans une bouteille de verre bien bouchée, afin qu'il ne se liquéfie pas à l'air. Ce sel doit être très-blanc & entièrement pur: on le dissoudra ensuite entièrement tant dans l'eau que dans l'esprit de vin, & s'il est bien fait, il ne doit pas laisser de lie sur le papier & filtrer; si cependant il étoit très-blanc, & qu'en le fondant dans l'esprit de vin, il déposât quelques ledimens, il faudroit passer cette dissolution & la faire évaporer, on auroit alors le sel dans sa perfection.]

Vertus du Sel de Tartre folié.

Ce sel est d'une nature moyenne entre fixe & volatile; il est modérément chaud, & fort propre pour purifier la masse du sang, & pour purger doucement; on le donne depuis cinq ou six jusqu'à huit ou dix grains, ou bien tout autant de gouttes, lorsqu'il est en liqueur, les délayant dans du bouillon, ou dans quelqu'eau ou décoction propre. On peut employer ce sel pour en pénétrer & ouvrir plusieurs minéraux, & pour en tirer les teintures, particulièrement du mars, en y ajoutant l'esprit de vin ou quelqu'autre menstree.

CHAPITRE LXVIII.

Du Sel volatil de Tartre.

LE sel de tartre étant naturellement volatil, comme j'ai dit ailleurs, on ne doit pas s'étudier à changer sa nature; mais on doit plutôt avoir soin d'empêcher que la partie acide du tartre ne fixe la volatile, ou rechercher les moyens de les séparer lorsqu'ils ont été unis & fixés ensemble. Les Anciens

& la plupart des Modernes n'ayant pas connu la grande disposition que les sels volatils & fixes ont à s'unir avec les acides, ni l'union presque indissoluble qu'ils contractent en se joignant ensemble, on ne doit pas s'étonner du mauvais succès qu'ils ont eu à la recherche de ce sel volatil, & que la plupart des Auteurs ayent mieux aimé le supprimer, & témoigner en cela tacitement qu'il étoit au delà de leur connoissance, que de faire voir le mauvais emploi de leur temps & de leur peine, en n'en pouvant rien écrire de bien assuré. Ce n'est pas que je veuille me vanter de l'avoir uniquement connu le premier, & que je ne sçache que plusieurs personnes sçavantes & curieuses de l'Allemagne, ayant eu des pensées fort approchantes des miennes, en ont donné des préparations dignes d'elles; mais j'ose dire avoir été le premier des François qui l'a communiqué dans ses ouvrages, & qui l'a préparé publiquement en France. Je puis dire même d'avoir vu de bon œil, qu'immédiatement après la publication de ma Pharmacopée, des personnes en firent honneur à leurs Livres de Chymie, qui n'en faisoient auparavant aucune mention, & qu'en usant de la sorte ils secondèrent les intentions que j'avois depuis long-temps de rendre public le sel volatil de tartre, qu'on avoit tant attendu & désiré.

Il est constant que le sel acide & le volatil qui se trouvent naturellement dans le tartre, ne se séparent l'un de l'autre que fort difficilement, & qu'ils sont toujours disposés à s'unir le plus étroitement qu'il est possible, mais sur-tout dans la calcination, laquelle dissipant la partie aqueuse qui divisoit & séparoit sensiblement leurs parties, resserre manifestement la moins grossière de la terrestre, qui sert de moyen à leur union, & qu'on n'a pu séparer, quelque dissolution & exacte filtration qu'on en ait faite: & quoique par ce feu violent la partie aqueuse se dissipant tout-à-fait, l'acide souffre une notable diminution, il y en reste néanmoins assez pour entretenir l'union qu'ils contractent en agissant réciproquement l'un sur l'autre pendant la calcination; en sorte que pour rompre cette union, en séparant ou surmontant l'acide qui reste, & qui tient encore le volatil engagé entre ses parties après la calcination, quelques Modernes y emploient un nouvel acide, lequel toutefois est de même nature, & est contenu dans la même matière, où étoit celui dont on a dissipé la plus grande partie par la calcination du tartre, faisant cela avec beaucoup de raison; parce que le sel de tartre ayant perdu dans la calcination beaucoup des parties acides qui l'avoient arrêté, & ne lui en étant resté qu'autant qu'il lui en falloit pour lui conserver la qualité de fixe, la partie la plus fixée de ce sel se trouve alors comme affamée d'acide, ce qui arrive naturellement à tous les sels fixes; d'où vient que s'unissant avec célérité à cet acide nouveau, dont les parties sont disposées à remplir tous les pores que l'action du feu y a laissés, cette nouvelle union est causée que la partie la plus volatile du sel de tartre reprend sa liberté & sa volatilité naturelle, & qu'elle se fait bientôt connoître par son odeur & par toutes les marques qui sont essentielles aux sels volatils: & l'on ne doit pas être surpris de cet effet, puisque pour redonner aux sels volatils des animaux la volatilité que les acides ont supprimée en les fixant, on a recours aux sels fixes, seuls capables de forcer les sels acides, d'abandonner

les volatils pour s'unir à eux; d'où s'ensuit que ces volatils se dégagent, & manifestent toutes les qualités dont ils sont capables.

O P E R A T I O N.

Ces Modernes veulent qu'après avoir calciné en noirceur deux ou trois livres de tartre crud, & les avoir mises dans un grand pot de fer, on y verse dessus de l'eau commune, jusqu'à ce qu'elle les surnage d'un travers de doigt, qu'on mette ensuite le pot sur un très-petit feu, & que les matières étant bien délayées, & seulement tièdes, on y répande peu à peu une demi-poignée de tartre crud subtilement pulvérisé; en sorte qu'on voie par-là s'élever au dessus de la liqueur plusieurs ampoules, & qu'en continuant de répandre peu à peu & de temps en temps de nouvelle poudre de tartre sur la liqueur, la fermentation augmente, les ampoules grossissent, se multiplient & s'amoncellent ensemble, représentant des grappes de raisins d'une manière fort agréable.

Ils recommandent cependant de bien ménager le feu, en sorte que sa chaleur n'exécède pas celle qu'on emploie d'ordinaire pour les fermentations; de procéder fort doucement en l'aspersion de la poudre, de peur que pour en avoir trop mis à la fois, l'effervescence étant excessive, les matières ne surmontent les bords du vaisseau & ne se répandent; & de ne mettre plus de poudre, lorsqu'il ne se fait plus d'ébullition.

Après cela, ils veulent qu'on mette cette liqueur dans une cucurbitte de fer bien grande & bien haute, & que l'ayant couverte de son chapiteau bien luté, & y ayant adapté & luté de même un récipient, on en fasse la distillation au bain de sable par un feu très-doux, sur-tout au commencement, appliquant même de temps en temps des linges mouillés autour de la cucurbitte, pour réprimer l'effervescence de la liqueur; augmentant enfin le feu pour faire monter le sel volatil, & rectifiant la liqueur distillée autant qu'il est nécessaire pour en séparer ce sel, & pour l'avoir dans toute sa beauté & pureté. Ils assurent aussi que cette fermentation fait une si intime division des parties, tant du tartre crud que du calciné, qu'il ne reste après la distillation dans le marc presque aucun sel, ni volatil, ni fixe.

R E M A R Q U E S.

Le tartre crud & le sel de tartre calciné sortant d'une même matière, & étant d'une même nature dans leur origine, il seroit assez difficile de déterminer lequel des deux se volatilise plutôt dans la fermentation, & sur-tout s'en élevant une grande quantité, & n'en restant presque point parmi le marc, comme ces Auteurs ont voulu. Ma pensée est néanmoins que dans la confusion où la fermentation met les parties pour les disposer à une séparation, l'acide du tartre ne manque pas de s'unir à autant de sel fixe qu'il en peut embrasser, & que la portion de sel qui s'est unie à lui, n'a pas plus de peine à conserver son union, que celle qui se sépare du suc de raisins par la fermentation, fait la principale partie de la matière du tartre.

On peut aussi volatiliser le sel de tartre par le moyen de l'huile noire distillée du même tartre; dont on prend une partie, & l'ayant bien incorporée avec deux fois autant pesant de sel de tartre purifié, on met cette masse dans une cornue de verre, & l'ayant parfaitement bien bouchée, & tenue pendant cinq ou six mois au dessus d'un four de Boulanger, ou en quelque autre lieu modérément chaud; ayant débouché la cornue, & joint à son bec un grand récipient soigneusement luté, on en tire au bain de sable par un feu gradué un sel volatil urineux, blanc, cristallin, & d'une odeur fort pénétrante, accompagné d'une portion du même sel, qui se trouve résoute en liqueur, & mêlée de quelque peu d'huile qui se trouve presque aussi pénétrante que le même sel.

Or quoiqu'on puisse dire que l'huile de tartre contient en elle beaucoup de sel volatil, comme font plusieurs autres huiles, & que le sel volatil qu'on en tire peut en provenir; il y a néanmoins grande apparence que le sel de tartre en fournit la plus grande partie, puisque le sel volatil monte en assez grande quantité, qu'on en a beaucoup plus qu'on n'avoit mis d'huile, & qu'il ne reste au fond qu'un charbon onctueux, représentant principalement les lies de l'huile, & pesant beaucoup moins que le sel de tartre qu'on y avoit employé.

J'estime aussi que la grande digestion ayant ouvert & divisé jusqu'aux moindres particules de ces deux substances, & rompu l'union particulière que le sel de tartre avoit contractée avec une portion de l'acide, & quelques particules de terre; de même que celle que l'huile avoit faite avec une portion de sel volatil; & qu'ayant dérangé toutes leurs parties, & leur ayant donné une autre situation dans l'union nouvelle qu'elle leur a procurée; il est alors aisé au sel volatil, & à la plus pure portion de l'huile de se manifester avec toutes leurs qualités, & d'abandonner des liens qui n'ont plus la puissance de les arrêter.

Quelques Modernes emploient l'alun pour la volatilisation du sel de tartre, nonobstant quelques petites difficultés qu'on pourroit trouver sur la diversité de substance du sel de tartre d'avec celle de l'alun; sur laquelle les scrupuleux feront bientôt satisfaits, s'ils considèrent que l'alun ne donne rien de mauvais ni de dommageable dans la distillation, & qu'on emploie avec un bon succès son eau spiritueuse, même intérieurement, & sur-tout dans les maladies de la bouche & du gosier.

A U T R E S R E M A R Q U E S.

J'AI dit ailleurs que la substance la plus acide du suc de raisins s'unit avec une bonne partie de sel volatil pour la composition du tartre, & que la lie qui se trouve au fond des tonneaux, abondant en sel volatil & en esprit sulfuré, ne contient que fort peu d'acide, qui même ne scauroit fixer que très peu de volatil. C'est pour ces raisons aussi qu'on peut fort facilement tirer le sel volatil de cette lie, & qu'on n'a pas besoin d'emprunter des matières étrangères pour en venir à bout.

Pour cet effet, ayant séparé par filtration & par expression le vin qui accompagne la partie plus épaisse de la lie, dans laquelle le sel volatil se trouve caché parmi la partie terrestre, & ayant distillé ce vin pour profiter de son esprit

esprit volatil & inflammable, on fera parfaitement sécher au soleil ou au dessus d'un four de Boulanger cette partie épaisse, & l'ayant pulvérisée, on l'arrosera de son propre esprit ou d'un autre semblable bien rectifié, & l'en ayant médiocrement humectée, on laissera bien sécher la masse d'elle-même, là où on l'avoit fait sécher auparavant, & on en remplira environ les deux tiers d'une grande cornue de grès environnée de lut; puis l'ayant placée au fourneau de reverbère clos, & ayant adapté & parfaitement bien luté à son bec un grand récipient, on en fera la distillation, commençant par un feu bien doux, & l'augmentant de degré en degré pendant dix ou douze heures jusqu'à la dernière violence.

Après quoi les vaisseaux étant refroidis, & les ayant délutés, on trouvera dans le récipient le sel volatil du tartre mêlé avec la partie oléagineuse, & beaucoup de flegme, qu'on vuidera ensemble dans un grand matras à long cou, & l'ayant placé au bain de sable, & couvert de son chapiteau parfaitement bien luté, & garni d'un petit récipient luté de même, on en fera la rectification par un feu bien modéré, y procédant de même que pour la rectification des autres sels volatils; & on verra que le sel volatil du tartre montant le premier, s'attachera au dedans du chapiteau en forme blanche & cristalline, d'où on le séparera de bonne heure avec autant d'adresse que de promptitude, pour empêcher autant qu'on pourra sa dissipation, & le mélange de la partie oléagineuse qui suivra de près ce sel volatil, & montera avec le flegme qui aura dissous & enlevé avec lui le reste du sel volatil.

L'effusion de l'esprit de vin bien rectifié sur cette lie sèche, n'est pas si absolument nécessaire, qu'on n'en puisse tirer du sel volatil sans y employer cet esprit; mais il y est avantageux, en ce qu'embrassant quelque portion de l'acide de la lie, & l'enlevant avec lui dans sa dissipation, il en délivre le sel volatil, & fait qu'on l'obtient en plus grande quantité, qu'on ne feroit autrement.

J'avertis le Lecteur que dans la dernière préparation du sel volatil de tartre que je viens de donner, il ne doit pas employer indifféremment toutes sortes de lies de vin; mais qu'il doit préférer celle du vin blanc bien meur à toute autre; la prendre dès qu'on a tiré le vin, & qu'on en a vuidé les tonneaux, sans attendre que la lie s'y aigrisse; car cet acide seroit capable de rendre fixe le sel volatil, & de donner un mauvais succès à l'opération, quelque juste & sincère que je l'aie décrite.

On peut aussi volatiliser le sel fixe de tartre en la manière qui suit. On prendra huit onces de sel de tartre bien blanc, & l'ayant mis dans une cucurbite de verre, on y versera dessus parties égales d'esprit de vin & d'esprit de tartre bien rectifiés, jusqu'à la suréminence de quatre doigts, & ayant couvert la cucurbite d'un vaisseau de rencontre, & soigneusement luté les jointures, on la mettra sur un fourneau de digestion, & l'y ayant laissée pendant huit jours, on délutera le vaisseau de rencontre, & ayant mis à sa place un chapiteau muni de son récipient, & bien luté toutes les jointures, on en fera la distillation au bain de sable par un feu modéré, presque jusqu'à la siccité du sel. Après quoi ayant déluté les vaisseaux & renversé sur le sel parties égales des mêmes esprits, on en réitérera la digestion & la distillation jusqu'à six fois; & la sixième étant achevée, ayant versé sur le sel une

pareille quantité des mêmes esprits, & versé le tout dans un matras à long cou, on le couvrira de son chapiteau, & y ayant adapté un récipient & bien luté toutes les jointures, on en fera la distillation au même bain, augmentant un peu le feu vers la fin, & on verra monter le sel volatil de tartre jusqu'au haut du chapiteau, lequel ayant recueilli & rectifié avec son propre esprit, on ferrera dans une bouteille de verre forte bien bouchée.

Vertus du Sel volatil de Tartre.

Le sel volatil de tartre est fort propre pour purifier la masse du sang, pousser par les pores de la peau les humeurs âcres, mortifier les acides, en empêcher la fermentation, & les faire transpirer, ou sortir par les urines ou par les selles. On peut s'en servir avantageusement pour la guérison des fièvres intermittentes, & particulièrement de la quarte; pour celle des hydropisies, des ictériques, des cachexies, du scorbut, & de la plupart des maladies chroniques des hommes & des femmes. On le donne loin des repas depuis dix ou douze grains jusqu'à vingt & trente, dans des liqueurs convenables; ou en bol, mêlé avec des conserves, des électuaires ou d'autres remèdes. Il est aussi fort spécifique pour arrêter les gangrenes, le donnant par la bouche, & l'appliquant sur l'endroit gangrené; on le recommande aussi beaucoup pour la dissolution de plusieurs minéraux.

J'eusse pu insérer ici quelques autres préparations du sel volatil de tartre; mais je crois en avoir assez donné, & que la dernière dont je suis très-assuré ne le doit pas céder, ni pour la réalité, ni pour la facilité, à aucune de celles dont on pourroit donner la description.

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

De la Teinture du Sel de Tartre.

LA teinture du sel fixe de tartre, contient en elle des parties si pures & si considérables, que c'est avec beaucoup de justice qu'elle trouve ici la place que j'avois oublié de lui donner dans la première impression de cette Pharmacopée.

Diverses Méthodes.

Tous ceux qui ont donné la préparation de cette teinture, conviennent bien de la purification de ce sel, de la longueur & de la violence du feu, qu'il lui faut faire souffrir, & de la couleur mêlée de bleue & de rouge, qu'il doit avoir avant qu'on en puisse tirer une belle teinture; mais les uns se contentent de mettre ce sel purifié dans un bon creuset, ou dans quelque vaisseau de terre propre, de l'exposer à un bon feu de reverbère, & s'ils le peuvent, dans le four d'un Potier, & de l'y tenir jusqu'à ce qu'il ait acquis une belle couleur mêlée de rouge & de bleu.

Les autres aiment mieux le faire fondre au fourneau à vent dans un bon creuset, & l'y tenir en fusion pendant plusieurs heures, & jusqu'à ce que ce sel soit suffisamment coloré, étant même contraints de se servir de creusets

de fer de fonte, parce que rarement les meilleurs creusets, même d'Allemagne, peuvent contenir long-temps ce sel en fusion, sans qu'ils se fendent & le répandent dans le feu.

Je laisse à chacun la liberté de suivre celle de ces méthodes, qui lui agréera le mieux, pourvu qu'on donne enfin par un feu violent suffisamment continué, la couleur haute mêlée de rouge & de bleu nécessaire à ce sel, pour en pouvoir extraire la teinture. Mais on doit être diligent à verser chaudement ce sel ainsi coloré, dans un mortier de fer bien chauffé, se hâter de le réduire en poudre, & de le mettre dans un bon matras de verre double auparavant chauffé, y versant dessus peu à peu autant d'esprit de vin bien rectifié, qu'il en faut pour le bien pénétrer & humecter, & y en ajoutant ensuite, jusqu'à ce qu'il surnage le sel la hauteur de quatre bons travers de doigt.

Il faut alors introduire dans le cou de ce vaisseau le cou d'un autre matras vuide beaucoup moindre tournant son cou en bas, en sorte que les deux matras ensemble fassent un vaisseau de rencontre : & en ayant exactement luté les jointures, le placer au bain de sable, auquel on donnera & on conservera une bonne chaleur pendant quelques jours, & jusqu'à ce qu'en agitant doucement de temps en temps les matières, on voie l'esprit de vin coloré d'un beau rouge. On peut alors déluter les jointures, & verser par inclination la teinture dans une bouteille propre, & l'ayant bien bouchée, verser sur le sel une pareille quantité de bon esprit de vin, relutant les jointures, & réitérant & continuant les mêmes macérations & agitations sur le même bain, tant que l'esprit soit suffisamment coloré. Après quoi ayant versé les deux teintures dans une cucurbite de verre, & l'ayant couverte de son chapiteau bien luté, on en retirera au bain-marie tiède environ les trois quarts de l'esprit, & on trouvera au fond de la cucurbite la teinture de tartre, possédant toutes les bonnes qualités qu'elle doit avoir, laquelle on gardera dans une bouteille de verre double parfaitement bien bouchée.

Cette teinture contient en elle la plus pure partie du sel de tartre, que l'esprit de vin a dissout & volatilisé, & de laquelle il a reçu une odeur très-agréable, & fort approchante de celle de la vigne en fleur.

REMARKES.

ENCORE que l'esprit de vin ait enlevé & concentré dans cette teinture la partie plus subtile du sel de tartre, & que quelques-uns pourroient croire que le sel qui reste dans le matras, ait perdu ses principales qualités; on doit toutefois être persuadé que si on le dissout, filtre & coagule de nouveau, on lui redonne sa première blancheur, & on le trouve propre aux mêmes usages qu'auparavant. Je dis même qu'il y a lieu de croire que dans le long séjour que l'esprit de vin a fait avec lui, il a émoussé une partie de son acrimonie, & que se trouvant animé des particules de cet esprit qu'il a retenues, si on le résout en liqueur en lieu humide, & si on passe cette liqueur par la poudre de verre placée sur un entonnoir de verre, on aura une liqueur de tartre incomparablement plus douce & plus propre pour les

cosmétiques & pour tous autres usages, que celle qu'on prépare du sel de tartre sans aucun esprit de vin.

Etant impossible de dissoudre les sels dans l'esprit de vin, lorsqu'il est parfaitement rectifié, & l'eau étant le véritable dissolvant de tous les sels, on ne doit pas s'étonner, si nonobstant les divers soins que l'on prend de bien calciner le sel de tartre, & de lui bien donner la couleur rouge verte, on a ordinairement bien de la peine d'en tirer une teinture aussi haute en couleur, que l'on la pourroit desirer. On y réussira mieux, si on y emploie un esprit de vin un peu moins rectifié, parce que se trouvant encore embarrassé de quelques particules aqueuses, il en reçoit de la facilité à pénétrer le sel, & il ne manque pas d'en tirer au premier coup une fort belle teinture, comme la raison & l'expérience me l'ont fait voir.

Vertus de la Teinture du Sel de Tartre.

La subtilité des substances dont cette teinture est composée, la rend capable de pénétrer toutes les parties du corps, d'en déboucher les obstructions, purifier la masse du sang, en faciliter la circulation, & en fortifiant la chaleur naturelle, la rendre en état de pouvoir chasser les humeurs superflues, & de faire aisément toutes les fonctions. Elle donne un grand secours aux scorbutiques, aux hydropiques & aux ictériques; elle ouvre les conduits du foie, de la rate, du mesentère, des reins, de la vessie & de la matrice, poussant les impuretés du corps, autant par les grandes voies, que par insensible transpiration. On la donne depuis le quart d'une cuillerée jusqu'à une cuillerée entière dans du vin, dans du bouillon, ou dans quelque autre liqueur propre le matin à jeun, & on en continue l'usage suivant le besoin.

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

Du Sel volatil Huileux.

LES grandes louanges que Sylvius, Médecin de Leyden, a données au sel volatil huileux, & les fréquens emplois qu'il en faisoit dans la cure de diverses maladies, ayant fait naître dans l'esprit de plusieurs personnes le desir d'en sçavoir la préparation; on a sujet de se plaindre du procédé de ce sçavant homme, en ce qu'ayant fait part au public de plusieurs beaux écrits, & y ayant souvent fait mention de ce remède, il n'en a pas communiqué la description. Quelques-uns néanmoins ont cru que la considération des maladies pour lesquelles il s'en servoit, & l'examen des autres remèdes qu'il employoit pour des maux semblables ou approchans, faisoit connoître ce que ce pouvoit être, & qu'on ne manqueroit pas d'y réussir, en faisant une union proportionnée des substances huileuses avec les spiritueuses & salines volatiles.

DIVERSES METHODES.

POUR cet effet, les uns veulent qu'ayant incorporé quelques gouttes d'huiles distillées avec du sucre fin en poudre, on les dissolve dans des eaux spiritueuses d'aromats, y mêlant après quelque sel volatil de végétaux ou d'animaux : d'autres veulent qu'on puisse satisfaire à l'intention de Sylvius, en dissolvant quelque portion de sel volatil dans l'eau spiritueuse & huileuse de marjolaine, de lavande, ou de quelqu'autre plante odorante, & contenant en elle quelque huile. D'autres mêlent les esprits huileux des aromats avec les sels volatils ou leurs esprits salins, qui ne sont autre chose que les mêmes sels résolus dans quelque portion de flegme; la fin de tous lesquels procédés étant à peu près semblable, & n'y en ayant aucun qui ne possède des parties huileuses & des salines volatiles, on ne doit pas leur refuser le nom de sel volatil huileux.

Mais parce qu'il est bon qu'on sçache la proportion de diverses substances qui doivent faire la composition d'un sel volatil huileux, je n'en sçauois donner un meilleur modèle que celui que nous a communiqué Monsieur Tilingius, Professeur en Médecine à Rintel, dans son Livre intitulé : *Prodromus Praxeos Chymiatricæ*, imprimé à Rintel en l'année 1674, où il décrit en la page 342.

Préparation du Sel volatil Huileux.

On prendra, suivant lui, une once d'esprit aromatique, dont il donne après la description, deux dragmes de sel volatil ammoniac, & six gouttes de teinture de girofle; & les ayant mêlés ensemble dans une bouteille, & l'ayant bien bouchée & laissé reposer ce mélange pendant la nuit, on séparera par inclination la liqueur claire, de quelque peu de poudre qui se sera précipitée au fond; & on aura par ce moyen un sel volatil huileux, ou bien un esprit aromatique chargé de sel, ou si vous voulez, un sel volatil tempéré, d'une odeur & d'un goût agréable; lequel à cause de la ténuité de ses parties, est fort propre pour atténuer & discuter les mauvaises humeurs, & les pousser par les pores de la peau: son usage est aussi fort avantageux dans toutes les maladies froides, & sur-tout dans celles qui viennent de quelque suc ou ferment acide, dont il empêche l'effervescence & les effets; on donne ce sel volatil huileux depuis cinq gouttes jusqu'à dix, dans quelque'eau distillée propre.

Esprit aromatique de Tilingius.

La description de son esprit aromatique est telle: on prendra deux onces de bonne cannelle, une once & demie de roses rouges, six dragmes de semence d'anis & autant de fenouil, demi-once de racine de galanga, & autant de cloux de girofle, deux dragmes de cardamome, & autant de semence d'épine-vinette, & deux scrupules de santal citrin, autant de noix muscades, & autant de cubebes; on écrasera bien les drogues, à la réserve

des roses, & les ayant mêlées & mises ensemble dans une cucurbite de verre ; & y ayant versé dessus six livres de bon esprit de vin, & une livre d'eau de pluie, on couvrira la cucurbite de son chapiteau, & l'ayant bien luté, placé la cucurbite au bain de sable, & adapté un récipient au bec du chapiteau, on fera digérer les matières sur un feu très-lent pendant vingt-quatre heures, puis on les distillera, en y procédant de même que pour les esprits de toutes sortes d'aromats.

Vertus de cet Esprit.

Cet esprit échauffe, atténue & dessèche ; il fortifie, & il est fort propre dans toutes les maladies froides ; on le donne depuis une jusqu'à deux & trois dragmes dans des liqueurs propres.

La diverse substance des drogues employées à cet esprit aromatique, sembleroit demander des diverses macérations ; mais outre que les parties les plus subtiles des aromats se détachent facilement des grossières, l'égard qu'on doit avoir à la contusion & à la digestion de vingt-quatre heures qui sont ici ordonnées, & à la pénétration de l'esprit de vin, suffit pour ôter tout le scrupule qu'on pourroit en avoir.

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

Contenant quelques Préparations curieuses qui serviront de supplément & de clôture à ce Livre, & en particulier aux distillations de la Mélisse, des Roses & des fleurs de Romarin.

ON peut tirer une eau, un esprit, un sel volatil, & une huile de la Mélisse, ou de telle autre plante que l'on voudra, en y procédant en la manière qui suit.

O P É R A T I O N.

IL faut cueillir au milieu de l'été la mélisse, ou la plante que l'on voudra, & en ayant pris les feuilles bien épluchées, après avoir rejeté tout le reste, les bien écraser dans un mortier de marbre avec un pilon de bois ; en remplir une urne de terre bien vernie au dedans, l'entasser, & la presser en sorte, qu'il n'y puisse rester aucun air parmi : il faut alors bien boucher l'urne avec du liège, & verser sur les jointures de la cire jaune fondue, pour empêcher que l'herbe ne s'évente : on tiendra l'urne ainsi bouchée en un lieu tempéré, jusqu'à ce que la plante se putrisant devienne comme en bouillie ; ce qui arrive plutôt ou plus tard, suivant que la plante a plus ou moins d'humidité. Il ne faut pas alors s'étonner si la plante a contracté une odeur insupportable ; mais il faut la distiller dans une cucurbite de verre, couverte de son chapiteau, & munie de son récipient suffisamment grand, dont toutes les jointures ayent été parfaitement bien lutées, & en faire avec grand soin

la distillation au bain de sable modérément chaud au commencement, puis augmenté par degrés; & on aura premièrement une eau à peu près semblable à celles que l'on tire des plantes par les voies ordinaires; puis en augmentant le feu, on aura un esprit & un sel volatil, & enfin une huile obscure & puante, laquelle il faut ensuite mêler avec le sel volatil & l'esprit, & les rectifier ensemble quelquefois, en lutant toujours soigneusement les jointures; jusqu'à ce que toute cette huile s'étant bien unie avec le sel volatil, soit montée avec lui & figée ensemble dans le chapiteau en sel fort blanc, d'une odeur urineuse fort pénétrante, & fort semblable aux sels volatils qu'on tire du crâne, du sang, & des autres parties du corps humain, ou de la corne de cerf ou des autres parties des animaux. On peut aussi l'employer aux mêmes usages; mais il possède les vertus particulières de la plante dont on le tire.

Au cas que la plante qu'on voudra employer ne fût pas assez succulente, on peut l'humecter avec sa propre eau, distillée par les voies ordinaires; si on n'attendoit pas l'entière putréfaction de la plante, on tireroit une eau spiritueuse & une huile odorante; mais il n'en monteroit point de sel volatil, parce qu'on ne peut pas le détacher du total, sans que la putréfaction ait précédé.

Vertus du Sel volatil des Plantes.

Le sel volatil de quelque plante que ce soit, est diurétique & diaphorétique; il s'unit & se corporifie avec les acides, & il en devient un sel composé fixe, dont on peut user de même que des sels volatils des animaux, unis avec les acides, desquels je dois parler en leur lieu.

Outre les préparations des roses, que j'ai ci-devant données, on peut tirer par distillation, un esprit de roses inflammable très-odorant en la manière qui suit.

Prenez trente livres de gros boutons de roses pâles, prêts à épanouir, cueillis de bon matin; en ayant rejeté la queue & leur laissant leur calice, il faut les bien écraser dans un grand mortier de marbre avec un pilon de bois, en y mêlant & pilant parmi quatre livres de belle cassonade blanche; puis ayant préparé une ou deux urnes de terre vernies au dedans, de grandeur suffisante & proportionnée pour les contenir, il faut y mettre ces boutons ainsi pilés, & les en bien remplir, en les y enfonçant & pressant, en sorte qu'il n'y reste aucun air parmi: les urnes en ayant été remplies jusqu'à leur cou, il faut les bien boucher avec du liège & de la cire fondue par dessus, & les tenir pendant une quinzaine de jours au dessus d'un four de Boulanger; auquel temps, débouchant les urnes, on sentira une odeur vineuse, qui sera une marque de suffisante fermentation: il faut alors en commencer la distillation au bain de sable à feu modéré, en ayant rempli un peu plus qu'à moitié une cucurbite de verre, & versé dessus autant d'eau rose qu'il en aura fallu pour bien détremper ces boutons, & en diviser la masse en tassée, étant soigneux de la couvrir au plutôt de son chapiteau, d'y adapter un récipient proportionné, & d'en bien luter toutes les jointures. Car y ayant procédé suivant les règles & avec l'exactitude nécessaire, on ne manquera pas d'obtenir dès le commencement un esprit de roses inflammable très-odorant, qu'on

pourra rectifier, si on le desire; ce qui n'empêchera pas qu'on ne tire ensuite une excellente eau-rose, en continuant la distillation, & modérant le feu, principalement vers la fin, pour éviter l'empirème.

Diverses Méthodes de tirer l'Esprit volatil salin & urineux, & même l'Esprit inflammable des fleurs de diverses Plantes.

Les Curieux pourront aussi tirer des fleurs de romarin, de petit muguet, & de leurs semblables, un esprit volatil salin & urineux, en y procédant en la manière qui suit. On prendra la quantité que l'on voudra de l'une de ces fleurs, mondée & fraîchement cueillie, & l'ayant mise dans une cucurbite de verre à cou étroit, on l'imbibera bien de rosée du mois de Mai; puis ayant adapté à l'orifice de la cucurbite un petit vaisseau de rencontre, & en ayant soigneusement luté les jointures avec du papier & de l'amidon cuit, on placera la cucurbite dans une cave, où on la laissera pendant quelques mois, & jusqu'à ce que les fleurs soient résoutes en liqueur, & qu'ouvrant les vaisseaux, il en sorte une odeur suave très-pénétrante; il faut alors couvrir en diligence la cucurbite de son chapiteau bien proportionné, & en ayant soigneusement luté les jointures, en faire la distillation au bain de sable par un feu modéré; & on en tirera un esprit volatil urineux très-pénétrant & fort aromatique, contenant en un degré sublime les principales vertus de la fleur; lequel on peut rectifier par le matras à long cou, suivant les règles.

On pourroit aussi tirer de ces sortes de fleurs un esprit inflammable odorant, en y procédant de même que je l'ai enseigné pour les roses; on pourroit, dis-je, les distiller *par descente*, de même que je l'ai marqué pour les mêmes roses & pour les cloux de girofle, & les préparer par toutes les voies que j'ai décrites, ou par d'autres qu'on croira meilleures ou également bonnes: & d'autant que les nombreuses & différentes préparations que j'ai données sur les principales parties des végétaux, me paroissent plus que suffisantes pour bien instruire & dresser les Etudians, & pour les exciter à la recherche de ce que je pourrois avoir omis, je finis ici le Livre des Végétaux pour passer à celui des Animaux.

