

LIVRE SECOND.

DES PRÉPARATIONS ET COMPOSITIONS
EXTERNES.

CHAPITRE PREMIER.

Des Huiles tirées par expression.

IL y a une si grande union entre les remèdes internes & les externes, qu'il est presque impossible de diviser si bien les compositions pour le dedans d'avec celles pour le dehors, que l'on n'y puisse souvent trouver des exceptions; comme il est aisé de remarquer, non seulement dans la confection d'alkermes, qu'on donne ordinairement par la bouche, pour fortifier le cœur & les parties nobles, & qu'on peut pour le même dessein appliquer utilement en épithème sur le cœur & sur l'estomac; mais encore dans l'huile composée de scorpions destinée contre les venins, dont on se sert principalement en onction sur le cœur, sur l'estomac, sur les temples, &c. & qu'on prend aussi par la bouche pour le même dessein. Il y a encore plusieurs autres compositions, & même plusieurs mixtes particuliers qui peuvent servir au dedans & au dehors, en sorte qu'on ne doit pas s'étonner si parmi les compositions qui ont de tout temps été mises au rang des externes, on en rencontre plusieurs qui peuvent passer pour internes, puisqu'elles sont quelquefois prises par la bouche; & particulièrement plusieurs huiles, & sur-tout celle d'olive, laquelle outre le grand emploi qu'on en fait extérieurement & son grand usage dans les alimens, est assez souvent donnée en breuvage seule ou mêlée avec d'autres remèdes.

Sous cette déclaration, commençant les remèdes externes par les huiles, je dirai qu'on a donné le nom d'huile aux liqueurs grasses, oléagineuses & inflammables, qui découlent naturellement, ou des rochers comme l'huile petrole, ou des plantes comme l'opobalsamum, ou bien qu'on tire par artifice de divers mixtes, & le plus communément de ceux qui sont de la famille des végétaux, & dont la diversité est aussi grande que celle des mixtes d'où on les tire. Je n'enferme pas sous le genre des huiles, la graisse des animaux, quoiqu'onctueuse & inflammable, & qu'elle entre quelquefois dans la composition de plusieurs huiles, parmi plusieurs autres parties d'animaux; ayant destiné ce Chapitre principalement pour les huiles qu'on tire par expression, ou par décoction, ou pour celles à qui on communique la vertu d'un ou de plusieurs mixtes, & qu'on surnomme simples ou composées, renvoyant les huiles distillées & leur préparation à la troisième Partie de cette Pharmacopée.

Les fruits, les baies & les semences sont ordinairement les parties des plantes

plantes qui abondent le plus en huile, quoique les autres parties n'en soient pas dépourvues; mais parmi tous les fruits l'olive est celui qui en rend le plus, & dont l'abondance est fort grande par-tout. Cette huile est autant usitée dans les alimens que dans la médecine, où son grand emploi a été cause qu'on lui a donné par excellence le nom d'huile, sans addition du mot d'olives: cette huile est du rang de celles qui se tirent par expression. Son grand usage est principalement à recevoir & retenir la vertu de diverses parties de plantes ou d'animaux, dont après elle porte le nom, servant de base à une bonne partie des huiles simples & composées qu'on a accoutumé de préparer dans les boutiques par infusion ou par décoction.

Il n'est pas nécessaire de décrire ici la manière dont on se sert pour tirer cette huile d'olives, tant parce que cette préparation ne se fait que dans les pays chauds où les oliviers abondent, que parce qu'en ces pays-là ce n'est que l'ouvrage des paysans qui en sont instruits. Plusieurs Auteurs ont estimé que l'huile la plus vieille étoit préférable à toute autre pour la médecine, jusques-là qu'on a ordonné quelquefois de l'huile de cent ans; néanmoins les habitans des pays d'où l'huile nous est apportée, préfèrent ordinairement la nouvelle bien pure à toute autre, sur-tout pour les alimens, parce qu'elle est ordinairement plus douce & plus agréable au goût, quoiqu'ils ne méprisent pas celle de deux, de trois ni de quatre ans; mais ils savent par expérience que celles qu'on a gardées quelques années au-delà, s'épaississent enfin & deviennent si crasseuses, qu'on ne les peut après employer que dans des onguens, ou des emplâtres, ou pour en faire du savon.

Les anciens ont voulu qu'on préparât deux sortes d'huile, & que la plus usitée étant tirée des olives bien meures, on en tirât séparément une autre des olives vertes & avant leur maturité, donnant le nom d'huile omphacine à cette dernière, qu'ils prétendoient être beaucoup plus astringente & rafraîchissante que l'autre, & qu'ils employoient dans la composition des huiles & des autres remèdes qui avoient besoin de ces qualités; mais nous serions aujourd'hui bien en peine de trouver de cette huile omphacine, puisque les olives vertes ne sont en état de rendre que très-peu d'huile, & que dans le pays où l'on a les oliviers en plus grande abondance, on ne sçait ce que c'est que de tirer de l'huile des olives qui ne sont pas meures; mais quoique nous n'ayons pas cette huile omphacine des anciens, les huiles qu'on préparera avec celle des olives bien meures, ne lui seront pas inférieures, puisque nous pouvons leur imprimer des qualités fort approchantes de celles qu'on a attribuées à l'omphacine, par le moyen des lotions, ou des infusions chargées des qualités que l'on désire, pourvu que l'huile dont on se servira soit bien pure & dépouillée de toutes mauvaises qualités.

Oleum amygdalarum dulcium.

℞ Amygdalarum dulcium, putaminibus & cute membranosa purgatarum, quantum sibi fuerit. Oleum exprime s. a.

* Simili modo exprimatur oleum nucum juglandium, avellanarum, seminum fagi, lini, sinapis, papaveris albi, hyoscyami albi, canabis, &c.]

Huiles d'amandes douces.

Prenez autant que vous voudrez d'amandes douces mondées, pilez-les bien exactement avec le pilon de bois dans le mortier de marbre, puis mettez-en la pâte dans un sac de toile forte de chanvre, & l'ayant mise à la presse, exprimez-en l'huile bien doucement d'abord & ensuite plus fortement, laquelle vous garderez pour le besoin.

** C'est ainsi qu'on doit exprimer les huiles de noix, de noisettes, de fênes, de lin, de moutarde, de pavot blanc, de jusquiame blanche, de chanvre, &c.]*

De toutes les huiles tirées par expression dans les boutiques, il n'y en a point de plus familière que celle d'amandes douces; & quoiqu'on puisse y employer les moindres apprentifs, les maîtres néanmoins doivent être soigneux de la faire préparer comme il faut. On doit choisir des amandes bien nouvelles, bien nourries, bien sèches, & hors de leurs coquilles, & les ayant agitées dans un crible un peu grossier pour en faire bien tomber la poussière, on les plongera dans de l'eau chaude, & on les y tiendra jusqu'à ce que leur peau soit attendrie, & qu'on puisse la séparer en la pressant avec les doigts; puis ayant rejeté la peau, on essuiera les amandes dans un linge blanc, & on les étendra pour les faire sécher; après quoi on les mettra dans un mortier de marbre, & on les y pilera avec un pilon de bois, jusqu'à ce que la pâte en soit bien déliée, & qu'elle commence à rendre l'huile. On mettra alors cette pâte dans un petit sac de toile neuve forte, & en ayant bien lié l'ouverture & mis le sac entre deux platines d'étain fin ou de bois, couvertes au dedans d'une feuille de fer blanc, on mettra le tout à la presse, exprimant le sac bien doucement d'abord, mais ensuite très-fortement, & le laissant long-temps dans le pressoir, afin que l'huile ait le temps de bien sortir. Ceux qui seroient impatiens & qui presseroient trop fort au commencement la pâte d'amandes, seroient sortir une partie du marc des amandes au travers du sac, & l'huile qui en sortiroit seroit trouble; ce qui n'arrive pas en y procédant comme j'ai dit.

Pour avoir davantage d'huile, les anciens vouloient qu'on chauffât dans le bain-marie ou autrement, les amandes & autres fruits semblables, après les avoir pilés, & avant que de les mettre à la presse; j'avoue que par ce moyen on peut en tirer davantage, mais elle en sera plus defagréable au goût & moins rafraichissante. On peut néanmoins sans danger se passer de peler les amandes pour les personnes moins délicates, pourvu qu'on les ait bien agitées dans un sac de grosse toile neuve, afin d'en ronger une partie de l'écorce, & qu'on en ait bien séparé la poudre; puisque par ce moyen la pâte des amandes est moins sujette à passer au travers du sacher, en étant empêchée par l'écorce qui lui donne de la fermeté, & que l'huile qui en sort, est presque aussi belle & aussi agréable que l'autre.

L'huile d'amandes douces est fort estimée contre les âpretés de la trachée-artère & des poumons; elle appaise les coliques, & particulièrement la néphrétique; elle remédie aux rétentions d'urines, facilite les accouchemens, soulage les femmes dans les tranchées qui leur arrivent après l'accouchement,

apaise la toux des jeunes & des vieux, & les tranchées des petits enfans ; enfin elle est propre à toutes les maladies internes, où il faut adoucir, ramollir, lubrifier ou tempérer la chaleur ou l'acrimonie des humeurs. Son usage est interne & externe. On la donne seule loin des repas ; on la mêle aussi parmi les loochs, les syrops, les émulsions & les potions : la dose est depuis demi-once jusqu'à une once & même jusqu'à deux. On s'en sert aussi dans les clystères anodins & lubrifians, depuis une once jusqu'à deux ou trois. On l'emploie aussi extérieurement, seule ou mêlée dans les pommades ou dans les linimens, tant pour adoucir le cuir, que pour ramollir & relâcher les muscles de la poitrine dans ses oppressions.

Oleum amygdalarum amararum.

℞ Amygdalarum amararum quantum libuerit. Oleum exprime f. a.

Huile d'amandes amères.

Prenez telle quantité que vous voudrez d'amandes amères ; pilez-les bien exactement avec le pilon de bois dans le mortier de marbre, puis ayant échauffé médiocrement la pâte, tirez-en l'huile à la presse.

On pourroit préparer cette huile de même que celle d'amandes douces ; mais comme elle n'est que fort rarement prise par la bouche, & seulement dans des maux où l'on ne recherche pas beaucoup la délicatesse du goût, on peut sans aucun scrupule se passer de peler les amandes ; on peut même les chauffer modérément, lorsqu'elles ont été pilées, & qu'on veut les mettre à la presse, & chauffer en même temps les platines : mais il faut les presser lentement d'abord, pour les raisons que je viens d'alléguer en parlant des douces ; l'amertume qui distingue ces amandes d'avec les douces, n'est que dans leur partie grossière & terrestre, en sorte que l'huile qui en est exprimée, se trouve aussi douce que celle des autres amandes, & que toute l'amertume reste dans le marc, qui sans être capable de nuire aux hommes ni à plusieurs animaux, est le plus dangereux poison que les poules puissent rencontrer.

L'huile d'amandes amères est fort estimée contre les duretés, les inflammations & les étranglemens qui arrivent au col de la matrice : elle soulage aussi beaucoup les personnes qui souffrent des maux aux reins par quelque amas de pituite, de gravier ou de calculs, & à ceux qui ont des difficultés d'urine : elle est bonne contre les douleurs de tête, les surdités & le bruit des oreilles ; pour effacer les taches du visage, & adoucir les âpretés de la peau, & sur-tout pour emporter les dartres farineuses. On l'emploie extérieurement seule, ou mêlée dans les linimens ou dans les pommades, & intérieurement depuis demi-once jusqu'à une once, seule ou mêlée dans des émulsions ou dans d'autres breuvages : on peut aussi la mêler dans les clystères carminatifs, de même que l'huile d'amandes douces.

Oleum à seminibus anisi per expressionem.

Semen anisi mundatum & pulveratum, supra cribrum inversum sub lance stannæ,

vapori aquæ ferventis per horæ semiquadrantem exponatur, ut vaporibus fervidis omninò penetretur & benè calefiat; tunc forti & denso sacco diligenter inclusum, prælo calido citissimè exprimatur, & extillabit oleum viride gustu gratissimum.

Huile de semence d'anis par expression.

Mettez artivement sur un tamis renversé une quantité d'anis mondé & pulvérisé, couvert d'un plat d'étain, & lui faites prendre la vapeur d'eau bouillante pendant un demi quart-d'heure, en sorte qu'il soit tout-à-fait pénétré & échauffé par les vapeurs de l'eau bouillante; alors mettez-le promptement dans un bon sac de toile forte, & au même moment tirez-en l'huile à la presse, qui retiendra la verdeur & le bon goût de l'anis.

On pourra trouver la préparation de cette huile dans le Traité de Chymie que j'ai composé il y a long-temps, & que l'on a imprimé sous le nom de Glafer, Suisse de nation, reconnu pour assez bon Artiste à la vérité, mais qui pouvoit à peine parler François; je suis assuré qu'on ne la trouvera dans pas un auteur qui eût écrit auparavant, puisque j'en suis l'inventeur.

Il faut être soigneux d'avoir de la graine d'anis bien nouvelle, bien sèche & bien nourrie; de la monder de même que si on la vouloit dispenser pour quelque composition, & de la piler & passer par un tamis de crin assez ferré. On prendra une livre de cette poudre, & en ayant rempli le creux d'un plat qui puisse être placé avec ses bords dans le dessous d'un tamis de crin, on couvrira le plat du dessous du tamis, & tenant une main sur le crin du tamis qui doit alors toucher & couvrir le plat rempli de la poudre d'anis, & l'autre sous le cul du plat, il faut tout d'un coup renverser le tout, en sorte que la poudre se trouve placée sur le crin du tamis & couverte du plat: on aura aussi préparé en même temps une poêle de cuivre proportionnée, & faite en sorte que le tamis qui porte la poudre, s'y puisse appuyer dedans sans descendre au fond; on mettra environ trois pintes d'eau dedans, & ayant placé la poêle sur un fourneau, & en faisant bouillir l'eau, on en fera recevoir la vapeur à la poudre d'anis pendant un demi quart-d'heure, ou jusqu'à ce que les vapeurs bouillantes de l'eau aient bien pénétré la poudre, & qu'on ne puisse pas souffrir avec la main la chaleur du plat qui la couvre. Pendant ce temps-là, on aura préparé un petit sac de toile forte & serrée, & l'ayant chauffé, on y mettra dedans le plus promptement que l'on pourra la poudre d'anis, & ayant lié le sac bien ferré au dessus de la poudre, on le mettra à la presse entre les deux platines chaudes, & on en exprimera l'huile avec toute la diligence & la force possible. Par ce moyen on tirera d'une livre de poudre d'anis une once & demie, & même jusqu'à deux onces d'huile fort verte, fort douce & fort agréable, & qui aura le véritable goût de Panis.

Je veux croire que plusieurs de ceux qui n'auront pas eu occasion d'essayer cette préparation, ni de me voir exprimer cette huile en public ou en particulier, s'étonneront qu'une semence si dure à piler & si sèche en apparence, puisse rendre de l'huile par expression, vu qu'on n'en peut même tirer par cette voie des cloux de girofles qui paroissent beaucoup plus gras. Cela n'em-

pêche pas pourtant qu'on n'en puisse tirer de même des semences, dont la substance & dont les parties peuvent être à peu près semblables à celles de l'anis.

On recommande beaucoup l'huile d'anis pour dissiper les vents contenus dans le bas ventre, & pour appaiser les coliques qui en proviennent. Elle est aussi fort propre à fortifier l'estomac, à avancer la digestion des alimens, & à aider à la distribution de leur bon suc à toutes les parties du corps. Cette huile ainsi préparée est à la vérité moins pure & moins pénétrante que celle qu'on peut tirer par distillation; mais elle a moins d'acrimonie, & on peut la donner en plus grande quantité, & même jusqu'à demi-dragme dans du vin, dans du bouillon, ou dans quelque autre liqueur propre. On peut aussi s'en servir en onction sur l'estomac, sur le nombril & sur le bas ventre dans les coliques venteuses; on peut même en mettre quelques gouttes dans la bouillie des enfans, lorsqu'ils ont des tranchées.

Oleum nucis moschatae.

Eligantur nuces moschatae pleniores, pinguiore, & ponderosiores; subtiliter pulverentur; & eodem modo quo semen anisi, aquae ferventis vapore calefactae, & sacco inclusae, torculari calido diligenter & fortiter exprimentur, & servetur oleum.

Huile de noix muscade.

Choisissez des noix muscades bien nourries, bien grasses & bien pesantes; mettez-les en poudre subtile; & les ayant échauffées à la vapeur de l'eau bouillante de la même manière que l'anis, & enfermées dans un sac, tirez-en promptement & fortement l'huile à la presse, que vous garderez pour l'usage.

La préparation de cette huile est tout-à-fait conforme à celle de la semence d'anis; & si l'on est soigneux d'avoir des noix muscades bien nourries, bien grasses & bien pesantes, d'en passer la poudre par un tamis de crin bien ferré, & de suivre ponctuellement en toutes choses ma méthode pour tirer par expression l'huile exprimée de l'anis, on doit être persuadé d'y réussir mieux que par toute autre voie, d'avoir une huile très pure, d'une fort belle couleur & d'une fort bonne odeur; & que les noix muscades rendront pour le moins la moitié plus d'huile qu'on en peut tirer de l'anis. Cette huile paroît liquide & claire comme une autre huile dans le temps de l'expression pendant qu'elle est encore chaude, mais elle se coagule bientôt à l'air froid, & paroît alors d'une belle couleur jaune tirant sur le rouge, & d'une consistance assez solide.

L'huile de noix muscades est fort propre contre les humidités & les froideurs de l'estomac & des parties nobles; car elle les dissipe en échauffant modérément, & fortifie en même temps les parties en arrêtant les vomissemens, & remettant l'estomac & les intestins dans leur fonction: on l'ordonne pour corriger la puanteur de l'haleine, qui vient de la corruption de l'estomac, pour aider à la digestion, donner de l'appétit & de la vigueur pour l'acte vénérien. On la prend intérieurement dans de bon bouillon à la viande, depuis le poids de six grains jusqu'à un scrupule; on l'emploie aussi souvent

en onction sur le creux de l'estomac, l'ayant auparavant fait liquéfier dans une cuiller ou sur une assiette ; on en oint aussi les parties naturelles pour l'acte vénérien. Elle est encore fort recommandée contre les fluxions froides du cerveau, en en oignant les temples & les futures de la tête, & contre les coliques, en en oignant le nombril. On s'en sert aussi fort à propos pour balse dans les baumes surnommés apoplectiques, qu'on prépare tant pour la bonne odeur que pour fortifier le cerveau & les parties nobles, ou pour abbatre les vapeurs de la matrice.

L'huile de la fleur des noix muscades, nommée macis, douée à peu près des mêmes vertus, peut être tirée de même par expression : on peut aussi tirer par distillation les huiles de l'une & de l'autre ; mais je renvoie ces préparations à la troisième Partie de cette Pharmacopée.

Oleum ovorum.

Accipe ova recentia N^o. C. vel quantum libuerit. Eliciat^r oleum f. z.

Huile d'œufs.

Prenez une centaine ou autant que vous voudrez d'œufs frais, & les faites bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien durcis ; puis laissant là les blancs & les coquilles, émiettez les jaunes & les faites cuire dans une poêle sur un feu de charbons modéré, les remuant souvent avec une espatule ou une longue cuiller, jusqu'à ce qu'ils roussissent & qu'ils commencent à rendre leur huile : alors mettez-les tout bouillans dans un bon sac de toile de chanvre, & les ayant mis à la presse, tirez-en promptement l'huile que vous garderez pour le besoin.

Ayant choisi des œufs frais, ou du moins qui ne soient pas bien vieux, on les fera bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien durcis ; puis en ayant séparé les coquilles & les blancs, on émiettera les jaunes, & les ayant mis dans une poêle sur un feu de charbons modéré, on les y remuera de temps en temps avec une espatule, ou avec une longue cuiller, & même sur la fin sans discontinuer, & on les y tiendra jusqu'à ce qu'ils roussissent, & qu'ils commencent à rendre leur huile ; alors les ayant légèrement arrosés avec un peu d'esprit de vin, on les vuidera dans un sachet de toile forte, chauffé auparavant, & l'ayant bien lié & mis à la presse entre deux platines chaudes, on en exprimera l'huile le plus adroitement & le plus promptement que l'on pourra, & on la gardera pour le besoin.

On estime beaucoup l'huile d'œufs pour effacer les cicatrices & les difformités de la peau, & particulièrement celles qui restent de la petite vérole ou de la brûlure. Elle apaise les douleurs des oreilles & celles des hémorrhoides ; elle fait croître les cheveux, guérit les gales & les feux volages, résout & emporte les tumeurs qui viennent à la bouche, & est fort propre pour guérir les fentes & les crevasses des mammelles, des mains, des pieds & du fondement ; elle mondifie aussi les ulcères & en apaise les douleurs, aussi bien que de toutes les parties nerveuses ; on l'applique encore sur les brûlures pour leur guérison.

Ceux qui craindront la mauvaise impression que l'huile d'œufs peut recevoir de la poêle pendant la cuite des jaunes, feront mieux de se servir d'un vaisseau de terre verni, pour la torrification des œufs, sur-tout lorsque l'huile sera destinée pour la face; afin de bien ôter à l'huile toute impression d'empyrème, de la rendre rafraîchissante, & en la blanchissant, de la réduire en état de pouvoir fort à propos être mêlée dans les pommades; ils pourront préparer cette huile au mois de Mai, & l'exposer à la rosée de la nuit & du matin, en l'agitant de temps en temps, & l'y tenir jusqu'à ce que son odeur forte étant dissipée, la couleur en soit devenue bien blanche: les Dames du Languedoc n'ignorent pas cette préparation.

Oleum à baccis lauri.

℞ Baccarum lauri recentium perfectè maturarum quantum libuerit. Extrahe oleum ℥. 3.

Huile de laurier.

Prenez telle quantité que vous voudrez de baies de laurier récentes & bien meures; les ayant un peu pilées & mises à la poêle, faites-les bouillir demi-heure dans une chaudière en autant d'eau qu'il en faut, puis faites-en la colature & l'expression, sur laquelle étant refroidie, vous verrez l'huile condensée par le froid comme de la graisse, que vous recueillerez & garderez à part: repilez ensuite le marc, & le faites rebouillir pendant une autre demi-heure, dans la même eau rafraîchie d'un peu de nouvelle, pour en faire la colature & expression comme la première fois, laquelle se trouvera chargée d'une seconde huile qu'on recueillera & gardera à part pour le besoin.

On ne sçauroit bien préparer cette huile que dans les pays chauds où l'on a abondance de lauriers. Les anciens & même plusieurs modernes veulent qu'on pile les baies de laurier avant que de les faire bouillir; d'autres veulent qu'on les fasse bouillir entières, pourvu qu'elles soient bien récentes & bien meures. Je ne doute pas que l'une & l'autre méthode ne puisse réussir, & que les baies entières ayant la plus grande & la meilleure partie de leur huile dans leur superficie, & leur écorce assez tendre, ne rendent facilement cette huile-là, sans être pilées; & que faisant bouillir de nouveau les mêmes baies entières, elles ne rendent encore de l'huile: mais après qu'on en a tiré la première huile, j'estime qu'il est bien plus à propos de les piler, pour mieux avoir celle qui peut rester dans la partie la plus compacte des baies, & qui furnagera l'eau, en y procédant comme j'ai dit. Cependant on ne doit pas douter que la première huile qu'on tirera des baies ne soit plus verte, plus pure & meilleure que celle qu'on tirera après, d'où vient qu'il est fort à propos de les garder chacune à part.

On peut suivre la même méthode pour la préparation des huiles de baies de lentisque, de mirtilles & d'autres oléagineuses.

L'huile de laurier corrige l'intempérie froide de toutes les parties du corps, tant celle qui est simple, que celle qui est accompagnée de pituite ou de flatuosités: elle ramollit, elle atténue, ouvre & discute; elle remédie aux affections froides du cerveau, des nerfs & des jointures, comme à celles de l'esto-

mac, des intestins, du foie, de la rate, des reins & de la matrice. Elle est fort bonne contre la paralysie, la foiblesse des nerfs & des muscles, & contre le frisson des fièvres, en en oignant l'épine du dos. Elle soulage aussi les douleurs des gouttes sciaticques & celles des oreilles, & les maux de tête invétérés. Elle fait transpirer les humeurs âcres qui sont portées à la superficie de la peau, d'où vient qu'elle est fort propre contre toute sorte de gales & dartres; elle fait encore mourir les vers & les poux. On peut en faire prendre intérieurement jusqu'à dix ou douze gouttes dans quelque liqueur propre; mais son principal usage est en liniment extérieur. On peut aussi la mêler dans les clystères depuis demi-once jusqu'à une & même jusqu'à deux onces, contre les coliques qui proviennent de vents ou d'humeurs pituiteuses & froides.

CHAPITRE II.

Des Huiles préparées par infusion ou décoction.

Oleum absinthii.

℞ Absinthii majoris recentis contriti libr. j. Succij ejusdem unc. iv. Rosarum rubrarum siccarum unc. ij. Olei communis libr. iv. Eliciatur oleum s. a.

* Simili modo parabuntur oleum menthæ, salviæ, rutæ, majoranæ, calaminthæ, foliorum lauri, anethi, &c.]

Huile d'absinthe.

Prenez 1°. une livre de grande absinthe fraîche cueillie & pilée. 2°. Quatre onces de son suc. 3°. Deux onces de roses rouges sèches; & 4°. quatre livres d'huile commune; faites digerer tout ensemble pendant trois jours dans un pot de terre verni couvert, sur les cendres chaudes ou aux rayons du soleil, puis donnez-leur quelques bouillons au bain-marie pendant demi-heure, pour après en faire la colature & expression, en laquelle vous remettrez pareille quantité de nouvelle absinthe, de nouveau suc & d'autres roses, que vous laisserez trois jours en digestion, & ferez cuire ensuite pour en faire une seconde colature & expression, réitérant une troisième fois la macération ou l'infusion d'absinthe du même suc & des roses rouges en pareille dose, puis leur colature & expression; cela fait, ayant laissé rasseoir les grosses matières au fond de la liqueur, vous recueillerez au-dessus une huile clarifiée que vous garderez pour ses usages.

* C'est ainsi qu'on préparera les huiles de menthe, de sauge, de rue, de marjolaine, de calament, de feuilles de laurier, d'aneth, &c.]

Ceux qui se trouvent dans les pays qui approchent du midi, où les rayons du soleil étant assez perpendiculaires, sont fort ardens & échauffent extraordinairement dans les mois de Mai & Juin, pendant que l'absinthe est dans la plus grande force, feront bien de profiter de cette commodité, non seulement pour la macération nécessaire à cette huile, mais pour celle de plusieurs