

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

plusieurs autres qui reçoivent diverses parties de plantes, ou d'animaux dans leur composition ; & parce qu'à Paris, & en plusieurs autres lieux, autant ou plus éloignés du midi, on ne jouit que fort rarement quelques jours de suite d'une chaleur de soleil considérable, on est contraint de recourir à la chaleur du feu, qui puisse approcher de celle du soleil, pour y macérer cette huile, de même que pour faire plusieurs macérations dont on a souvent besoin.

Je sçais bien qu'il y a des personnes qui ont pris plaisir à employer des soins & des exactitudes toutes particulières dans la préparation de cette huile, & dans celle de plusieurs autres, même jusqu'à prétendre qu'on devoit mettre les matières dans une cucurbitte de verre couverte de son alambic, & la cucurbitte dans le bain-marie, pour en retirer l'humidité qui pouvoit en monter, & qu'on devoit la mêler de nouveau avec l'huile exprimée pour l'en séparer après : mais parce qu'on n'emploie l'huile d'absinthe & ses semblables qu'à des onctions extérieures, je ne vois pas que la dissipation qui pourroit arriver de quelque partie volatile qui est très-difficile à conserver, même par les voies qu'on a recherchées, soit beaucoup considérable ; puisqu'en y procédant suivant cette méthode, on ne manquera pas de communiquer à l'huile tout ce que l'absinthe & les roses ont de meilleur & de plus propre pour les intentions pour lesquelles l'huile d'absinthe a été inventée.

On prendra une livre de grosse absinthe, lorsqu'elle est montée en fleur, & l'ayant bien écrasée dans un mortier de marbre & mise dans un pot de terre verni, étroit d'embouchure, avec le suc de la même absinthe, les roses & les quatre livres d'huile ordonnées, on bouchera bien le pot, & on le placera au dessus du four d'un Boulanger ou d'un Pâtissier, & après l'y avoir tenu trois jours, on mettra le vaisseau dans le bain-marie, où l'ayant fait bouillir une bonne demi-heure, on coulera & exprimera fortement le tout. On remettra alors l'huile exprimée dans le même pot avec une pareille quantité d'absinthe, de son suc, & de roses rouges, & ayant bien bouché le pot & l'ayant tenu pendant trois jours au-dessus d'un four, fait bouillir dans le bain-marie, & ayant coulé & exprimé les matières comme la première fois, on réitérera encore pour la troisième fois toutes les mêmes opérations ; puis ayant laissé reposer l'huile pendant vingt-quatre heures, & l'ayant séparée des lies & de l'humidité qui pouvoient y rester, on la gardera pour le besoin.

L'huile d'absinthe est fort estimée contre les maladies froides de l'estomac ; car elle l'échauffe & le fortifie beaucoup, lui aidant à faire ses fonctions & rétablissant l'appetit ; elle dissipe les vents & apaise les coliques qui en proviennent : elle fait mourir les vers & soulage les maladies des oreilles, si on y en met quelques gouttes avec du coton. On l'applique en onction sur l'estomac & sur le ventre : on en met même dans les clystères depuis une once jusqu'à deux ou trois.

Oleum rosarum simplex.

℞ Rosarum rubrarum recentium contusarum libr. ij. Succī earundem libr. f. Olei communis libr. v. Elicijatur ex arte oleum.

Huile de roses simple.

Prenez deux livres de roses rouges fraîchement cueillies & pilées, demi-livre de leur suc, & cinq livres d'huile commune; mettez tout ensemble dans un pot de terre verni, & l'ayant bien bouché ensuite, tenez-les six semaines aux rayons du soleil si le temps le permet, pour après faire cuire le tout au bain-marie bouillant, & en tirer & préparer l'huile, que vous garderez pour l'usage.

Cette huile n'est pas de grand embarras, à cause qu'elle n'est faite qu'avec une seule macération de roses; elles y sont néanmoins ordonnées en assez bonne quantité pour une huile simple, qui peut être préparée & employée fort utilement. Sa préparation est si facile qu'elle ne mérite pas d'être décrite. Ses vertus approchent beaucoup de celles de l'huile suivante, où on les trouvera, de même que ses usages.

Oleum rosarum compositum.

℞ Rosarum rubrarum recentium contusarum libr. j. Succi earumdem unc. iv. Olei communis libr. iv. Oleum extrahe f. a.

Huile de roses complete.

Prenez une livre de roses rouges fraîches & pilées, quatre onces de leur suc, & quatre livres d'huile commune; mettez tout ensemble dans un pot de terre verni étroit d'embouchure, & l'ayant bien bouché, tenez-les quatre jours au soleil, au bout desquels en ayant fait la macération pendant une heure au bain-marie bouillant, vous les coulerez & exprimerez, remettant dans le même vaisseau la liqueur coulée & exprimée, à laquelle vous ajouterez pareille quantité de suc & de roses, & ayant bouché le pot, vous ferez une seconde macération, coction, colature & expression. Et finalement ajoutant encore une troisième dose de suc, & de roses rouges, & les ayant aussi fait macérer & cuire, vous en ferez la colature & expression, d'où vous recueillerez & préparerez l'huile, que vous garderez pour le besoin.

La préparation de cette huile approche beaucoup de celle de l'huile d'absinthe, excepté que les doses sont différentes, de même que le temps des macérations: & parce qu'il est fort difficile à Paris de jouir consécutivement d'un beau soleil, pour les trois macérations ordonnées, on peut placer le vaisseau bien bouché au dessus d'un four de Boulanger ou de Pâtissier, comme j'ai dit pour l'huile d'absinthe, & en y procédant de même, on aura une huile aussi bonne qu'on la sçauroit désirer. On ne doit pas cependant craindre la dissipation des parties volatiles de ces roses pendant les macérations & les cuites ordonnées; parce que ces parties sont encore si intimement mêlées avec la partie aqueuse & terrestre, qu'un feu bien plus violent que n'est celui du bain bouillant ne pourroit pas en dissiper beaucoup: on en peut avoir une sensible démonstration dans les roses rouges nouvelles, en ce qu'elles ne sçavoient faire sentir leur bonne odeur sans avoir été desséchées, & que pour les sécher à propos, on les expose à l'ardeur des rayons du soleil, lesquels

n'agissant principalement que sur l'humidité superflue des roses, en la consumant, ne font aucun dommage à la bonne odeur, ni aux bonnes qualités que nous y recherchons. Cependant quoiqu'après la cuite de cette huile il y puisse rester de l'humidité, il ne sera pas difficile de la séparer, puisqu'elle descend toujours au fond de l'huile.

Cette huile est fort propre pour adoucir & dissiper les fluxions qui tombent sur les parties extérieures; car elle éteint les inflammations, empêche la descente des humeurs, & apaise les douleurs: elle tempère la chaleur de l'estomac & l'ardeur des reins: elle apaise les maux de tête & même les délires, & provoque le sommeil, en adoucissant les humeurs âcres qui l'interrompoient par leur acrimonie. On a accoutumé de la faire tiédir avant que d'en oindre les parties. On peut aussi la donner intérieurement contre les vers & contre les dysenteries, depuis demi-once jusqu'à une once. On en oint la partie dans les fractures & dans les dislocations des os. On en fait des oxirrhodins avec égales parties de vinaigre rosat dont on oint la tête après l'avoir rasée, pour rabattre les vapeurs qui montent au cerveau dans les fièvres ardentes, & qui causent les insomnies & les rêveries: on mêle aussi souvent cette huile dans les linimens & dans les cataplasmes anodins & résolutifs; on en ramollit aussi les emplâtres pour leur donner la consistance de cérat.

La préparation de cette huile pourra servir de règle pour celles de nenuphar, de lis & de violettes, de même que pour celle de camomille, de melilot, de sureau, de myrte & leurs semblables.

Oleum à floribus jasmini.

℞ Frustula panni densioris albi, vel flocculi gossipini, vel lanei albi mundissimi, oleo balanino leviter imbuti, in lance latiori extensi, recentibus jasmini floribus mediocriter operiantur, statimque simili lance tegantur: tertiâ vel quartâ quâque horâ renoventur flores rejectis prioribus, eademque florum renovatio decies aut duodecies repetatur, expressisque deinde panni frustulis, vel gossipinis flocculis, effluxum fragrans oleum ad usum servetur.

Huile de jasmin.

On couvrira de fleurs de jasmin nouvellement cueillies de petits morceaux de gros drap blanc ou de petits flocons de coton ou de laine bien blancs, imbibés légèrement d'huile de ben, & étendus dans un grand plat & couverts à l'instant d'un second plat renversé sur le premier; remettant de trois ou de quatre heures en quatre heures de nouvelles fleurs, & ôtant les premières, & cela jusques à dix ou douze fois répétées; & finalement exprimant les petits morceaux de drap, ou flocons de coton, pour en tirer & préparer une huile odorante qu'on gardera pour l'usage.

L'odeur & la vertu des fleurs de jasmin sont si superficielles & si volatiles, qu'elles ne peuvent souffrir aucune chaleur considérable sans se dissiper, en sorte qu'on ne sçauroit utilement les infuser ni les cuire, ni communiquer leur bonne odeur à aucune matière en les pilant parmi, ni à aucune liqueur par le moyen du feu, & qu'on ne peut se vanter de la pouvoir tirer par distillation. Ces considérations, & le desir qu'on a eu de profiter d'une odeur si agréable, ont

excité les Artistes à rechercher d'autres moyens, & on y a si bien réussi, que, sans chauffer ni froisser les fleurs, on a trouvé le moyen de communiquer leur odeur aux huiles, aux pommades, aux gants & à plusieurs autres matières, & de l'y conserver beaucoup plus long-temps que dans les fleurs mêmes, qui ne sçauroient sécher sans la perdre.

On aura de petits flocons de coton ou de laine, cardés & bien blancs, ou de petits morceaux de drap blanchi avec de l'alun, & qui n'ait aucune mauvaise odeur; on les imbibera légèrement d'huile de ben tirée sans feu, & les ayant étendus dans un bassin de fayance, d'étain, ou d'argent, on les couvrira de fleurs de jasmin nouvellement cueillies à la hauteur d'un bon travers de doigt, & ayant couvert le tout d'un bassin pareil au premier, on l'enveloppera encore d'un drap ou d'un gros linge, & au bout de trois ou quatre heures, on ôtera & on rejettera ces fleurs pour y en mettre de nouvelles, & ayant réitéré dix ou douze fois le renouvellement de fleurs, on mettra à la presse les morceaux de draps ou flocons de coton, & sans les chauffer, on en retirera l'huile qui se trouvera fort chargée de l'odeur des fleurs, & en état de la retenir long-temps, si on la garde dans une fiole forte bien bouchée.

On peut aussi à la place des flocons de coton, & des morceaux de drap imbibés d'huile de ben, y employer le fruit même de ben mondé, grossièrement pilé, l'étendant dans un bassin & le couvrant de fleurs de jasmin, & le tout d'un autre bassin de même grandeur & d'un drap; car en y procédant de même qu'avec l'huile, & renouvelant les fleurs tout autant de fois, l'huile qu'on tirera par expression sans feu de ce ben ainsi parfumé, sera aussi odorante que l'autre, & se conservera de même.

On pourroit aussi y employer les amandes douces grossièrement pilées, ou leur huile, de même que celle de ben; mais on fera beaucoup mieux de n'employer que le ben ou son huile, parce que l'huile d'amandes gardée quelque temps ne manque pas de rancir & de corrompre la bonne odeur du jasmin; ce qui n'arrive pas à l'huile de ben.

Les anciens, & même quelques modernes veulent qu'on prépare l'huile de jasmin par diverses infusions de fleurs dans l'huile d'amandes douces ou d'olives, & qu'on y procède de même que pour l'huile rosat: ceux qui ne recherchent pas la bonne odeur, qui est ce que le jasmin a de plus sublime, & qui ne voudront profiter que de sa partie herbacée & terrestre, pourront suivre cette méthode; mais le peu de vertu & le peu d'emploi de cette huile ainsi préparée, détourneront, comme je l'espère, tous les Artistes de cette préparation.

Ceux aussi qui auront essayé de tirer l'huile de jasmin par distillation, en y procédant de la même manière que pour celle de roses, comme quelques-uns ont écrit, renonceront sans doute pour toujours à une préparation si mal imaginée.

On peut préparer des huiles de fleurs d'oranges, de citrons, de violettes, d'œillets, de roses, & de plusieurs autres, de même que celle de jasmin; ce qui n'empêche pas qu'on ne puisse tirer par distillation les huiles de fleurs d'oranges, de citrons, de roses & de plusieurs autres de substance plus compacte que ne sont celles de jasmin.

On estime principalement l'huile de jasmin pour son odeur douce & agréable;

elle est aussi plus employée pour les délices de ceux qui se portent bien, que pour la guérison des malades, quoique sa bonne odeur soit capable de les récréer en leur fortifiant le cerveau & toutes les parties nobles.

Oleum cydoniorum.

℞ Cydoniorum nondum maturorum contusorum, & olei communis, ana libr. iij. Eliciatur oleum.

Huile de coings.

Prenez des coings encore un peu verts écrasés & de l'huile commune, de chacun trois livres; mettez tout ensemble dans un pot de terre verni, étroit d'embouchure, pour faire infuser sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, & après en faire la décoction une heure de temps au bain-marie bouillant; puis coulant & exprimant, tirez l'huile, que vous remettrez dans le même pot avec trois livres de nouveaux coings écrasés, & l'ayant couvert vous ferez une seconde infusion ou colature & expression de même que la première, pour en préparer une huile bien pure que vous garderez pour le besoin.

On aura des coings entiers encore un peu verts, & les ayant écrasés dans le mortier de marbre, on les mettra dans un pot de terre verni au dedans, & étroit d'embouchure avec l'huile ordonnée, & ayant bien couvert le pot, on le tiendra pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes, puis dans le bain-marie bouillant pendant une bonne heure, après laquelle on coulera & exprimera fortement les matières; après quoi ayant mis dans l'huile coulée une pareille quantité de coings verts écrasés, & les ayant fait infuser & cuire de nouveau, & ensuite coulés & exprimés comme la première fois, on séparera l'huile de ses lies & de ses humidités, & on la gardera pour le besoin.

L'huile de coings est assez tempérée; elle fortifie les nerfs, les muscles relâchés & le ventre inférieur; elle remédie aux foiblesses de l'estomac, du foie & des intestins, aux diarrhées, aux dysenteries & aux lienteries; elle resserre, elle arrête le vomissement, elle réprime aussi les sueurs immodérées, étant appliquée sur la poitrine & le long de l'épine du dos. Son principal usage est en onction, quoiqu'on puisse la faire prendre par la bouche, si elle avoit été préparée avec une huile bien choisie: on peut aussi la mêler depuis une once jusqu'à deux dans des clystères astringens & détersifs.

* *Oleum à mucilagibus.*

℞ Radicum altheæ recentium libr. ij. Sem. lini, fenigræci, ana libr. j. Aquæ libr. viij. Radices & semina contundantur & macerentur supra cineres calidos, absque ebullitione, per viginti-quatuor horas; deinde exprimatur mucilago: tum recipe hujus mucilaginis libr. ij. Olei olivarum libr. iv. Coque igne lento, donec aquosa pars mucilaginis sit absorpta; deinde oleum colatur absque expressione, servetur ad usum.

Huile des mucilages.

Prenez des racines fraîches de guimauve, deux livres; des semences de lin, de fenugrec, de chacune une livre, & huit livres d'eau: on battra bien les

graines & les racines, & on les fera macérer sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures sans les faire bouillir, après quoi on exprimera bien le mucilage. On en prendra deux livres & quatre d'huile d'olive, qu'on fera cuire sur un petit feu jusqu'à ce que l'humidité du mucilage soit évaporée; alors on passera l'huile sans l'exprimer, & on la gardera pour l'usage.]

Oleum de capparibus.

℞ Corticis radicis capparum, fructuum eorundem, ana unc. iv. Corticis radicis tamarisci & summitatum ejus floridarum, ana unc. ij. Foliorum ruta recentium, cicuta, ceterach, seminis agni-casti, & oculorum genista, ana unc. j. Radicis cyperii & gentianae, ana unc. f. Aceti fortis, & vini albi, ana libr. f. Olei communis libr. iij.

Huile de capres.

Prenez 1°. de l'écorce de capriers & des capres, de chacun quatre onces. 2°. De l'écorce de racines de tamaris & de ses sommités fleuries, de chacun deux onces. 3°. Des feuilles fraîches de rue, de ciguë, de ceterach, des semences d'agnus-castus & des boutons de genêt, de chacun une once. 4°. Des racines de fouchet & de gentiane, de chacun demi-once. 5°. De fort vinaigre & du vin blanc, de chacun demi-livre, & trois livres d'huile commune: ayant pillé ce qu'il faut piler, mettez tout ensemble dans un pot de terre verni bien couvert, à infuser sur la braise pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles vous en passerez la décoction au bain-marie bouillant, jusqu'à ce que le vin & le vinaigre soient presque tous consumés; alors coulez & exprimez les matières afin d'en tirer l'huile, laquelle étant bien purifiée vous garderez pour ses usages.

On pilera grossièrement les racines de capriers, de tamaris, de fouchet & de gentiane; on incisera les feuilles & les tiges des plantes; on écrasera dans le mortier de marbre les boutons de genêt & les capres, & dans un petit mortier de bronze la semence d'agnus-castus; & ayant mis le tout dans un pot de terre verni, étroit d'embouchure, parmi l'huile, le vin & le vinaigre ordonnés, & bien couvert le pot, on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, après lesquelles on le mettra dans un bain bouillant, où on le tiendra jusqu'à ce que le vin & le vinaigre soient presque consumés; alors on coulera & exprimera fortement le tout, & après que l'huile aura été bien séparée de ses lies, on la ferrera pour le besoin.

L'huile de capres est fort estimée contre toutes les douleurs de la rate, & pour résoudre les tumeurs squirrheuses qui y arrivent; car elle incise, adrénue & résout puissamment les humeurs ténaces & rebelles, ouvre les pores de la peau, & ceux des parties qui sont au dessous, & dissipe les ventosités qui y sont contenues; on en oint extérieurement la région de la rate.

Oleum mastichinum.

℞ Mastiches electæ unc. vj. Olei rosati libr. ij. Vini generosi unc. ij. Extrahe oleum f. a.

Huile de mastic.

Prenez six onces de bon mastic, deux livres d'huile rosat & deux onces

de très-bon vin ; faites bouillir le tout mis dans un pot de terre verni étroit d'embouchure au bain-marie bouillant, jusqu'à ce que le mastic soit dissous en huile ; puis coulez les matières & en exprimez l'huile, que vous garderez pour ses usages, après l'avoir bien purifiée.

L'huile de mastic n'a pas besoin de forte ni de longue coction, parce que cette gomme se dissout assez aisément dans l'huile, à cause de leur similitude de substance : le peu de vin qui y est ordonné, ne sert que pour empêcher que l'huile & le mastic ne reçoivent quelque mauvaise impression du feu dans leur cuite. On n'a pas cru à propos de mettre quatre onces de vin sur une livre d'huile & trois onces de mastic, comme quelques-uns ont voulu, ni qu'on fit bouillir le tout jusqu'à la consommation du vin ; car on ne pourroit le faire sans une dissipation considérable des parties volatiles du mastic, & sans une grande altération à l'huile ; n'y ayant pas lieu d'espérer rien de particulier de l'excès du vin en cette occasion, puisque sa meilleure partie qui est la volatile est bientôt consumée, & que sa partie aqueuse & terrestre qui pourroit y rester doit être rejetée : c'est aussi avec raison qu'on s'est contenté d'une once de vin sur une livre d'huile & sur trois onces de mastic.

Ayant choisi du mastic bien récent & en larmes pures, & l'ayant pulvérisé grossièrement, on le mettra dans un vaisseau de terre verni, étroit d'embouchure, & y ayant versé dessus l'huile & le vin ordonnés, & bien couvert le pot, on le mettra dans le bain-marie bouillant, & on l'y tiendra, jusqu'à ce que le mastic soit tout-à-fait dissous dans l'huile ; puis ayant ôté le vaisseau du feu, & passé chaudement la dissolution par un petit linge, on la laissera reposer quelque temps, & ayant séparé & rejeté le peu d'humidité aqueuse qui pourroit y être restée, on gardera l'huile pour le besoin.

L'huile de mastic est propre à fortifier le cerveau, les nerfs & les jointures : elle est bonne contre les foiblesses de l'estomac, & pour arrêter les vomissements : elle fortifie le foie, & en appaise les douleurs. On l'estime aussi beaucoup contre les dysenteries & les lienteries, tant en onction extérieure sur l'estomac & sur tout le ventre, que mêlée dans les clystères, depuis une once jusqu'à deux.

Oleum nardinum.

℞ Spica-nardi minutim incisæ & contusæ unc. iij. Vini generosi unc. iv. Olei communis libr. j. f. Fiat ex arte oleum.

Huile de nard.

Prenez trois onces de spica-nard incisé bien menu & écrasé ; & quatre onces de vin fort, que vous ferez macérer ensemble deux heures dans un pot de terre verni, son couvercle par dessus, en un lieu tempéré ; puis vous y ajouterez une livre & demie d'huile commune, & recouvrant le pot, vous tiendrez les matières trois heures sur les cendres chaudes, pour en continuer ensuite la décoction au bain bouillant, jusqu'à ce que le vin soit presque consumé, coulant & exprimant alors l'huile bien purifiée, que vous garderez pour ses usages.

La sécheresse & la dureté du spica-nard sont cause qu'on a ordonné ici de le macérer d'abord pendant deux heures dans le vin pour l'humecter, l'attendrir, l'ouvrir, & le mettre en état d'être mieux pénétré par l'huile qui y doit être après ajoutée. Il y a sujet de s'étonner que quelques Anciens n'ayent ordonné que six onces d'huile sur trois onces de spica-nard pour la composition de cette huile; car il n'est pas possible que six onces d'huile puissent seules embrasser & retenir tout ce que trois onces de spica-nard contiennent de vertu, vu que c'est une chose constante, que lorsqu'un menstrue est suffisamment saoulé de la substance des matières qu'on met dans son sein, il n'en sçauroit après recevoir davantage; & sur-tout quand il s'agit de matières sèches, qui sont alors en état de s'imbiber d'une plus grande quantité de menstree. D'où vient qu'on n'auroit pas raison d'employer neuf onces de spica-nard sur une livre & demie d'huile, puisque six onces peuvent suffire pour charger suffisamment cette quantité d'huile. Or quoique le spica-nard ne tienne pas le dernier rang entre les aromats, & qu'il y auroit lieu de craindre la dissipation de ses parties volatiles pendant sa cuire; néanmoins si on considère que celui qui a été gardé des vingt années dans les boutiques, ne laisse pas d'avoir son odeur & son goût encore bien forts, & que sa substance, toute déliée qu'elle est, est en son espèce beaucoup plus dure & plus compacte que celle d'aucun autre aromar, on ne doutera pas qu'il ne puisse souffrir cette infusion, & cette cuire dans le bain bouillant, sans perdre aucune partie considérable de sa substance, & on jugera même qu'il seroit bien difficile de communiquer les vertus du spica-nard à l'huile par une moindre chaleur.

On incifera bien menu trois onces de spica-nard, & les ayant bien écrasées dans le grand mortier de bronze, on les mettra dans un pot de terre verni, étroit d'embouchure, & les y ayant bien humectées avec quatre onces de bon vin, & bien couvert le pot, on le tiendra pendant deux heures en un lieu tempéré, après quoi on y ajoutera une livre & demie de bonne huile, & ayant bien bouché le pot, on le tiendra dans le bain-marie bouillant, jusqu'à ce que le vin soit à peu près consumé; puis ayant coulé & exprimé fortement le tout, on séparera l'huile de ses résidues, & on la serrera pour le besoin.

Cette huile est propre à échauffer, à atténuer & à digérer, en resserrant modérément, d'où vient qu'elle est fort utile aux affections froides du cerveau, de l'estomac, du foie, de la rate, des reins, de la vessie & de la matrice; elle débarrasse & purge le cerveau étant mise avec du coton dans le nez ou dans les oreilles, dont elle appaise les douleurs; elle est bonne contre la paralysie, les tremblemens de nerfs, contre les tumeurs, suffocations & les étranglemens de la matrice y étant introduite; on s'en sert aussi en injection pour appaiser les douleurs de la vessie.

Oleum hyperici.

℞ Summitatum hyperici floridarum, ad maturitatem vergentium, contusarunt, libr. ij. Olei communis libr. iv. Vini generosi libr. f. Terbinthinæ Venetæ libr. ij. Croci tincturæ unc. iij.

Huile

Huile de mille-pertuis.

Prenez deux livres de sommités fleuries de mille-pertuis meurissantes écrasées ; & les ayant mises dans un pot de terre verni, versez par dessus quatre livres d'huile commune & demi-livre de vin fort : ayant bien couvert le vaisseau, tenez les matières vingt-quatre heures sur la braise ; puis les ayant tenues deux heures au bain bouillant, coulez-les & les exprimez bien fortement, renversant après l'expression dans le même vaisseau sur de nouvelles sommités de mille-pertuis écrasées, réitérant la macération, coction, colature & expression une seconde fois & même une troisième, avec pareille addition de nouvelles sommités susdites ; & finalement ayant bien purifié l'huile, vous l'incorporez avec deux livres de térébenthine de Venise, mêlant parmi, trois onces de teinture de safran, & la garderez pour ses usages.

On prendra les sommités de mille-pertuis, lorsqu'elles sont entre fleur & semence, & les ayant bien écrasées dans un mortier de marbre & mises dans un pot de terre verni étroit d'embouchure, on y versera dessus le vin & l'huile ordonnés ; & les y ayant bien plongées & couvert le pot, on le tiendra pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes, puis pendant deux heures dans le bain bouillant, en agitant de temps en temps les matières avec, une espatule de bois, puis on coulera & exprimera fortement le tout. On mettra cependant dans le même pot une pareille quantité de sommités de mille-pertuis bien écrasées, & y ayant versé bien chaudement dessus l'huile exprimée, on renouvellera la macération sur les cendres chaudes, & la cuite dans le bain bouillant ; puis les ayant coulées & fortement exprimées, & ajouté de nouvelles sommités à l'huile exprimée, on en fera encore la macération & la cuite, & après avoir coulé & exprimé le tout, & bien séparé l'huile de ses lies & humidités, on l'incorporera sur un fort petit feu avec deux livres de térébenthine de Venise, puis on y mêlera hors du feu trois onces de teinture de safran, & on gardera l'huile pour le besoin.

On trouvera la description de la teinture de safran en son lieu, & dans la troisième Partie de cette Pharmacopée.

L'huile de mille-pertuis ainsi préparée peut tenir lieu d'un baume fort efficace : elle échauffe, elle atténue, dissipe & dessèche ; d'où vient qu'elle est fort propre contre toutes douleurs causées de froideur, & particulièrement contre les maladies des jointures, la sciatique & toutes sortes de gouttes, & même contre la douleur des dents qu'elle peut appaiser. Elle est fort bonne pour guérir toutes sortes de plaies & même celles des nerfs, car elle les aglutine & cicatrise, de même que les brûlures ; elle est bonne aussi contre les vers & la convulsion : on s'en sert extérieurement en onction sur les parties qui en ont besoin : on la mêle aussi dans les injections vulnéraires, dans les digestifs, dans les cataplasmes & dans plusieurs autres remèdes externes.

Oleum irinum.

℞ Radicum ireos nostratis recentium minutim incisarum, & florum ejusdem, ana libr. j. ℥.
Olei communis libr. v. Fiat sec. art. oleum.

Huile d'iris.

Prenez des racines d'iris de marais fraîches, incisées bien menu, & de ses fleurs, de chacun une livre & demie, avec cinq livres d'huile commune; faites infuser tout ensemble dans un pot de terre verni pendant vingt-quatre heures sur la braise, puis faites-en la décoction deux heures entières au bain bouillant, & ensuite la colature & expression de l'huile, à laquelle vous ajouterez de nouvelles fleurs & de nouvelles racines d'iris, réitérant la macération, décoction, colature & expression une seconde fois, de la même manière que la première fois & même une troisième, avec de nouvelles fleurs & racines: & finalement l'huile bien purifiée sera gardée pour le besoin.

On doit bien écraser ou inciser bien menu les racines d'iris, à cause de la solidité de leur substance, puis les mettre avec les fleurs légèrement incisées dans un pot de terre verni, où ayant versé dessus l'huile ordonnée & bien couvert le pot, on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, & après dans le bain bouillant pendant deux heures, ensuite de quoi on coulera & exprimera fortement le tout. On réitérera encore par deux fois la macération & décoction de nouvelles racines & fleurs d'iris, procédant en toutes choses de même que la première fois; & ayant enfin coulé & fortement exprimé l'huile, & l'ayant bien séparé de ses lies, on la ferrera pour le besoin. Cette huile ainsi préparée se trouve fort chargée des vertus & de la bonne odeur de l'iris.

Il y en a qui ont voulu qu'en faisant les infusions & les cuites de cette huile, on y mêlât une décoction de racines & de ces fleurs d'iris; mais cette décoction, bien loin de communiquer quelque chose de bon, seroit tout-à-fait à charge, puisque les racines & les fleurs d'iris ont en elles assez d'humidité, & que si on y en ajoûtoit encore d'autres, il arriveroit qu'en la faisant consumer parmi l'huile, la bonne odeur & la vertu du total souffriroient une notable diminution.

L'huile d'iris échauffe, ramollit, atténue, digère & résout puissamment; elle est pénétrante, elle cuit & meurit les matières amassées, dissipe les douleurs des oreilles, corrige la puanteur du nez, meurit le rhume, soulage les asthmatiques & apaise la toux, étant appliquée sur la poitrine; elle résout les tumeurs scrofuleuses & les duretés du foie & de la rate, & celles des jointures, dont elle apaise les douleurs; elle apaise aussi les tranchées des intestins, & particulièrement celles de l'ileon; elle est bonne contre les hydropisies, & on l'estime spécifique contre le venin de la ciguë & des champignons, étant prise par la bouche au poids de deux ou trois onces: on peut aussi en mettre une pareille quantité dans les clystères contre les maladies des intestins.

Oleum lumbricorum.

℞ Lumbricorum terrestrium crassiorum lotorum, olei communis, ana libr. iij. Vini albi libr. f. Eliciatur oleum.

Huile de vers de terre.

Prenez de gros vers de terre bien lavés, de l'huile commune, de chacun trois

livres & demi-livre de vin blanc ; faites-les macérer vingt-quatre heures dans un pot de terre verni, pour les faire cuire ensuite au bain bouillant, jusqu'à la consommation de la meilleure partie de l'humidité ; coulez après & exprimez l'huile bien purifiée, que vous garderez pour ses usages.

Ayant trouvé des vers de terre bien gros, & les ayant tenus pendant trois jours dans une terrine couverte, pour leur y faire bien dégorger la terre qu'ils avoient avalée, on les lavera bien, & les ayant bien essuyés dans un linge net, on les mettra dans un pot de terre verni, où ayant versé dessus l'huile & le vin ordonnés & couvert le pot on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, puis pendant une heure dans le bain bouillant, ou jusqu'à ce que la plus grande partie de l'humidité soit consumée : après quoi ayant coulé & bien exprimé le tout, & séparé l'huile de ses lies, on la gardera pour le besoin.

Quelques-uns ajoutent davantage de vin, mais assez mal-à-propos, parce que l'humidité des vers jointe à la demi-livre de vin, est plus que suffisante pour leur macération & pour leur cuite, aussi bien que pour communiquer leur vertu à l'huile.

On trouvera dans la troisième Partie de cette Pharmacopée la préparation chimique de l'huile de vers, & par même moyen de leur sel & de leur esprit volatils, de même que leurs vertus & leurs usages.

L'huile de vers que je viens de décrire, est principalement employée contre les douleurs des jointures; elle est aussi fort propre pour la guérison des plaies, des foulures & de toutes les maladies des nerfs & des muscles. Son usage est en onction extérieure.

Oleum castoris.

℞ Pinguedinis in cistide vero castoreo adherenti, contentæ, vini generosi, ana unc. iij.
Olei communis libr. j.

Huile de castor.

Prenez de la liqueur onctueuse contenue en une vessicule à part dans les bourses du vrai castor, & de bon vin, de chacun trois onces, avec une livre d'huile commune : mettez-les infuser ensemble vingt-quatre heures dans un pot de terre verni couvert, les tenant après au bain entre tiède & bouillant jusqu'à la consommation à peu près du vin, pour couler ensuite l'huile & la garder bien séparée de ses impuretés, pour le besoin.

La liqueur onctueuse contenue en une vessicule à part dans les bourses du castor, semble avoir été principalement destinée pour la préparation de cette huile, à cause de sa substance grasse, qui a toute autre analogie avec l'huile que ne peut avoir la partie charnue du castor, qui doit être réservée pour les remèdes internes. L'odeur de cette partie onctueuse est pénétrante & assez désagréable, elle approche fort de celle de la partie charnue, en sorte que ses vertus ne sont guère inférieures, & que les trois onces ici ordonnées doivent produire autant & plus d'effet que ne pourroit une once de la partie charnue du castor, dont quelques Auteurs se sont contentés sur une pareille quantité d'huile.

L'huile de castor est fort estimée contre les maladies froides du cerveau, contre les tremblemens & les contractions des nerfs, les convulsions & la paralysie, étant appliquée en onction sur les parties, & principalement le long de l'épine du dos. Elle est aussi fort singulière pour empêcher ou modérer les frissons & les tremblemens des fièvres.

Oleum scorpionum simplex.

℞ Olei olivarum libr. iij. Scorpiones vivos N^o. 100. Vini generosi unc. viij. Eliciatum oleum.

Huile simple de scorpions.

Prenez trois livres d'huile d'olives & cent scorpions en vie, que vous ferez suffoquer dans l'huile, & à l'instant y ayant ajouté huit onces de bon vin, il les faudra faire cuire dans un pot de terre verni, étroit d'embouchure, jusqu'à la consommation de presque toute l'humidité, puis coulant & exprimant la décoction, préparer une huile bien purifiée, laquelle on gardera pour ses usages.

Ayant mis trois livres d'huile d'olive dans un pot de terre verni, étroit d'embouchure, & le pot dans le bain-marie bouillant, lorsque l'huile sera bien chaude, on y plongera cent scorpions, les plus grands & les plus vigoureux qu'on pourra avoir, & y ayant ajouté huit onces de bon vin, on bouchera bien le pot, & on continuera de faire bouillir le bain jusqu'à ce que l'humidité soit presque consumée; puis on coulera & exprimera bien les scorpions, & après avoir bien séparé l'huile de ses lies, on la gardera dans une bouteille bien bouchée pour s'en servir au besoin. Cette huile doit être préparée pendant la canicule, qui est le temps auquel les scorpions sont dans leur plus grande force.

On l'estime beaucoup contre les difficultés d'urine. Certains Auteurs ont cru qu'elle étoit capable de dissoudre le calcul dans les reins & même les pierres dans la vessie, étant appliquée extérieurement ou introduite dans la vessie par le conduit de l'urine. On s'en sert aussi heureusement contre les piquures des scorpions; elle est encore salutaire contre la peste & contre les venins, tant en onctions extérieures que prises dans du vin, depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

Oleum scorpionum compositum.

℞ Olei veteris libr. vj. Foliorum hyperici virentium manip. iv. Summitatum chamædrios, calaminthæ, & cardui benedicti, ana manip. j.

℞ Florum hyperici recentium, rejectis stipitibus, contusorum, manip. vj. Granorum hyperici floribus spoliatorum, semine turgentium, contusorum, manip. ix.

℞ Foliorum scordii recentis manip. j. Calaminthæ, cardui benedicti, verbenæ, dictamni Cretici & comarum centaurii minoris, ana manip. f. Radicum zedoariæ, dictamni albi, gentianæ, tormentillæ, aristolochiæ rotundæ, ana drachm. iij.

℞ Scorpiones trecentos diebus canicularibus captos, &c.

℞ Cinnamomi electi drachm. ix. Steiracis calamitæ, benzoini, ana drachm. vj. Baccarum juniperi, santali citrini, theriacæ, mithridatii, ana unc. f. Rhabarbari, mirrhæ electæ, aloës succotrinæ, ana drachm. iij. Nardi indicæ, nigellæ Romanæ, ana drachm. ij. Junci odorati, cyperi, croci, ana drachm. j. f.

Huile de scorpions composée.

Prenez 1^o. six livres de vieille huile. 2^o. Quatre poignées de feuilles vertes de mille-pertuis. 3^o. Des sommités de germandrée, de calament & de chardon béni, de chacun une poignée: ayant pilé & mêlé ces herbes avec l'huile dans un pot de terre verni étroit d'embouchure avec son couvercle bien ajusté, vous les exposerez aux rayons du soleil pendant douze jours, puis les ayant fait macérer trois jours au bain-marie tiède, & finalement les ayant fait cuire une heure au bain bouillant, vous en coulerez & exprimerez la décoction; & alors,

Prenez six poignées de fleurs nouvellement cueillies de mille-pertuis mondées de leurs tiges, puis écrasées, & les ayant mises dans le même pot, & mêlées avec l'huile que vous venez d'exprimer, vous les exposerez aux rayons du soleil pendant douze jours le vaisseau bien bouché, puis vous les ferez macérer trois jours au bain-marie tiède, pour les faire cuire après au bain bouillant l'espace d'une heure; coulant ensuite & exprimant la décoction, laquelle vous remettrez dans le même vaisseau, y ajoutant neuf poignées de boutons de mille-pertuis dépouillés de leurs fleurs & garnis d'une graine bien fournie, & le vaisseau bien couvert, vous en ferez les insolation, macération, décoction, colature & expression, comme ci-devant; cela fait,

Prenez une poignée & demie de feuilles de scordium nouvellement cueillie. 2^o. Des feuilles de calament, de chardon-béni, de verveine, de dictame de Crète & des pointes de petite centaurée, de chacun une demi-poignée. 3^o. Des racines de zedoaire, de dictame blanc, de gentiane, de tormentille & d'aristoloché ronde, de chacun trois gros; puis ayant pilé & mêlé tout ensemble avec l'huile exprimée dans le même pot, le couvercle bien ajusté par dessus, vous les ferez macérer au bain-marie tiède pendant trois jours, pour les faire cuire après au bain bouillant une heure de temps, coulant ensuite & exprimant la décoction comme auparavant. Pour lors,

Ayez encore trois cens scorpions pris dans le temps de la canicule, que vous tiendrez dans le même pot sur la braise, jusqu'à ce que par la force de la chaleur vous les voyiez suer & s'irriter, auquel temps versez par dessus l'huile exprimée de toutes les choses susdites, & tenez le pot bien couvert au bain tiède pendant vingt-quatre heures; puis faites-les cuire deux heures entières, coulant ensuite la décoction & exprimant les scorpions, que vous rejeterez. Finalement,

Vous prendrez neuf gros de bonne canelle. 2^o. Du storax calamite & du benjoin, de chacun six gros. 3^o. Des baies de genièvre, du santal citrin, de la thériaque & du mithridat, de chacun demi-once. 4^o. De la rhubarbe, de bonne myrrhe & de l'aloës socotrin, de chacun trois gros. 5^o. Du nard d'Inde, de la nielle, de chacun deux gros. 6^o. Du jonc odorant, du fouchet & du safran, de chacun un gros & demi. Mettez le tout pilé dans le pot de terre

fusdit, & versez par dessus l'huile exprimée des scorpions; puis ayant bien couvert le vaisseau, tenez-le vingt-quatre heures au bain tiède, puis demi-heure au bain bouillant, coulant après & exprimant fort les matières pour en tirer l'huile; laquelle ayant été bien séparée de ses résidues à la chaleur, sera gardée dans une bouteille bien bouchée, pour s'en servir au besoin.

Les doses des médicamens dont cette huile est composée, sont ici presque semblables à celles de la description que Mathiolo nous en a laissée. Le plus grand changement qu'on y peut remarquer, consiste dans l'huile, qui est ici avec grande raison augmentée de la moitié; car outre qu'il est tout-à-fait impossible que trois livres d'huile embrassent & retiennent toute la vertu d'une si grande quantité de médicamens, la plus grande quantité de l'huile se trouve encore perdue dans les colatures & expressions tant de fois répétées; & des six livres ici ordonnées, on n'en trouve pas cinq lorsque l'huile est achevée. On trouvera encore le temps & le nombre des infusions abrégés, & il y auroit même eu lieu d'en retrancher davantage, si l'on n'avoit eu égard aux diverses parties de la plante de mille-pertuis, qui doivent y être mises, & qui ne se recueillant qu'en divers temps, obligent à prolonger les infusions jusqu'à ce qu'elles puissent atteindre les jours caniculaires, qui est le temps choisi pour la prise des scorpions. Quant à la thériaque, le mithridat, & autres médicamens, que Mathiolo voudroit qu'on laissât dans l'huile, après que toutes les autres infusions, colatures & expressions ont été faites, (outre qu'on peut fort aisément communiquer leur vertu à l'huile sans les y laisser en substance) on peut juger qu'ils paroïtroient au fond de l'huile comme de la bourbe, sans que la vertu en fût augmentée, au lieu que suivant cette méthode, l'huile sera en toutes ses parties autant pure & belle à voir, que remplie de vertus. Il est aussi fort à propos de réserver tous les aromats pour la dernière infusion, & de leur faire moins souffrir le feu qu'à tous les autres médicamens, pour éviter la dissipation de leurs principales parties qui sont fort volatiles. Cependant on peut bien se passer de vin dans les infusions, parce que le mille-pertuis & les autres plantes fournissent l'humidité qui est nécessaire à des insolutions, macérations & décoctions dans le bain, & parce que cette humidité est encore augmentée par celle des scorpions, qui en fournissent assez pour leur cuite & pour empêcher la dissipation des parties sulfureuses des aromats.

Au commencement de Juin, on prendra quatre poignées de feuilles vertes de mille-pertuis nouvellement cueillies, une poignée de sommités de german-drée, & autant de calament & de chardon-bénit. On pilera bien ces herbes dans le mortier de marbre, & les ayant mises dans un pot de terre verni, étroit d'embouchure, on y versera dessus six livres d'huile d'olives de deux ou trois ans, bien dépurée, & ayant bien bouché le pot, on l'exposera aux rayons du soleil pendant douze jours, après lesquels ayant tenu le pot trois jours durant dans le bain-marie tiède, & fait ensuite bouillir le bain pendant une heure, on coulera & exprimera fortement le tout. Puis on prendra six poignées de fleurs de mille-pertuis nouvellement cueillies & bien mondées de leurs tiges, & les ayant bien écrasées dans le mortier de marbre & mises dans le pot, on versera dessus l'huile qu'on avoit exprimée de la première infusion; & ayant

bien bouché le pot, on l'exposera derechef au soleil pendant douze jours, au bout desquels ayant tenu le pot pendant trois jours dans le bain tiède, & ensuite dans le bain bouillant l'espace d'une bonne heure, on coulera & exprimera fortement le tout comme la première fois. On prendra alors neuf poignées de gros grains ou boutons de mille-pertuis remplis de leur semence presque meure, lorsque leur fleur commence à tomber, & les ayant bien écrasés & mis dans le pot avec l'huile tirée des premières expressions, & bien bouché le pot, on réitérera l'insolation, la macération & la coction dans le bain comme auparavant, & on coulera & exprimera le tout. Puis on prendra la quantité ordonnée de feuilles récentes de scordium, de calament, de chardon-bénit & de verveine, les sommités du dictame de Crète & de la centaurée mineure, & les racines de zédoaire, de dictame blanc, de gentiane, de tormentille & d'aristoloche ronde, & les ayant bien écrasées & mises dans le pot avec l'huile exprimée, on bouchera bien le pot, & on le tiendra trois jours au bain-marie tiède; puis ayant fait bouillir le bain pendant une heure, on coulera & exprimera bien les matières. Alors on aura trois cens scorpions blancs, vivans, des plus gros & des plus vigoureux, & nouvellement pris pendant les jours caniculaires, & les ayant enfermés dans le pot qui avoit servi aux autres infusions, on le mettra sur des cendres bien chaudes, en agitant souvent les scorpions & les retournant les uns sur les autres, jusqu'à ce qu'on les voie suer & s'irriter, auquel temps on versera sur eux l'huile exprimée, & ayant bien bouché le pot & l'ayant tenu pendant vingt-quatre heures dans le bain-marie tiède, on fera bouillir le bain environ une heure; puis après avoir coulé & bien exprimé les scorpions, on les rejetera, & on réservera l'huile. On pilera ensuite bien la canelle, le storax, le benjoin, les baies de genièvre, le santal citrin, la rhubarbe, la myrrhe, l'aloës, le spica-nard, la nielle romaine, le juncus odoratus & le safran, & les ayant mis dans le pot avec la thériaque & le mithridat ordonnés, & l'huile exprimée, on le bouchera soigneusement, & après l'avoir tenu vingt-quatre heures dans le bain-marie tiède, & fait ensuite bouillir le bain environ demi-heure, on coulera & exprimera fortement le tout au travers d'une toile fort bien serrée; puis ayant bien séparé l'huile de sa lie & humidités, on la gardera dans une bouteille bien bouchée, pour s'en servir au besoin.

Cette huile étant appliquée sur les artères des temples, des poignets & des pieds, aux narines, sur la région du cœur & sur l'orifice de l'estomac, en réitérant l'onction de trois heures en trois heures, ou la prenant même intérieurement deux fois le jour, depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, est fort estimée contre toute sorte de venins & de poisons, sur-tout lorsqu'ils ne sont pas corrosifs; contre les morsures de vipères, d'aspics, & de toute sorte d'animaux, & pour préserver & guérir de la peste. Elle est aussi fort utilement employée contre la petite vérole, la rougeole, & toutes maladies épidémiques, de même que contre l'épilepsie, la paralysie, & la plupart des maladies du cerveau; mais particulièrement contre les vers & contre le venin du napel & des autres aconits.

Oleum vulpinum.

℞ Vulpem adultam, pelle exutam, exenteratam, & in partes dissectam; salis communis unc. iv. Aquæ fontanæ quantum satis ad vulpis coctionem.

℞ Summitatum thymi, & anethi, recentium, ana manip. ij. Salviz, rorismarini, & chamæpytyos, ana manip. j. Olei communis lib. iv. Extrahe oleum f. a.

Huile de renard.

Prenez un jeune renard, d'assez bonne grandeur, écorché, vidé de ses entrailles & coupé par morceaux; quatre onces de sel commun, & autant d'eau de fontaine qu'il en faut pour la cuite du renard, laquelle vous continuerez à petit feu dans un pot de terre verni bien couvert, jusqu'à ce que la chair se sépare des os, coulant ensuite le bouillon & exprimant le Renard, que vous rejeterez; cela fait, alors

Prenez des sommités récentes de thym & d'anis, de chacun deux poignées; de sauge, de romarin & d'yvette, de chacun une poignée, & quatre livres d'huile commune; mettez tout ensemble dans le même pot de terre avec le bouillon susdit, & ayant bien couvert le pot, tenez-le au bain-marie tiède pendant vingt-quatre heures, pour en faire la cuite; après au bain bouillant deux bonnes heures; puis vous coulerez la décoction, exprimant fortement l'huile que vous séparerez bien de toutes ses résidues, & garderez pour l'usage.

Quoique les anciens aient voulu que pour la préparation de cette huile on fit la cuite du renard dans l'huile, en y ajoutant l'eau & le sel nécessaire; néanmoins la méthode de le faire cuire dans l'eau avec le sel, doit être mieux reçue, tant pour éviter l'altération que le feu pourroit donner à l'huile dans une longue coction, que pour mieux réussir à l'extraction de la substance succulente du renard, laquelle se dissout plus aisément dans l'eau sans huile, que si l'huile y étoit mêlée. Il est néanmoins permis à un chacun d'en user comme il le jugera à propos, me contentant de communiquer au public la préparation qui m'a paru la meilleure. Pour ce qui est des herbes aromatiques, leur vertu se dissipera bien moins en les faisant infuser & bouillir dans l'huile & le bouillon, comme il est ordonné, que si on les mettoit dès le commencement de la cuite du renard avec l'huile, comme les anciens l'ont voulu.

On aura un renard jeune, mais raisonnablement grand bien charnu, & bien gras, & l'ayant écorché & vidé de ses entrailles, on le mettra par morceaux dans un vaisseau de terre verni au dedans, de grandeur suffisante, avec le sel ordonné, & ayant rempli le pot d'eau, comme si l'on vouloit cuire quelque autre viande, on le couvrira de son couvercle & on y fera cuire le renard à petit feu, jusqu'à ce que la chair se sépare des os. Je ne pourrois pas bien limiter l'eau nécessaire à la cuite du renard, vu qu'il en faut plus ou moins, suivant que l'animal se rencontre plus ou moins grand; mais il faut faire en sorte qu'il y ait assez de bouillon pour le cuire & pour en bien tirer le suc. On coulera le bouillon & on exprimera fortement le renard, lorsqu'il sera bien cuit; puis ayant mis le bouillon dans le pot, & y ayant ajouté l'huile & les herbes ordonnées,

ordonnées, on le couvrira soigneusement, & l'ayant tenu vingt-quatre heures dans le bain tiède, on fera bouillir le bain pendant deux heures; puis après avoir coulé & fortement exprimé le tout, & bien séparé l'huile de ses résidues, on la ferrera pour le besoin.

L'huile de renard digère & discute puissamment les humeurs froides qui se jettent sur les parties nerveuses & membraneuses: elle est fort propre contre toutes les maladies froides des jointures, contre les rhumatismes, les sciaticques & les gouttes froides. On l'applique seule chaudement sur les parties qui en ont besoin, ou on la mêle parmi des onguents ou d'autres huiles propres.

Oleum viperinum.

℞ Viperas viventes magnas, pingues & vividas N^o. xij. Olei communis purissimi libr. ij. Vinii albi generosi unc. ij. Extrahæ oleum f. a.

Huile de vipères.

Prenez une douzaine de grandes vipères en vie, grasses & bien vigoureuses; deux livres de belle huile commune, & deux onces de bon vin blanc; ayant tout mis dans un pot de terre verni assez étroit d'embouchure, on en continuera la cuite au bain bouillant jusqu'à ce que toute l'humidité soit presque consumée, coulant ensuite & exprimant l'huile, qu'on purifiera & gardera pour ses usages.

On auroit ordonné à l'huile de vipères une préparation semblable à celle de l'huile de renard, si les vipères n'étoient d'une substance légère, & beaucoup plus aisée à cuire que ne sont la chair & les os du renard. On versera l'huile d'olive bien pure dans un pot de terre verni étroit d'embouchure, & l'ayant mis dans le bain bien chaud, on y fera chauffer l'huile jusqu'à ce qu'on n'en puisse plus souffrir la chaleur du bout du doigt; on plongera alors les vipères l'une après l'autre dans l'huile, & lorsqu'elles y seront étouffées, y ayant ajouté le vin ordonné & bien couvert le pot, on fera bouillir le bain jusqu'à ce que l'humidité des vipères soit presque consumée; puis ayant coulé & fortement exprimé le tout, & bien séparé l'huile de ses résidues, on la gardera pour le besoin.

On recommande principalement l'huile de vipères contre les maladies qui arrivent à la peau, & entr'autres contre les dartres, la teigne & les ulcères lépreux. On l'estime aussi beaucoup contre les ulcères causés par un virus vénérien. Son usage est externe, & on l'emploie seule, ou mêlée dans des linimens ou dans des pommades. Elle est aussi fort recommandée pour appaiser la douleur des hémorroïdes, & pour faciliter l'accouchement des femmes, si l'on en oint tout le ventre.

On peut préparer l'huile de serpens suivant cette méthode, en proportionnant l'huile à leur grandeur & à leur grosseur; on peut s'en servir pour les mêmes fins, quoiqu'on ne doive pas en attendre d'aussi sensibles effets que de l'huile de vipères.

On prépare chymiquement une huile tirée des vipères sèches par la cornue; elle se trouve dans le récipient parmi le flegme & le sel volatil: on en verra la méthode dans la troisième Partie de cette Pharmacopée.

Oleum lacertarum.

℞ Olei expressi nucum juglandium depurati libr. iij. Vini albi unc. iij. Lacertas viventes, virides & vividas N^o. xij, vel xv, vel xx, pro ratione magnitudinis, &c.

Huile de lézards.

Prenez trois livres d'huile de noix commune tirée par expression & bien clarifiée, avec trois onces de vin blanc; ayant tout mis dans un pot de terre verni, d'embouchure assez étroite, placez-le au bain-marie, & poussez le feu, jusqu'à ce que vous ne puissiez plus souffrir la chaleur du bain à la main; alors

Prenez des lézards en vie, verdâtres & vigoureux au nombre de douze; quinze ou vingt, à proportion de leur grandeur, & les étouffez dans l'huile toute chaude; puis ayant bien couvert le pot, continuez-en la cuite au bain bouillant jusqu'à ce que l'humidité soit presque toute consumée, puis coulant la décoction exprimez bien l'huile, que vous clarifierez & garderez pour ses usages.

On ne peut pas bien limiter le nombre des lézards qu'on doit employer à la composition de cette huile, à cause de leur différente grosseur; le Pharmacien en mettra autant qu'il en faudra pour en charger suffisamment l'huile. On ne doit pas cependant dans la composition de cette huile, non plus que dans celle de vipères & des serpens, suivre la méthode de quelques Anciens, qui vouloient qu'ayant étouffé ces animaux dans l'huile, on exposât le pot au soleil pendant plusieurs jours; car ces animaux ne manqueraient pas d'y être bientôt corrompus, & d'infester l'huile d'une puanteur insupportable, plutôt que de lui communiquer aucune bonne vertu. Ce mal n'arrivera pas en y procédant comme il est ici ordonné; n'ayant pas jugé à propos d'en donner ici plus particulièrement la méthode, puisqu'elle doit être semblable à celle de l'huile de vipères que je viens de donner.

L'huile de lézards a été de tout temps fort recommandée pour faire naître & croître les cheveux: on l'estime aussi spécifique pour guérir la descente des intestins; mais il faut en premier lieu remettre l'intestin à sa place, oindre chaudement la partie avec cette huile, puis ayant mis dessus une pièce de la coësse qui enveloppe les intestins de quelque animal que ce soit, l'ayant arrosée de cette huile, & l'ayant bien saupoudrée de quelque poudre astringente, on y appliquera une bonne compresse & un bon bandage pour tenir l'intestin bien sujet.

Oleum myrrhæ per deliquium.

℞ Ova recentia ad duritiem cocta N^o. xij. vel quantum libuerit, myrrhæ quantum satis. Extrahæ oleum f. a.

Huile de myrrhe par défaillance.

Prenez une douzaine ou autant que vous voudrez d'œufs frais, & les faites durcir dans l'eau bouillante, puis les coupant par la moitié de long en long, & en ayant tiré les jaunes, & mis en leurs places dans la cavité des blancs de belle myrrhe pulvérisée, on rejoindra les moitiés de ces blancs l'une contre

l'autre, les liant avec un fil sans les serrer; on les tiendra en un lieu humide & frais, de telle manière que la liqueur de la myrrhe puisse distiller par défaillance dans quelque vase de verre qu'on aura posé dessous.

La préparation de cette huile est trop simple & trop facile pour n'être pas mise parmi les préparations galéniques; cela n'empêche pas que je ne donne ailleurs le moyen de la préparer chymiquement. On prendra, par exemple, une douzaine d'œufs frais, & les ayant fait durcir dans l'eau bouillante & dépouillés de leurs coques, on les fendra par le milieu de long en long, & en ayant tiré les jaunes, & mis en leur place dans la cavité des blancs, de belle myrrhe subtilement pulvérisée, on rejoindra promptement les moitiés de ces blancs l'une contre l'autre, & les ayant liées d'un filet tout autour sans serrer, on les suspendra à la cave ou en un autre lieu frais, en sorte qu'on puisse recevoir dans quelque petit vaisseau de verre la liqueur qui en découlera, qui fera une dissolution d'une bonne partie de la myrrhe dans la partie aqueuse des blancs d'œufs. On versera cette liqueur dans une petite cucurbite de verre, & l'ayant placée au bain-marie tiède, on en fera évaporer environ le quart, qui n'est qu'une humidité superflue, capable de corrompre la liqueur oléagineuse, si on l'y laissoit séjourner long-temps.

On estime beaucoup l'huile de myrrhe contre tous les vices de la peau, pour effacer les taches & les cicatrices du visage, pour guérir la galle, les dartres & même les ulcères: son usage n'est que pour l'extérieur. On l'emploie ordinairement seule, mais on peut aussi la mêler dans les pommades & dans les injections vulnérables.

Les dispensaires vieux & nouveaux sont remplis de descriptions de plusieurs autres huiles, assez louées de ceux qui les ont inventées; mais je n'ai pas cru à propos d'en grossir sans nécessité cette Pharmacopée.

CHAPITRE III.

Des Baumes.

LA grande affinité que les Baumes ont avec les huiles, les linimens & les onguents, est cause que j'ai cru à propos de traiter ici de leurs préparations. Les baumes sont ou naturels ou artificiels; comme les naturels n'ont pas besoin de préparation, je ne parlerai ici que des artificiels, qui sont des remèdes composés que l'on emploie le plus souvent pour l'extérieur, & dont les uns sont d'une consistance un peu plus solide que celle des onguents ordinaires, & sont préparés principalement pour leur bonne odeur, pour récréer & fortifier les parties nobles; & les autres sont beaucoup plus liquides, & d'une consistance entre celle des huiles & des linimens, dont le principal usage est pour les plaies, quoiqu'on en prépare aussi pour la plupart des maux auxquels on emploie les linimens & les onguents.

On prépare aussi des baumes distillés, composés de plusieurs aromats & de