

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 sauroit 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 intimement 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