

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

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

CHAPITRE III.

De la Distillation des Herbes succulentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O P É R A T I O N.

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

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

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

Vertus & usages des eaux froides distillées.

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

C H A P I T R E I V.

** Modus distillandi herbas inodoras.*

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

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

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

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

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

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