

& 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

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

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

Distillation de l'Oseille.

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

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

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

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

Aqua ophtalmica.

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

Eau ophtalmique ou de casse-lunettes.

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

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

Aqua Schroderi ad faucium inflammationes.

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

Eau de Schroder pour les maux de gorge.

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

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

