

d'amertume, & contenant moins de sel fixe, sont recommandables pour leurs parties oléagineuses odorantes, & pour quelques spiritueuses salines volatiles.

** Sal Absinthii.*

Abſinthii cremati cinis in ollâ ferreâ, vel quovis vaſe commoſo, igne ſuppoſito per horas aliquot bene incandefcat; move ſubinde, ut omne oleum exuratur, tum in aqua coquatur, & aqua per chartam colata evaporetur, ut ſal fixus remaneat, qui reponatur in vaſe optimè claſſo.

Eadem modo paratur ſal alkalinus fixus ex aliis vegetatibus, unde hic ſal educi poteſt.

Sel d'Abſinthe.

Faites bien rongir ſur le feu pendant quelques heures des cendres d'abſinthe brûlées dans un pot de fer ou dans quelqu'autre vaiſſeau commode; remuez, pour faire brûler l'huile qui ſera reſtée; faites bouillir dans l'eau, paſſez au papier gris, évaporez juſqu'en ſiccité, & conſervez le ſel dans un vaiſſeau bien bouché.

On peut tirer de cette manière du ſel alkali fixe de tous les végétaux, il ne ſe prépare point différemment.

On attribue au ſel d'abſinthe la vertu fébrifuge, ſur-tout on le recommande dans la fièvre tierce: il eſt diurétique & apéritif, & ſert à diſſoudre tous les embarras glaireux; mais on doit ſe reſſouvenir qu'il eſt âcre comme tous les ſels alkalis fixes, & qu'on ne le doit jamais donner ſans l'étendre dans une grande quantité d'eau, afin qu'il ne nuise pas aux viſcères: mêlé avec le jus de citron, c'eſt un excellent remède pour calmer les vomifſemens qui ſurviennent dans les affections bilieufes, la paſſion iliaque & autres: la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un demi gros dans quatre onces de jus de citron.]

C H A P I T R E V I I.

** Modus diſtillandi Herbas acri ſucco prægnantes.*

℞ Herbas illas virentes, minutim incide, affunde aquæ limpide pondus æquale. Diſtilla ſecundùm artem ad medias balneo maris in vaſe vitreo, aut ſaltem ſtanneo.

Sic diſtillantur beccabunga, berula, cochlearia, naſturtium, trifolium fibrinum, radices raphani ruſticani, lepidii, &c. & in taleolas tenues ſectæ.

Méthode de diſtiller les Herbes qui ont un ſuc âcre & volatil.

ON prendra ces herbes toutes fraîches, on les coupera menu, & on les mettra dans l'alambic de verre ou d'étain avec autant d'eau que leur poids. C'eſt ainſi qu'on diſtillera le becabunga, la berle, le cochlearia, le creſſon, le treſle d'eau, les racines de raifort & de paſſerage qu'on aura ſoin de couper en très-petits morceaux.]

Tout le monde tombe d'accord que l'herbe aux cuilliers, le creſſon d'eau & de jardin, la roquette & pluſieurs herbes ſemblables qui ont un goût

âcre & piquant, abondent en esprits & sels volatils; que ces esprits & ces sels volatils sont très-subtils, & les parties les plus essentielles de ces plantes, & que le principal but de l'Artiste doit être celui de les séparer des autres parties, & d'en bien profiter. La subtilité de ces bonnes substances est cause qu'elles sont fort sujettes à dissipation, & qu'il est fort difficile de faire passer ces herbes par tous les degrés nécessaires à la fermentation, sans qu'elles perdent davantage de bonnes parties, que l'Artiste avec tous ses soins n'en sçauroit retirer, après qu'elles ont passé par cette fermentation. C'est pour cela aussi que j'estime, qu'au lieu d'avoir recours à quelque matière étrangère pour en avancer la fermentation, on doit se contenter d'y employer un menstrue propre, lequel en dissolvant & se joignant aux parties plus essentielles de ces herbes, puisse les enlever avec soi dans la distillation sans changer leur nature, & augmenter plutôt leur vertu que de la diminuer.

Distillation du Cresson.

Pour bien réussir, ayant cueilli la quantité que l'on aura voulu de cresson lorsqu'il sera monté en fleur, l'ayant incisé grossièrement & mis dans une vessie de cuivre étamée au dedans, on y versera dessus de bon vin blanc, tant qu'il surnage l'herbe d'environ trois doigts, enforte néanmoins que les matières n'occupent pas plus des deux tiers de la vessie; puis l'ayant placée sur un fourneau propre, & couverte de sa tête de more bien lutée & garnie de son serpentín, passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide, y ayant aussi luté un récipient; on laissera les vaisseaux en cet état, sans aucun feu pendant vingt-quatre heures, après lesquelles on allumera le feu au fourneau, & ayant commencé la distillation par un feu immédiat de charbons, on le ménagera enforte que les gouttes décollant près à près l'une de l'autre sans trop de vitesse, on puisse faire monter & distiller peu à peu les parties spiritueuses & volatiles de l'herbe parmi celles du vin, & trouver ensuite dans la vessie parmi le marc toutes les parties fixes, & particulièrement les salines, pour les séparer après en coulant & exprimant le tout, & les réduire en extrait après avoir clarifié la liqueur qui les contient, & en avoir fait évaporer sur un fort petit feu l'humidité superflue. On doit finir la distillation lorsque les gouttes tombent presque insipides, qui est un signe, que ce qu'il y avoit de spiritueux est monté.

Mais pour avoir l'esprit de cresson plus puissant, plus pur & en plus grande quantité; après avoir vuide la vessie & mis à part ce qui y restoit, on fera fort bien d'y mettre dedans autant de la même herbe qu'à la première fois, & d'y verser dessus toute l'eau qu'on aura distillée, & autant de bon vin blanc que de la même eau; puis ayant couvert la vessie de sa tête de more assortie de son serpentín, & les ayant bien lutés de même que le récipient, procéder pour la macération & distillation comme la première fois.

On fera après cela encore mieux, si ayant mis & gardé à part la résidence parmi la première, on remet de nouvelle herbe dans la vessie, & si y ayant versé dessus toute l'eau spiritueuse distillée, on en fait une nouvelle distillation; car ayant soigneusement luté les vaisseaux & bien ménagé le feu

pendant la distillation, on aura une eau fort chargée de l'esprit & du sel volatil de l'herbe qu'on aura distillée, dont on pourra après faire la rectification dans un matras à long cou, couvert de son chapiteau, & garni de son récipient bien lutés, placé au bain de sable sur un feu fort modéré; ferrant à part dans une bouteille de verre forte bien bouchée l'esprit chargé de sel volatil qui montera le premier, & gardant de même à part l'eau spiritueuse qui suivra le même esprit, & dont on doit continuer la distillation jusqu'à ce que les gouttes en découlent presque insipides.

Pour ce qui est des résidences, on en tirera l'extrait en y procédant comme je viens de dire: & pour profiter de tout ce que l'herbe avoit de considérable, on en fera sécher le marc, & l'ayant brûlé & réduit en cendres, on en fera une lessive avec de l'eau commune qu'on filtrera, & en ayant fait évaporer l'humidité, on en mêlera le sel parmi l'eau spiritueuse distillée, ou pour mieux faire parmi l'extrait.

Vertus de ces Eaux, de leur esprit & de leurs sels.

On donne cet extrait seul en bol, ou dissous dans quelque liqueur propre, depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes, & même jusqu'à demi-once, ou bien on le mêle avec des purgatifs, en diminuant la dose de l'extrait, & le proportionnant à leur quantité & à leur force.

L'esprit & le sel volatil de l'herbe aux cuilliers, du cresson, & des autres herbes de même nature, & l'eau spiritueuse qu'on en tire après, sont des remèdes puissans & fort spécifiques pour le soulagement & même pour la guérison des maladies scorbutiques.

La dose de l'esprit bien rectifié & chargé de son sel volatil, est depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, & même jusqu'à une dragme; celle de l'eau spiritueuse est depuis une once jusqu'à cinq ou six. On peut donner l'esprit dans sa propre eau ou dans du vin ou du bouillon, & continuer l'usage de l'un & de l'autre suivant le besoin, & en prendre même plusieurs fois par jour, mais en moindre dose.

** Aqua raphani composita.*

℞ Foliorum cochleariz hortensis recentium libras quatuor; radicis raphani rusticani recentis, flavedinis recentis corticum aurantium Hispalensium, singulorum libras duas; nucis moschatae uncias novem; spiritus vinosi tenuioris libr. xvj. Aquæ q. s. ad evitandum empyreuma; distillatione eliciantur libr. xvj.

Eau de raifort composée.

Prenez des feuilles d'herbe aux cuilliers cultivée & nouvelle, quatre livres; des racines nouvelles de raifort sauvage, de la partie jaune d'écorce d'oranges nouvelles, de chaque deux livres; des noix muscades, neuf onces; de l'esprit de vin déphlegmé, huit pintes, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; retirez seize livres par la distillation.

L'eau de raifort composée est un excellent anti-scorbutique chaud, & qu'on emploie plus volontiers.]

Aqua Quercetani ad calculum & arenulas.

℞ Succorum porri, cepæ, raphani, ana libr. ij. Limonum, par ietaræ, auriculæ muris ana libr. f. Digerantur, fermentescant & distillentur f. a.

Eau de Quercetan pour la gravelle & le calcul.

Prenez des suc^s de poireau, d'oignon, de raifort, de chacun deux livres; de limons, de pariétaire, d'oreille de souris ou piloselle, de chacun demi-livre: faites premièrement digérer & fermenter tous ces suc^s mêlés ensemble, & puis faites-en la distillation. On peut encore y ajouter le cristal calciné & la fiente de pigeon qui est fort nitreuse, en quantité suffisante de l'un & de l'autre.

Quercetan loue beaucoup cette eau pour la diminution du calcul, assurant qu'elle le brise insensiblement, qu'elle incise & dissout la matière mucilagineuse & tartareuse qui engendre la pierre, tant dans les reins que dans la vessie, & qu'elle opère sans danger & sans douleur: on la donne depuis une once jusqu'à deux; on peut aussi s'en servir en injection.

** Aqua anti-scorbutica.*

℞ Radicum raphani rusticani, & hortensis contusarum, ana libr. j. Succorum cochlearia, casturtii aquatici, becabungæ, nummulariæ, menthæ, melissæ & fumaris, ana libr. f. Macerentur simul per 24 horas, & fiat distillatio per vesicam igne arenæ.

Eau anti-scorbutique.

Prenez des racines de raifort sauvage & de jardin pilées, de chacun une livre; des suc^s de l'herbe aux cuilliers, de cresson d'eau, de becabunga, de nummulaire, de menthe, de mélisse & de fumeterre, de chacun demi-livre: faites macérer tout ensemble pendant vingt-quatre heures, puis faites-en la distillation à petit feu de sable, & en gardez l'eau distillée pour les occasions.

On emploie avec heureux succès cette eau dans les maladies scorbutiques, la donnant le matin depuis une jusqu'à deux ou trois onces, & en continuant l'usage suivant le besoin.]

C H A P I T R E VIII.

** Modus distillandi Plantas odoras.*

℞ Plantas illas recentes cum floribus: mundatis illis & manibus discerptis, affunde aquæ limpidae pondus æquale, distilla ex arte balneo maris ad medias.

Hoc modo distillentur absinthium, angelica, chamæmelum, cherophyllum, fœniculum, hyssopus, majorana, melissa, mentha, ruta, salvia, scordium, tanacetum, thymum, huc pertinet myrtus, sabina, summitates aurantium citreorum, lauri, lentisici, quorum folia & semmitates per biduum macerari indigent: rum & angelica, si cum radicibus distillatur.