

dans du vin, dans du bouillon, ou dans quelque autre liqueur cordiale. On l'applique aussi sur l'estomac & sur la région du cœur, & même sur les temples, sur les poignets, & sous la plante des pieds dans de grandes défaillances. On le donne aussi avec heureux succès dans les fièvres malignes; on peut même s'en servir pour provoquer les sueurs au besoin, en le mêlant avec sept ou huit onces d'eau de chardon-bénit.

On peut employer l'huile distillée de roses pour les mêmes effets que l'esprit; mais on ne la prodigue pas tant, à cause de sa rareté. On la donne intérieurement depuis une ou deux jusqu'à cinq ou six gouttes, l'ayant incorporée avec quelques dragmes de sucre fin en poudre & dissoute dans sa propre eau ou dans les mêmes liqueurs, où l'on dissout l'esprit; on peut aussi l'incorporer avec l'huile exprimée de noix muscades, & en faire un baume de roses fort odorant.

*Usages de l'extrait & du sel de Roses.*

On peut tirer par les voies ordinaires l'extrait des résidues de toutes les distillations, & en brûler même le marc, le réduire en cendres, & en tirer le sel pour le mêler parmi l'extrait, ou le garder à part. La dose de l'extrait est depuis demi-dragme jusqu'à deux ou trois dragmes en bol, ou dissous dans quelque liqueur propre; on le mêle aussi avec d'autres purgatifs, y en mettant plus ou moins, suivant la quantité ou la dose de ceux avec lesquels on le mêle. La dose du sel est depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, & même jusqu'à une dragme dans quelque liqueur propre.

On peut distiller les roses musquées nommées de damas, celles de buisson, les blanches & toutes les autres espèces, de même que les pâles, & tirer à peu près les mêmes substances; quoiqu'on puisse y remarquer des différences considérables en leur quantité & en leur qualité, à cause des diverses proportions des parties qui composent chaque rose, de leurs divers assemblages, & des diverses qualités qui en résultent, dont la diversité d'odeur, de couleur & de figure, témoignent sensiblement la différence.

CHAPITRE XII.

*De la Distillation des Fleurs de Lavande.*

LA fleur de lavande est trop peu succulente pour prétendre de la distiller à propos sans y ajouter quelque liqueur; car ce qu'on en pourroit distiller dans un alambic de verre au bain-marie, ou dans le rosaire au bain de cendres modéré, récompenseroit mal le temps qu'on y emploieroit & la peine qu'on y prendroit. On doit être seulement soigneux de verser sur les fleurs quelque liqueur propre, & sur-tout l'eau de la même fleur qu'on peut avoir de reste de l'année qui a précédé, ou à son défaut quelque eau céphalique.

O P É R A T I O N .

AYANT cueilli la lavande en un beau jour, lorsqu'elle est bien fleurie, on n'en prendra que les fleurs en épi, qu'on mondera en sorte que la base dure de la fleur qui soutient & forme avec elle l'épi, soit ôtée, & qu'il n'y ait que la pure fleur. On prendra, par exemple, dix livres de ces fleurs ainsi mondées, & les ayant mises dans une grande vessie de cuivre bien étamée au dedans, placée dans son propre fourneau, & y ayant versé dessus vingt livres de sa propre eau, ou de quelque autre, on la couvrira de sa tête de more bien étamée au dedans, & garnie de son serpent in étamé de même, & passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide; puis ayant bien luté toutes les jointures, & le bout du serpent in avec le récipient, on allumera dans le cendrier du fourneau un très-petit feu, capable seulement d'échauffer les matières & de les maintenir en une tiédeur modérée; & après l'avoir continué pendant trois ou quatre jours naturels, on allumera un feu de charbons dans le foyer du fourneau, en sorte que l'eau qui distillera puisse couler à petits filets; & on le continuera jusqu'à ce qu'on ait tiré par distillation la valeur d'environ les deux tiers de l'eau qu'on aura employée.

On laissera alors refroidir les matières, & ayant séparé & mis dans une bouteille à part l'huile qui surnagera l'eau spiritueuse distillée, puis coulé & exprimé ce qui aura resté dans la vessie, on y remettra une pareille quantité de nouvelles fleurs, & y ayant versé dessus, non seulement l'eau spiritueuse distillée séparée de son huile, mais la liqueur exprimée des matières restées après la distillation, on y remettra & relutera la tête de more avec son serpent in & le récipient, & après en avoir fait la macération pendant trois ou quatre jours, on en distillera l'eau & l'huile de même qu'à la première fois, dont on fera ensuite la séparation.

On pourroit encore remettre la même eau & la liqueur exprimée de la résidence sur de nouvelles fleurs, si on en avoit de prêtes, & en faire une nouvelle distillation, & même la réitérer plusieurs fois; quoiqu'il soit vrai de dire qu'après deux ou trois cohobations de l'eau sur de nouvelles fleurs, elle est autant qu'il est nécessaire, chargée de parties spiritueuses des fleurs de lavande, n'y ayant dans ces cohobations réitérées autre avantage que d'en tirer une plus grande quantité d'huile.

On peut tirer l'extract de la résidence de ces distillations, en y procédant de même que pour ceux que j'ai déjà décrits; l'on peut aussi tirer le sel du marc exprimé, desséché, brûlé & réduit en cendres, quoiqu'il ne soit pas beaucoup abondant, non plus que celui des autres fleurs céphaliques odorantes, qui abondent plus en parties sulfurées & quelque peu salines volatiles, qu'en sel fixe.

\* *Spiritus Lavendula simplex.*

℞ Florum recentium lavendulae P. sesquilibram. Spiritus vini tenuioris congiū unū.  
Distilla balnei calore, donec eliciantur M. libra quinque.

## Esprit de Lavande simple.

Prenez des fleurs nouvelles de lavande, une livre & demie; de l'esprit de vin rectifié, quatre pintes; distillez au bain-marie jusqu'à ce que vous ayez tiré cinq livres de liqueur.

*Spiritus Lavendulæ compositus.*

℞ Spiritus lavendulæ simplicis, M. libras tres. Spiritus rosmarini M. libram unam. Cinnamomi, nucis moschatæ, singulorum P. unciam dimidiam. Santali rubri P. drachmas tres. Digerere & cola.

## Esprit de Lavande composé.

Prenez de l'esprit de lavande, trois livres; de l'esprit de romarin, une livre; de cinnamome & de noix muscade, de chaque une once & demie; de santal rouge, trois dragmes. Faites digérer & coulez. ]

*Aqua anti-epileptica Langii emendata.*

℞ Rasuræ cranii humani, visci quercini, radicis poronix, & dictamni albi, ana unc. ij. Florum lili convallium recentium manip. xij. Lavendulæ, rosmarini, & tiliæ, ana manip. iij. Cinnamomi drachm. vj. Nucis moschatæ, unc. f. Caryophyllorum, macis, & cubebarum, ana drachm. ij. \* Contundantur & digerantur in matraeo vitreo cum vini malvatici libr. viij. Dein fiat distillatio.

## Eau anti-épileptique de Langius corrigée.

Prenez de la raclure de crâne humain, du gui de chêne, de la racine de pivoine & de dictame blanc, de chacun deux onces; douze poignées de fleurs de muguet récentes; de lavande, de romarin, & de tilleul, de chacun trois poignées; six gros de canelle; demi-once de noix muscade; des giroffles, du macis & des cubebes, de chacun deux gros: ayant pilé & mis le tout dans un matras bien bouché par dessus, on en fera la macération dans huit livres de vin de malvoisie à petit feu, pendant une semaine, pour en faire ensuite la distillation au feu de sable modéré, & en tirer l'eau anti-épileptique, qu'on gardera pour son usage.

On a depuis long-temps beaucoup estimé l'eau anti-épileptique de Langius; mais elle sera beaucoup meilleure, en y ajoutant la raclure du crâne humain, & en la préparant suivant cette description. On la donne dans les accidens épileptiques, depuis deux dragmes jusqu'à une once. On peut aussi la donner avantageusement tant dans la cure de cette maladie, que pour la prévenir. Elle est aussi fort propre contre toutes les maladies froides du cerveau.

*Spiritus anti-epilepticus.*

℞ Florum lili convallium, lavendulæ, tiliæ, salviæ, primulæ veris, & rosmarini, ana manip. ij. Visci quercini, radicem valerianæ, & poronix maris, ana unc. iv. Contusorum, & in vini malvatici libr. j. per octo dies maceratorum, & cinnamomi, macis, caryophyllorum, & nucis moschatæ, ana unc. f. Pulv. misce & distillant. secundum artem.

## Esprit anti-épileptique.

On prendra des fleurs de muguet, de lavande, de tilleul, de sauge, de primvere & de romarin, de chacune deux poignées; chacune de ces fleurs cueillies en leur temps & jointes ensemble, seront tenues en macération pendant plusieurs jours avec six livres d'esprit de vin rectifié dans un vaisseau bien bouché; & finalement y ayant ajouté du gui de chêne, des racines de valeriane & de pivoine mâle, de chacun quatre onces, pilées & macérées pendant huit jours dans une livre de vin de malvoisie; & encore de la cannelle, du macis, des girofles & de la noix muscade, de chacun demi-once; on mêlera tout ensemble, & l'on en fera artistement la distillation dans une cucurbite de verre garnie de son chapiteau, au bain de sable médiocrement chaud, gardant l'esprit qu'on en tirera pour l'usage.

Cet esprit est très-propre pour le soulagement & la guérison des maladies épileptiques. On le donne depuis deux dragmes jusqu'à demi-once, seul ou mêlé dans des liqueurs céphaliques. On peut aussi en mettre dans le nez, & l'appliquer sur les temples & sur les endroits des sutures du crâne. On peut encore s'en servir fort à propos dans toutes les maladies du cerveau.

*Usages de l'extrait, sel & huile de Lavande.*

Les doses & les usages de cet extrait & de ce sel, sont à peu près semblables à ceux des précédents. On recommande beaucoup l'huile distillée des fleurs de lavande contre l'épilepsie, l'apoplexie, la paralysie, généralement contre toutes les maladies du cerveau, la donnant depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit, incorporée avec du sucre fin en poudre, & dissoute dans sa propre eau ou dans quelque autre qui puisse seconder ses vertus. On peut aussi en mettre dans les narines, sur les temples, & sur les sutures du crâne; & même l'incorporer avec l'huile exprimée de noix muscades, pour en faire le baume de lavande, ou la mêler dans les baumes apoplectiques, comme on y mêle les autres huiles distillées.

Si au lieu de l'eau distillée de lavande, ou de quelque autre eau, on employoit une pareille quantité de bon vin pour la distillation de ces fleurs, on pourroit en tirer un esprit inflammable fort pénétrant.

## C H A P I T R E X I I I

*De la Distillation des fleurs de Romarin.*

**L**ES fleurs de romarin bien séparées de leur calice & de tout ce qui se trouve de vert dans la fleur, sont d'une substance si peu compacte, & les parties qu'on se propose de faire monter par la distillation, sont si subtiles, si volatiles & si peu attachées aux parties grossières, que je ne vois point de légitime sujet qui ait pu obliger ceux qui ont donné la préparation de l'eau de