

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.

LES 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

de la Reine de Hongrie, qui est la distillation la plus usitée des fleurs de romarin, à vouloir qu'on en fît la macération dans de l'esprit de vin pendant trois jours, & qu'on se mît en peine de trouver des vaisseaux propres à cela, & d'y proportionner ensuite un feu de digestion pendant tout ce temps-là; puis qu'une macération faite à froid du soir au matin, dans la cucurbite qu'on doit employer pour la distillation, est plus que suffisante pour faire pénétrer l'esprit de vin dans les parties plus intimes de ces fleurs, & que celles qui sont plus volatiles montent facilement avec l'esprit de vin. Je crois plutôt qu'on a cherché tous ces détours pour embarrasser les novices, & leur faire paroître difficile une distillation qui est fort aisée, lorsqu'on a de bon esprit de vin & des fleurs de romarin bien conditionnées.

O P É R A T I O N.

AYANT fait cueillir les fleurs de romarin en un beau jour, & les ayant bien mondées & nettoyées de toute partie verte, on en pesera quatre livres qu'on mettra dans une grande cucurbite de verre à cou étroit, & y ayant versé dessus six livres d'esprit de vin bien rectifié, après avoir bien enfoncé les fleurs dans cet esprit, & couvert la cucurbite de son chapiteau, on en lutera bien les jointures & on la placera au bain de sable; & ayant adapté & luté un récipient au bec du chapiteau, on laissera les vaisseaux en cet état pendant la nuit, laquelle étant passée, on allumera le feu sous le bain de sable, & on le ménagera en sorte que pendant que l'esprit distille, le chapiteau n'en soit échauffé: on pourra même couvrir le chapiteau d'un linge plié en plusieurs doubles trempé dans de l'eau froide, & le remouiller & rafraîchir de temps en temps pour faciliter la résolution des vapeurs qui monteront.

On continuera ainsi la distillation jusqu'à ce qu'on ait tiré environ quatre livres d'esprit, qui sera fort pur & chargé de la meilleure & plus volatile substance des fleurs; puis ayant laissé refroidir le bain, déluté les vaisseaux & ferré dans une bouteille forte l'esprit distillé, on coulera & exprimera fortement les matières restées dans la cucurbite, & en ayant clarifié la liqueur & remise dans la même cucurbite, qu'on aura couverte en même temps de son chapiteau bien luté & garni de son récipient, on en renouvelera la distillation dans le même bain de sable, mais par un feu fort modéré, & on la continuera jusqu'à ce qu'on voie la liqueur épaissie à peu près de même qu'un rob. Après quoi ayant laissé refroidir les vaisseaux & les ayant délutés, on versera la liqueur de la cucurbite dans une petite terrine bien vernie, & on en achevera la cuite sur un feu très-lent, jusqu'à l'épaisseur des extraits ordinaires. On gardera séparément chaque liqueur, dont la première sera la meilleure & la plus pénétrante.

Eau de la Reine de Hongrie.

C'est à cet esprit que les modernes ont donné le nom d'eau de la Reine de Hongrie, à cause des merveilleux effets qu'une Reine de Hongrie en ressentit à l'âge de soixante & douze ans. C'est là cette eau dont la grande réputation & le grand débit qu'on en a fait à Paris depuis plusieurs années, ont

donné l'envie à quantité de personnes autant ignorantes que malicieuses, de la préparer à leur mode dans les Provinces où les bois sont pleins de romarin, & où l'on peut avoir facilement & à vil prix l'esprit de vin, & qui, au lieu de n'employer que les fleurs de romarin bien mondées, comme il leur seroit fort facile, y laissent une portion de la partie herbacée, qui rend bien l'odeur de l'eau plus forte, mais plus âcre & plus désagréable, de même que le goût, & surprennent la crédulité des personnes qui ne savent pas discerner cette odeur étrangère forte, d'avec celle des fleurs, qui doit être douce & agréable, & leur faisant passer le goût âcre & rude des mêmes parties, par le goût pénétrant que doit avoir l'esprit de vin bien rectifié. On ne doit pas aussi s'étonner que ces affronteurs donnent leur eau à bon marché, & qu'ils réussissent mieux à la vente que ceux qui la préparent avec autant de fidélité que de dextérité, & qui ne pourroient pas, sans beaucoup de perte, la donner à si bas prix.

** Aqua Reginae Hungariae.*

℞ Florum rosmarini recentium cum calicibus, quantum volueris; mitte in cucurbitana vitream; affunde spiritus vini rectificati quantitatem sufficientem, ut imbuantur acclusis commissuris: fiat maceratio per sex dies; distilla secundum artem balneo maris.

Eau de la Reine de Hongrie.

Prenez autant qu'il vous plaira de fleurs récentes de romarin avec leurs calices, mettez-les dans une cucurbitate de verre, versez par dessus suffisante quantité d'esprit de vin rectifié pour qu'elles en soient imbibées, bouchez bien la cucurbitate & faites macérer pendant six jours; faites distiller selon l'art au bain-marie.]

Vertus de l'esprit de fleurs de Romarin.

L'esprit de fleurs de romarin bien préparé est très-bon. On s'en sert avantageusement contre les maladies des nerfs & des jointures, contre les rhumatismes & les gouttes froides. Il dissipe les maux de tête causés par la pituite, les vapeurs; il guérit les contusions de la tête & de toutes les parties du corps, & empêche que le sang ne s'y coagule, résolvant même & faisant transpirer celui qui auroit été coagulé; il appaise la douleur des dents, il fortifie l'estomac, en empêchant les dévoiements & ceux des intestins, aide à la digestion & débouche les obstructions du foie & de tous les viscères.

On le donne intérieurement depuis un scrupule jusqu'à une dragme, dans du vin, ou dans quelque eau céphalique ou cordiale; on peut en tirer quelques gouttes par le nez, & en mettre sur les temples & sur les sutures du crâne; on applique sur les contusions des compresses qu'on en a mouillées; on en met sur les rhumatismes & sur toute sorte de douleurs & de fluxions, de même qu'autour des yeux, pour fortifier la vue. On en lave aussi le visage, la gorge, les bras, les mains, seul ou mêlé avec les eaux d'argentine, de lys, de nenuphar, de frai de grenouilles & leurs semblables, pour conserver le teint dans sa beauté & en empêcher les rides.

Ce qu'on a distillé de la liqueur exprimée ne possédant pas les parties les

plus volatiles de la fleur de romarin, que la première distillation aura enlevées, & se trouvant chargé d'une portion de la partie aqueuse montée avec la partie de l'esprit de vin qui reste au fond du vaisseau, n'a pas à la vérité la même pureté ni la même force que peut avoir le premier esprit; mais il mérite d'être conservé, vu qu'il contient encore plusieurs parties moins volatiles des fleurs que le dernier esprit de vin aura retenues & enlevées, & qui peuvent produire de bons effets. On peut l'employer aux mêmes usages que le premier, & surtout intérieurement; mais il en faut doubler la dose à cause de la partie aqueuse qui s'y trouve mêlée. On peut aussi préparer l'extrait de la liqueur qui reste après la distillation, & s'en servir parmi les remèdes cordiaux, stomachaux, en même dose que des autres extraits.

On peut distiller les fleurs de petit muguet, de sauge, de tilleul, de stochas & leurs semblables, en y procédant de même que pour celles de romarin, ou pour celles de lavande.

Aqua Febrifuga.

℞ Radicum & foliorum fœniculi, foliorum absinthii, salviae, rutæ, arthemisiae & rosamarinii, vel florum ejusdem, & summitatum centaurii minoris, ana manip. ij. Macera per triduum in vini albi libr. iv. Fiat distillatio s. a.

Eau Fébrifuge.

Prenez des racines & des feuilles de fenouil, des feuilles d'absinthe, de sauge, de rue, d'armoise & de romarin, ou de ses fleurs, & des sommités de petite centaurée, de chacun deux poignées: faites macérer ces simples pendant trois jours en quatre livres de vin blanc, pour en faire ensuite la distillation selon les règles de l'art.

On estime beaucoup cette eau contre les fièvres d'accès, & sur-tout contre la quarte, la donnant au commencement de l'accès depuis une jusqu'à quatre onces.

CHAPITRE XIV.

De la Distillation des Eaux très-odorantes qu'on peut tirer des Fleurs des Végétaux.

REMARQUE.

ON aura soin de distiller de la rosée en son temps, & d'en garder l'eau spiritueuse dans une bouteille forte bien bouchée: on aura soin aussi de faire ramasser aux mois de Mai ou de Juin, en un beau temps, de la fiente de bœuf ou de vache, séchée d'elle-même dans les prés où ces animaux ont brouté l'herbe: cette fiente contient en elle le premier principe des herbes que les bœufs ou les vaches ont mangées, mais elle en a perdu la faculté