

REMARQUES.

Il n'est pas nécessaire que je décrive ici les vertus anti-scorbutiques, ni les doses & les usages des esprits, des sels volatils & des huiles, qu'on tire de ces semences, non plus que ceux des eaux spiritueuses qui les suivent dans la distillation; vu qu'on peut s'en rapporter à ce que j'ai déjà dit, en parlant des substances à peu près de même nature, tirées de l'herbe aux cuilliers. On peut dire néanmoins qu'on obtient de ces semences quelque chose de mieux digéré & de plus subtil, que ce qu'on peut tirer des herbes qui n'ont pas encore acquis la perfection des semences.

Usages de ces substances.

On doit aussi être persuadé que l'esprit, le sel volatil & l'huile de ces semences, peuvent produire de fort bons effets dans toutes les maladies des nerfs & des muscles, & sur-tout dans les paralysies; à quoi on peut encore employer fort à propos en onction, non seulement l'huile qu'on a rectifiée, mais celle qui ne l'a pas été; & l'appliquer seule ou mêlée avec l'onguent martiarum ou l'axonge humaine ou de vipères, ou les huiles des Philosophes, de laurier, de mille-pertuis, ou leurs semblables.

Quelques-uns emploient le levain pour aider à la fermentation de ces semences; mais on peut s'en passer, à cause de l'abondance des parties subtiles dont elles sont composées, & de la grande disposition qu'elles ont à quitter les terrestres, qui ne sont pas en grande quantité.

C H A P I T R E XVIII.

De la Distillation des Baies de Sureau.

J'E n'entreprends pas de parler ici de toutes les préparations qu'on peut faire sur la plupart des parties du sureau, ni de donner à cet arbrisseau tous les éloges qu'il mérite, & dont plusieurs Auteurs ont suffisamment traité: car ne voulant pas sortir de mon sujet, je me contente de décrire ici succinctement la manière avec laquelle on doit distiller ces baies, & le moyen de profiter en même temps de toutes leurs parties.

O P E' R A T I O N.

AYANT fait cueillir une bonne quantité de baies de sureau, lorsqu'elles sont bien meures, & les ayant bien mondées & écrasées, on en exprimera le suc, & en ayant rempli un petit barril de chêne, on le tiendra à la cave pour y fermenter, comme si c'étoit du vin: & lorsqu'on remarquera que le suc aura acquis une odeur vineuse un peu entre-mêlée d'acide, on

perçera le barril un peu au dessus des lies, comme on perce les tonneaux de vin; & en ayant tiré tout le suc clair, on le mettra dans une vessie de cuivre étamée au dedans, & l'ayant couverte de sa tête de more bien lutée, adapté à son bec & luté son serpent, passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide, & un récipient au bout du serpent; on en fera la distillation par un feu bien modéré, & on gardera à part l'esprit inflammable & fort pénétrant, qui montera le premier.

Ensuite on en continuera la distillation par un même feu, jusqu'à ce qu'on ait fait distiller environ les deux tiers du suc qu'on avoit mis dans la vessie; auquel temps ayant cessé la distillation, on ferrera l'eau spiritueuse distillée; puis les vaisseaux étant refroidis, on versera par inclination dans une chausse de drap le suc resté dans la vessie, pour en séparer les lies qui s'y trouveront. Puis ayant versé la liqueur claire dans une terrine vernie au dedans, on en fera évaporer l'humidité superflue sur un fort petit feu, lequel on continuera, jusqu'à ce que le suc soit épaissi en extrait, qu'on ferrera lorsqu'il sera froid, dans un pot de verre ou de fayance bien couvert.

On aura eu cependant le soin d'étendre au soleil ou à l'air le marc des baies, & de le faire sécher pour en séparer les grains, dont on pourra profiter en les pilant, & en tirant à la presse une huile propre à provoquer un doux vomissement; laquelle on peut donner depuis demi-dragme jusqu'à une dragme & demie dans du bouillon, dans de la bière, ou dans quelque autre liqueur propre.

Vertus de l'Esprit de Sureau.

L'esprit de sureau est diaphorétique; il soulage les gouteux & les hydro-piques, & ouvre les obstructions de la matrice; on le donne dans sa propre eau ou dans quelque autre approchante, depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

On peut aussi donner l'extrait en pareille dose, en bol, ou dissous dans son eau, & le mêler même avec l'esprit pour les mêmes maux pour lesquels on le recommande. On pourroit aussi brûler & réduire en cendres le marc, & en ayant tiré le sel, le mêler avec l'extrait, ou le dissoudre dans l'eau distillée pour augmenter leurs vertus; on peut faire les mêmes préparations sur les baies d'hiéble.

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

De la Distillation des Baies de Genièvre.

LES baies de genièvre étant d'une substance peu humide, on ne peut pas en tirer le suc pour le distiller de même que celui de sureau; d'où vient qu'on est obligé de recourir à quelque humidité étrangère pour y pouvoit réussir, & d'en diversifier les procédés, suivant la diversité des substances qu'on