

des humeurs, & faire mourir les vers du corps; comme aussi contre les coliques venteuses. On en estime aussi particulièrement l'huile contre le mauvais air, la peste, & toutes les maladies épidémiques, de même que contre celles de la matrice.

On donne l'huile dans son eau spiritueuse, lorsqu'elle n'est pas rectifiée, ou bien dans du vin ou du bouillon, depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit le matin à jeun, ou loin des repas, & on en peut continuer l'usage suivant le besoin, de même que celui de l'eau spiritueuse, laquelle on donnera en moindre ou en plus grande dose, suivant qu'elle aura été plus ou moins rectifiée. On emploie aussi fort à propos l'huile en onction extérieure dans les maladies des nerfs, & sur-tout dans leurs contractions: on en oint aussi le nombril dans les coliques; on en met dans les oreilles pour en dissiper le bourdonnement & la surdité; on en met aussi dans les narines, & on en oint les temples & l'endroit des sutures du crâne, dans l'apoplexie, l'épilepsie, &c.

Touchant l'extrait de ces baies, Helmont a eu raison de le qualifier un excellent purgatif, puisqu'il l'est en effet, & sur-tout lorsqu'on y a ajouté son sel fixe; il purge fort doucement; on le donne depuis deux dragmes jusqu'à demi-once en bol, ou dissous dans quelque liqueur propre: on le mêle aussi quelquefois dans des opiates, ou dans d'autres remèdes apéritifs & purgatifs.

On peut procéder de même à la distillation des baies de sabine, de lierre, de myrte & leurs semblables.

C H A P I T R E X X.

De la Distillation du Froment, du Seigle, de l'Orge, &c.

L'USAGE qu'on fait tous les jours de ces grains pour la nourriture de l'homme & pour celle de plusieurs animaux, fait assez connoître qu'ils contiennent des substances aussi essentielles que subtiles, & propres à être portées aux endroits les plus cachés & reculés de nos corps.

La mécanique seule peut justifier ces vérités, non seulement dans la boulangerie du pain, mais dans la brasserie de la bière; car par la fermentation artificielle que le Boulanger procure à la farine, la réduisant en pâte avec de l'eau chaude, & y mêlant du levain, & par la cuite qu'il donne après dans son four à la pâte, lorsque ces parties ont été bien divisées par la fermentation, il a un pain agréable au goût & bon à manger; mais qui a besoin après de la chaleur de l'estomac, pour produire la division intime de toutes les particules, afin que les plus pures & les plus subtiles soient portées à toutes les parties du corps qui en ont besoin, & que les plus grossières soient poussées dans les intestins, & rejetées au dehors comme des excréments inutiles.

Pour ce qui est de la bière, après que les Brasseurs ont artificiellement

donné au grain un commencement de germination, & concentré ensuite dans le même grain, en le séchant, la disposition qu'il avoit à germer; ils le moulent grossièrement, puis y en ayant ajouté trois fois autant d'autre non germé, mais moulu de même, ils versent sur le tout de l'eau à demi bouillante, & ensuite de la froide, autant qu'il en faut pour dissoudre & séparer les parties volatiles du grain, & donner au total une chaleur bien tempérée; & après y avoir ajouté la levure nécessaire, & bien agité le tout avec des instrumens propres, ils couvrent soigneusement les vaisseaux qui contiennent les matières, & les laissent ainsi pendant quatre ou cinq jours, ou jusqu'à ce que les vapeurs qui s'en élèvent, frappent le nez, & qu'on y discerne une odeur vineuse, subtile & pénétrante, qui est une marque assurée d'une parfaite fermentation.

C'est alors le véritable temps auquel on peut distiller les matières par la vessie couverte de sa tête de more, & en avoir un esprit inflammable chargé du sel & du soufre du grain, & tout autant subtil & pénétrant, que peut être celui du vin également bien rectifié. J'aurois pu en donner une description plus juste, & même exhorter ceux qui voudroient y travailler, à la recherche de l'eau de pluie des équinoxes, & sur-tout de celui du printemps; mais j'ai cru m'en pouvoir dispenser, parce qu'on peut voir tous ces procédés chez les Brasseurs, & trouver même dans les Livres, & particulièrement dans les Traités de Chymie de la plupart des Modernes, toutes les lumières dont on peut avoir besoin pour cela.

O P É R A T I O N S.

JE me contenterai de dire ici, qu'on peut avec bien moins d'embarras séparer les parties dont le froment, le seigle, l'orge, ou quelque autre semblable grain sont composés, en remplissant environ les deux tiers d'une cornue du grain que l'on voudra, & en en faisant la distillation dans le fourneau de reverbère clos à feu nud, par un feu bien gradué suivant les règles de l'art. Car par ce moyen on trouvera dans le récipient, l'esprit, le sel & l'huile volatils, descendus par le bec de la cornue, mêlés & confus avec beaucoup de flegme, dont on peut après faire la rectification au bain de sable dans un matras à long cou, couvert de son chapiteau bien luté, & avoir même par de réitérées rectifications un sel volatil, blanc & cristallin, ou du moins un esprit fort pénétrant, contenant le sel volatil qui y aura été résolu. On en tirera aussi une huile fort pénétrante, qui aura uni à elle quelques particules de sel volatil.

Vertus de ces substances.

On peut attribuer à l'esprit inflammable tiré de ces grains fermentés, presque les mêmes qualités qu'à celui du vin; on peut aussi s'en servir aux mêmes usages. Le sel & l'esprit volatils sont fort propres dans toutes les maladies où il est nécessaire d'inciser & d'atténuer les humeurs, & les pousser à travers les pores de la peau par les sueurs ou par insensible transpiration.

On peut aussi s'en servir fort à propos dans les maladies épidémiques, &

même dans celles de la poitrine, & sur-tout dans les asthmes & dans les pleurésies; car ils détachent puissamment la pituite, qui bouche les conduits de la respiration, & ils aident à l'expectorer: ils dissipent aussi les vapeurs qui s'y mêlent quelquefois, & qui sont même capables de produire l'asthme sans aucun concours de pituite. Ils résolvent le sang coagulé qui cause la pleurésie, pourvu qu'on les donne à temps, & avant que le sang extravasé soit changé en pus.

On les donne depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, dans du vin, du bouillon, ou quelque autre liqueur. On les mêle aussi avec des syrops ou des opiates; on peut même fort à propos en continuer l'usage, en en donnant moins à la fois. On emploie principalement l'huile volatile pour l'extérieur, & on en oint les parties attaquées de rhumatisme, ou de quelque douleur. On s'en sert aussi avantageusement pour rappeler & faire passer les esprits aux membres paralytiques.

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

De la Distillation des Légumes.

PARMI les diverses substances qu'on tire des légumes par la cornue ou fourneau de reverbère clos, on obtient principalement un sel volatil plus distinct & plus abondant que des autres grains destinés pour la nourriture de l'homme, & même avec plus de facilité que de la plupart des autres parties des végétaux, si on en excepte quelques semences ou racines anti-scorbutiques. Je veux croire aussi qu'on auroit été plus soigneux de le rechercher qu'on n'a été, si l'on n'en eût été détourné par la vue de quantité de sel fixe qu'on tire d'ordinaire de leurs gouffes lorsqu'on les brûle pour les réduire en cendres, & qu'on y procède de même que pour tirer le sel fixe des autres parties de plantes.

R E M A R Q U E.

MAIS si l'on eût fait une sérieuse réflexion sur la diverse nature des sels, & sur la grande disposition que les acides ont à s'unir intimement aux sels fixes, & même aux volatils, & sur le pouvoir qu'ils ont d'arrêter & de fixer pour un temps les derniers, on auroit eu apparemment la pensée qui m'est commune avec quelques Chymistes modernes fort éclairés, qui est, que tous les sels des plantes que la Chymie a de tout temps reconnus pour fixes, ne seroient pas sels ni en si grande quantité, & ne résisteroient pas comme ils font à la violence du feu, si le sel acide de la partie de la plante qu'on réduit en cendres, joint à celui des matières combustibles qu'on avoit employées pour l'ustion ou la calcination du sujet, n'avoit arrêté le sel naturellement volatil en se joignant intimement à lui, & ne l'avoit rendu capable de résister au feu. Quoique, pour parler plus juste, ces sels tout unis qu'ils sont, ne seroient pas si permanens au feu s'ils n'avoient embrassé & uni à eux dans leur jonction,