

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.

P A R M I 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.

M A I S 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,

la partie la plus alkoolifée de la terre, dont ils paroissent néanmoins avoir été bien séparés par les filtrations, & s'ils n'avoient pris cette terre pour le fondement de leur union.

On doit être aussi persuadé que le sel acide est si nécessaire dans la composition de tous les mixtes, & sur-tout dans celle des plantes, que sans lui elles ne peuvent avoir ni leur naissance, ni leur accroissement, ni la perfection de leurs parties, que rien ne sçauroit être parfait sans sa médiation; que c'est le lien de toutes les autres substances, qu'elles n'auroient aucune fermeté ni consistance sans lui, & que toutes les productions dont le monde entier se trouve rempli, retourneroient dans l'ancien chaos des Poëtes, si elles étoient privées de ce sel acide qu'on peut qualifier l'ame & le soutien de toute la nature. Mais revenant à mon sujet, qui est la distillation des légumes, sans entreprendre de décrire celle de chacun d'eux en particulier, je ne m'attacherai qu'aux fèves, qui passent à la vérité pour la légume la plus grossière, mais qui ne cèdent à aucune des autres, tant pour la subtilité & pénétration, que pour l'abondance de leur sel volatil.

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

De la Distillation des Fèves.

ON prendra environ cinq ou six livres de fèves sèches entières; & les ayant mises dans une cornue de grès, ou de verre environnée de lur, dont il puisse demeurer environ le tiers de vuide, on la placera au fourneau de reverbère clos, & y ayant adapté & très-bien luté un très-grand récipient, & bouché le registre du dôme ou converture du fourneau, on allumera un petit feu dans le cendrier qui puisse seulement échauffer peu à peu la cornue & les fèves, & l'ayant entretenu de même une bonne heure, on commencera de mettre le feu dans le foyer, le gouvernant en sorte qu'il n'échauffe guères plus que celui qu'on avoit dans le cendrier, & l'ayant ainsi continué encore une bonne heure, on l'augmentera peu à peu d'heure en heure, mais sans excès; pendant lequel temps on verra descendre dans le récipient la partie aqueuse & volatile des fèves, en assez grande quantité; après quoi on donnera un peu d'air au registre du dôme du côté du récipient, & on continuera d'augmenter de temps en temps le feu, jusqu'à ce qu'on voie que le balon se remplisse de nuages blancs, qui se résoudront peu à peu & insensiblement en liqueur, partie oléagineuse, & partie spiritueuse saline, descendant au fond du vaisseau.

Il faut alors entretenir un feu égal pendant deux bonnes heures, & donner un peu plus d'air au registre, après quoi on l'ouvrira tout-à-fait, donnant un feu plus violent, & enfin un feu de flamme, lequel on continuera jusqu'à ce qu'on ne voie plus sortir de vapeurs de la cornue, & que le récipient devienne clair; auquel temps il faut boucher le registre du dôme & les portes du fourneau, & laisser refroidir les vaisseaux: après quoi ayant déluté le récipient, on y trouvera beaucoup de flegme mêlé de l'huile, de l'esprit & du sel