

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

De la Distillation du bois de Roses.

J E commence la distillation particulière des bois par celle de celui à qui l'on a donné le nom de bois de roses, quoiqu'il ne produise pas des roses, & qu'il n'en ait que l'odeur.

Ayant fait raper bien menu une bonne quantité de ce bois, & en ayant rempli environ les deux tiers d'un petit tonneau, on y versera dessus de l'eau de pluie ou de rivière; & ayant achevé d'en remplir le tonneau, bien bouché l'ouverture, & laissé les choses en cet état une quinzaine de jours, on commencera de mettre une partie du bois & de la liqueur dans une grande vessie de cuivre bien étamée au dedans, & l'ayant couverte de sa tête de more aussi étamée, & bien luté les jointures & celles de son serpent, passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide & du récipient qu'on y aura adapté, on en fera la distillation par un feu modéré, & on la continuera jusqu'à ce qu'on ait tiré la quantité d'environ les deux tiers de l'eau qu'on avoit mise dans la vessie: puis les vaisseaux étant refroidis, & ayant séparé & serré dans une bouteille de verre forte bien bouchée, la petite quantité d'huile odorante qui surnagera l'eau distillée, & gardé à part la même eau, on renouvellera & continuera la distillation de ce qui reste, procédant en toutes choses de même qu'à la première fois, jusqu'à ce qu'on ait achevé de distiller tout ce qui étoit dans le tonneau; & on aura par ce moyen une huile essentielle claire, de couleur jaune, dont l'odeur approchera fort de celle de l'huile qu'on a accoutumé de tirer des roses par la distillation, & une eau peu éloignée de l'odeur & des vertus de l'eau-rose ordinaire.

La quantité de liqueur qu'on est obligé d'employer à la distillation de ce bois, fait une si grande division & diffusion de ses parties acides & salines volatiles, qui montent par la distillation, qu'on ne sçauroit les discerner parmi l'eau, au goût ni à l'odeur, quoiqu'elles y soient; mais toutefois en moindre quantité que si on avoit distillé le bois seul par la cornue: ce qu'on ne doit pas faire, à moins que de ne se soucier pas de la beauté & de la bonne odeur de l'huile & de l'eau qu'on peut tirer de ce bois par la méthode que je viens de donner.

Vertus & usages de l'Huile distillée du bois de Roses.

On estime plus l'huile distillée du bois de roses à cause de son odeur agréable, que pour les vertus qu'elle peut avoir dans la médecine; quoique quelques-uns la recommandent pour les maladies de la bouche & du gosier, & pour celles des reins & de la vessie, en la mêlant pour ces usages avec du sucre fin en poudre, & la délayant dans sa propre eau, afin de s'en servir, tant en gargarisme pour les maux de la bouche, qu'en breuvage,

ou trois, jusqu'à dix ou douze gouttes, dans cinq ou six onces de sa propre eau; mais son plus grand & plus avantageux usage est dans les baumes qu'on nomme apoplectiques, où cette huile s'accorde merveilleusement bien avec le musc, l'ambre gris & la bonne odeur de toute sorte d'aromats, huiles ou essences, qu'on a coutume d'y mêler. C'est aussi le meilleur & le plus approchant succédané dont on puisse se servir à la place de la véritable huile distillée de roses. On peut distiller de même le bois de sassafras, celui d'aloës, les fantaux & autres semblables.

* *Aqua ligni Sassafras.*

℞ Ligni sassafras scobinâ dearsi libr. j. Aquæ communis circiter libr. vj. Macerentur per aliquot dies in loco tepido. Per vesicam distilla circiter ad medias.

Simili modo distillentur aquæ lignorum rhodii, aloës, santali citrini, aquilæ, cerasi amari, &c. corticum sassafras, cascarillæ, costi albi, &c. radicum siccarum enulæ, angelicæ, mei, calami aromatici, cyperi, &c.

Eau de bois de Sassafras.

Prenez une livre de bois de sassafras rapé; six livres d'eau commune; faites macérer pendant quelques jours dans un lieu tant soit peu chaud; distillez dans une cornue environ la moitié de la liqueur.

On distillera de même les eaux des bois de roses, d'aloës, de santal citrin, d'aigle, de cerisier amer &c. des écorces de sassafras, de cascarille, de costus blanc, &c. des racines sèches d'énule campane, d'angélique, de meum, de calamus aromaticus, de cyperus, &c.

Aqua anti-nephritica, vulgè de Bellegarde.

℞ Ligni aloës, santali citrini, ana unc. ij. Galangæ, cubebæ, mastiches, olibani, cinnamomi, caryophyllorum, nucis moschatæ, ana unc. j. Terebinthinæ unc. ij. Mellis optimi libr. ij. Spiritûs vini rectificati libr. iv. Aquæ florum fabarum libr. f. Contusis contundendis, fiat maceratio per biduum. Tum additis terebinthinâ & melle, distillentur omnia balneo maris.

Eau anti-néphrétique, communément eau de Bellegarde.

Prenez deux onces de bois d'aloës & autant de santal citrin; du galanga, des cubebes, du mastic, de l'oliban, de la canelle, des cloux de girofle, de la noix muscade, de chacun une once; deux onces de térébenthine; deux livres de bon miel; quatre livres d'esprit de vin, & une demi-livre d'eau de fleurs de sèves. Après avoir pilé toutes ces matières, on les fera macérer dans de l'esprit de vin pendant deux jours. On ajoutera ensuite le miel, & enfin la térébenthine, & on distillera au bain-marie.

Cette eau est excellente dans tous les embarras des reins, des uretères & de la vessie qui dépendent des mucosités qui se rencontrent dans les voies urinaires; elle pousse puissamment par ces conduits, & dissout toutes les

matières glaireuses : mais elle ne conviendrait pas dans les douleurs de néphrétique qui sont occasionnées par une pierre qui irrite le bassin des reins, ou qui est tombée dans les uretères, ce cas étant inflammatoire & exigeant la saignée & les bains préférablement à un diurétique chaud, comme est l'eau de Bellegarde. Sa dose est depuis une demi-once jusqu'à une once dans quelque liqueur appropriée.]

CHAPITRE XXV.

De la Distillation du bois de Gayac.

ON peut procéder pour la distillation du bois de gayac, de même que pour celle du bois de roses, & principalement lorsqu'on veut en avoir l'huile propre à en user intérieurement; mais parce qu'on emploie d'ordinaire son huile pour les maux extérieurs, & qu'on fait beaucoup d'estime de l'esprit acide qu'on en peut tirer par la cornue, il est juste d'en donner la préparation.

M É T H O D E.

AYANT mis dans une cornue lutée environ six livres de bois de gayac rapé, ou si l'on veut grossièrement haché, on la placera au fourneau de reverbère clos, & y ayant adapté & bien luté un grand récipient, on allumera dans le cendrier un petit feu, capable seulement d'échauffer peu à peu le fourneau & la cornue, & l'ayant continué fort modérément pendant une bonne heure, on le transportera dans le foyer du fourneau, où après l'avoir entretenu encore autant de temps, on l'augmentera peu à peu jusqu'à ce qu'on voie descendre dans le récipient la partie aqueuse du bois; après quoi on ouvrira tant soit peu le registre du dôme du côté du récipient, & on continuera le feu, en l'augmentant même tant soit peu, jusqu'à ce qu'on voie sortir de la cornue des vapeurs blanches en forme de petits nuages, qui marqueront que les parties acides, salines & oléagineuses du gayac commenceront à sortir; auquel temps on ouvrira davantage l'ouverture du dôme, & on augmentera encore par degrés le feu d'heure en heure, jusqu'à donner enfin un feu de flamme, ouvrir tout-à-fait le registre du dôme, & pousser de plus en plus le feu, jusqu'à ce que le balon devienne clair, & qu'on puisse juger par là que la distillation sera achevée.

Alors ayant bouché le registre du dôme & les portes du fourneau, on le laissera refroidir à loisir, de même que la cornue; puis ayant déluté le récipient, on y trouvera un esprit acide, chargé de la partie saline volatile de gayac dont il s'est soulé, mêlé parmi l'huile obscure crasse & d'une odeur désagréable, & beaucoup de flegme. On versera alors le tout dans un grand entonnoir garni d'un papier brouillard mouillé, au travers duquel le flegme & l'esprit acide chargé du sel volatil, passeront & couleront dans une bouteille, dans le cou de laquelle on aura mis le bout de l'entonnoir; & l'huile épaisse