

Olea per Distillationem. Olea Essentialia.

Ex radice sassafra, ex ligno rhodio, ex foliis absinthii, majoranæ, menthæ pipertidis, vulgaris, origani, pulegii, rorismarini, rutæ, sabinæ; ex floribus chamæmeli, lavendulæ; ex seminibus anethi, anisi, carvi, cymini, è baccis juniperi, ex aromatibus, caryophyllis aromaticis, nuce moschata & aliis.

Huiles Essentielles.

On tire des huiles essentielles de la racine de sassafra, du bois de roses; des feuilles d'absinthe, de marjolaine, de menthe aquatique, de menthe vulgaire, d'origan, de pouliot, de romarin, de rue, de sabiné; des fleurs de camomille, de lavande; des semences d'aneth, d'anis, de carvis, de cumin; des baies de genièvre, des cloux de girofles, des noix muscades & autres.

On tire toutes ces différentes huiles essentielles par la distillation dans un alambic de verre garni d'un grand réfrigérant; on ajoute de l'eau à ce que l'on veut distiller, afin d'empêcher le brûlé; on aura soin d'y faire macérer ce que l'on voudra distiller, l'huile sortira avec un esprit, tantôt elle surnagera, quelquefois elle sera au fond, selon que l'huile sera plus légère ou plus pesante.]

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

De la Distillation de la Suie.

LES personnes qui prendront la peine d'examiner à fond toutes les parties de la suie, & d'en faire une exacte séparation & purification, y trouveront des qualités assez considérables pour mériter l'application des Artistes, qui pourront voir en elle les véritables parties qui font la composition des bois, de l'ustion desquels elle est sortie. Ils y verront, dis-je, non seulement les substances différentes, qu'on remarque d'ordinaire dans les végétaux & particulièrement dans les bois, mais des marques réelles de l'existence de leur sel volatil, & de la fixation d'une partie du même sel volatil avec l'huile, comme on le verra dans la distillation chymique de la suie, que je suis prêt de donner.

O P É R A T I O N.

AYANT choisi la suie la plus nouvelle, la plus noire, la plus compacte, la plus luisante, & en plus gros morceaux qu'on aura pu trouver, & en ayant rempli environ les deux tiers d'une grande cornue de grès, environnée de lut, on la placera au fourneau de reverbère; & l'ayant couvert de son dôme & bouché le registre, on allumera dans le foyer un feu de charbons du premier degré, fermant ensuite les portes du cendrier & du foyer, & entretenant un même feu pendant deux heures ou environ, ou jusqu'à ce que

La liqueur qui distillera de la cornue commence d'être acide, auquel temps on adaptera un grand récipient au bec de la cornue, & en ayant soigneusement luté les jointures, on augmentera le feu peu à peu & de degré en degré, donnant à proportion de l'air au registre du dôme & à la porte du cendrier.

L'on verra sortir de la cornue les esprits acides en nuées blanches, qui paroîtront peu à peu plus épaisses, lorsque le sel volatil s'y mêlera, & encore plus lorsque l'huile sortira pêle-mêle; pendant tout lequel temps on ouvrira à diverses reprises de plus en plus le registre, en augmentant le feu de degré en degré, & même le poussant enfin jusqu'à la dernière violence, & ouvrant tout-à-fait le registre du dôme & la porte du cendrier; continuant aussi un même feu, jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien de la cornue, & que le récipient devienne clair. Après quoi ayant bouché le registre & les portes du fourneau, & laissé refroidir d'eux-mêmes les vaisseaux, on délutera le récipient, & on y trouvera l'esprit acide, le sel volatil, l'huile, & une partie du flegme mêlés ensemble, & qui ont besoin d'être rectifiés.

Pour à quoi réussir, ayant mis le tout dans un grand matras à long cou, placé au bain de sable, & couvert de son chapiteau parfaitement bien luté, & y ayant adapté & bien luté un petit récipient, on allumera sous le bain un feu bien modéré, par le moyen duquel le sel volatil montera le premier dans le chapiteau en forme blanche & cristalline, d'où on le tirera pour le ferrer dans une bouteille de verre double, soigneusement bouchée, mettant & lutant un autre chapiteau à la place du premier; & en continuant un même feu, l'esprit montera avec le reste du sel volatil qu'il aura dissous, & ils seront accompagnés de la portion la plus pure & plus volatile de l'huile, tandis que la plus crasse & le flegme inutile resteront au fond du matras.

** Spiritus, Sal & Oleum Fuliginis.*

Ex ligni fuligine distillatio fiat, ut ex cornu cervi: majore autem calore opus est, ut spiritus & sal reddantur puri.

Méthode de tirer l'Esprit, le Sel & l'Huile de la Suie.

On distillera la suie de bois verd, comme on a enseigné la corne de cerf, avec cette différence qu'il faut plus de chaleur pour purifier l'esprit & le sel.

Cette préparation a à peu près les mêmes vertus que l'esprit de sel ammoniac.]

Vertus & usages des substances de la Suie.

Le sel volatil de la suie est un puissant diaphorétique, approchant beaucoup des qualités des sels volatils qu'on tire des animaux; l'esprit approche aussi beaucoup des vertus du sel volatil, à cause de la portion qu'il en contient. On donne le sel volatil depuis cinq ou six jusqu'à quinze ou vingt grains, & l'esprit depuis demi-scrupule jusqu'à une dragme, l'un & l'autre dans des liqueurs propres. On donne aussi l'huile depuis deux gouttes jusqu'à

sept ou huit, incorporées avec du sucre en poudre & dissoutes dans du vin; pour le même dessein que le sel volatil. On l'estime aussi beaucoup en onction pour guérir les dartres & les autres maladies de la peau.

On doit cependant brûler ce qui reste dans la cornue après la distillation, & en tirer par les voies ordinaires un sel fixe fort recommandé de plusieurs pour la guérison des cancers ouverts, en s'en servant de la manière qui suit. Ayant humecté ce sel avec un peu de vinaigre, il le faut laisser résoudre en liqueur à la cave, puis en oindre une ou deux fois le cancer; puis on en doit achever la guérison avec l'huile distillée, par le moyen de laquelle il se forme une petite croûte sur le cancer, laquelle tombe d'elle-même dans cinq ou six jours, d'où l'on doit tirer un bon augure pour la guérison de ce mal.

C H A P I T R E XXVII.

* *Modus distillandi Fructus.*

℞ Fructus maturos, tunde leviter, adde aquæ limpidae libram circiter unam pro singulis fructibus libris, balneo-maris, ex tempore secundum artem; elice aquæ uncias octo.

Sic distillentur fructus alkekengi, cornorum, mespilorum, &c. fraga & framboesia distillentur manibus tantum contrita; cerasa nigra contrita rejectis nucleis, melones, citrulli, cucumeres, &c. pelle denudati, & in taleolas secti.

Méthode de distiller les Fruits.

ON pilera un peu les fruits meurs, & on ajoutera environ leur poids d'eau commune; on distillera sur le champ au bain-marie la quantité de huit onces par livre.

C'est ainsi qu'on distillera les baies d'alkekenge, les cornouilles, les néfles, &c. on se contentera d'écraser entre les mains les fraises & les framboises avant que de les distiller, les cerises noires après en avoir séparé les noyaux; on pelera les melons, les citrouilles & les concombres après les avoir coupés par morceaux.]

Encore que les fruits ayent dans leur composition les mêmes principes que nous remarquerons en toutes les autres parties des plantes, la différence néanmoins qui est en leurs qualités & en l'assemblage & proportion de leurs diverses substances, se trouvant presque aussi grande que celle des plantes qui les produisent, on ne sçauroit prescrire des règles si bien concertées, qu'elles se puissent accommoder à la distillation de tous ces fruits.

Les arbres, les arbrisseaux, les sous-arbrisseaux, & même certaines herbes nous produisent des fruits; mais quoique les arbres surpassent en grandeur tous les autres végétaux, & qu'ils produisent leurs fruits en plus grande abondance, mieux digérés & plus perfectionnés, ils ne se trouvent pas néanmoins en Europe si gros que ceux de certaines herbes qui meurent tous les ans, & entr'autres les courges rondes & longues, dont l'excessive grosseur, la mollesse, le peu de durée, & la foiblesse & l'humidité des plantes qui les