

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

les portent, font bien connoître que la principale & la plus abondante partie de leur composition, consiste en un flegme mal digéré, & qu'elles n'ont que fort peu d'esprit & de sel volatil, & point d'apparence d'huile que dans leur semence, lorsqu'elle est bien meure. Ensorte que comme il n'y a pas lieu d'attendre d'un mixte, au delà de ce qu'il contient, on ne doit pas espérer de ces fruits par la distillation, autre chose qu'une eau claire, contenant en elle très-peu d'esprit de sel volatil, & seulement autant qu'il en faut pour aider à sa conservation. C'est pour cela aussi qu'on se contente de les bien écraser, & les ayant mis dans une cucurbite de verre ou de terre vernie au dedans & couverte de son chapiteau, d'en faire la distillation au bain-marie, ou de cendres, par un feu bien modéré, de même que j'ai dit ci-devant des herbes rafraîchissantes.

On peut faire la même chose des concombres, & même des melons; mais parce que l'odeur de ces derniers marque qu'ils contiennent des parties volatiles que les courges ni les concombres n'ont pas, on peut leur procurer une petite fermentation, laquelle dégageant de ses liens la partie volatile spiritueuse & inflammable, la disposera à monter la première par la distillation; ce qui n'empêche pas qu'on n'obtienne après une belle eau, dont la vertu rafraîchissante approchera beaucoup de celle des courges & des concombres.

O P É R A T I O N.

POUR y réussir, on écrasera bien leur partie bonne à manger, & en ayant rempli environ les deux tiers d'une cucurbite de verre, on la couvrira d'un vaisseau de rencontre bien luté, & l'ayant laissée en digestion dans du sable au dessus d'un four de Boulanger pendant deux ou trois jours naturels, on lutera sur la cucurbite une chape de verre, à la place du vaisseau de rencontre, & y ayant adapté & bien luté un petit récipient, on en fera la distillation au bain-marie, ou à celui de cendres, par un feu bien modéré; séparant l'esprit odorant, volatil & inflammable qui montera le premier, & gardant à part l'eau qui le suivra, en continuant la distillation jusqu'à ce qu'il ne reste dans la cucurbite qu'environ la valeur du tiers de ce qu'on y avoit mis pour distiller.

R E M A R Q U E.

ON emploie plutôt les eaux distillées de courges & de concombres, l'esprit inflammable & l'eau de melons, pour adoucir, embellir & conserver le teint des Dames, que pour d'autres usages: ce n'est pas qu'on ne puisse employer avantageusement ces eaux dans les fièvres continues & intermittentes bilieuses, pour en éteindre les ardeurs.

