

autre temps ; on trouvera encore dans son fonds quelque peu d'huile qui s'y fera précipitée.

Quelques-uns veulent qu'on mette pour cette distillation parmi la cannelle quelques onces de nitre , de sel de tartre , ou de tartre crud , dans la pensée qu'ils ont que les sels en pénétrant cet aromate , sépareront une plus grande quantité d'huile des parties terrestres ; mais comme j'ai dit ailleurs , la grande disposition que les sels ont à s'unir avec les huiles , fait qu'ils en absorbent plutôt quelque portion que d'en augmenter la quantité.

Vertus de l'huile de Cannelle.

Les vertus de l'huile de cannelle sont à peu près semblables à celles de l'eau spiritueuse ; elle opère néanmoins en beaucoup moindre quantité , parce qu'elle est d'une substance bien plus pure , plus subtile & plus resserrée ; car on ne sçauroit guères en donner plus d'une ou deux gouttes à la fois. Elle est aussi plus propre que son eau à mêler dans les opiates , les tablettes , les pilules , & plusieurs autres remèdes solides , & entr'autres dans les baumes odorans qu'on porte dans la poche ; quoiqu'on la mêle aussi dans des liqueurs après l'avoir incorporée avec un peu de sucre fin en poudre , ou l'avoir dissoute dans quelque peu d'esprit inflammable du même sucre.

C H A P I T R E X L.

De la Distillation du Girofle.

LE girofle n'est pas d'une substance si sèche que la cannelle ; il contient aussi beaucoup plus d'huile , comme on le vérifie en le pilant , & encore mieux dans ses distillations , où l'on pourroit bien à peu près imiter celle de la cannelle ; mais pour y mieux réussir , il faut faire précéder une espèce de putréfaction , afin de résoudre plus intimement les parties du girofle , & rendre la saline volatile & huileuse plus en état d'abandonner la terrestre. On ne doit pas néanmoins procéder de même pour la distillation de la cannelle , dont les parties subtiles étant en beaucoup moindre quantité , & bien plus sujettes à dissipation , ne sçauroient souffrir une longue macération , sans une notable diminution en leur quantité , & sans une grande altération dans leur propre substance.

O P É R A T I O N .

On prendra , par exemple , une livre de girofles , & Payant grossièrement pilée & mise dans une cucurbite de verre , & versé dessus quatre livres d'eau de fontaine tiède , on couvrira la cucurbite d'un vaisseau de rencontre parfaitement bien luté , & Payant tenue douze ou quinze jours au dessus d'un four de Boulanger , on délutera les vaisseaux & on versera les matières dans une petite vessie de cuivre bien éramée au dedans , laquelle on couvrira de son

réfrigérant; & l'ayant placée sur un fourneau propre, & soigneusement luté toutes les jointures & celles du récipient qu'on y aura adapté, on en fera la distillation par un feu de charbons immédiat assez vif, changeant au besoin l'eau du réfrigérant, & on continuera jusqu'à ce qu'on ait distillé environ les deux tiers de l'humidité qu'on avoit mise sur le girofle: après quoi ayant laissé refroidir à demi les vaisseaux, on séparera par inclination l'eau spiritueuse qui furnagera l'huile dans le récipient; & ayant ferré cette huile dans une bouteille forte bien bouchée, déluté la vessie & reversé sur la résidence toute l'eau distillée, on remettra & relutera le réfrigérant sur la vessie, & on en renouvelera la distillation, y procédant de même qu'auparavant. Par ce moyen on obtiendra encore quelque portion d'huile que la première distillation n'avoit pu enlever, laquelle on pourra joindre à la première, gardant l'eau distillée à part pour les usages.

On peut aussi, après avoir fait macérer douze ou quinze jours dans l'eau tiède la poudre de girofle, en faire la distillation dans une grande cornue de verre placée au bain de sable sur un feu modéré, & ayant fait la même séparation de l'huile, & cohobation de l'eau sur la résidence, en faire une nouvelle distillation, afin de mieux profiter de tout ce que le girofle contient de volatil salin & oléagineux.

Quelques-uns, sans ajouter aucune humidité au girofle, l'ayant pilé grossièrement, & mis dans une cornue de verre, le distillent au bain de sable par un feu gradué, & ils en tirent une eau spiritueuse & une huile volatile saline. Mais l'empirème que l'huile contracte dans cette distillation, doit faire mépriser cette méthode.

Autre manière de distiller l'huile de Girofle.

On peut néanmoins distiller fort à propos le girofle *par descente*, sans y ajouter aucune humidité, si ayant étendu un linge fin de mesure sur un grand entonnoir de verre placé sur un bocal propre, & arrêté & lié ce linge tout autour, on y étend dessus environ demi-once de poudre de girofle; puis ayant couvert de cendres le creux d'un plat d'argent ou de fer blanc, proportionné à l'ouverture de l'entonnoir, & mis sur les cendres de la menue braïse, on l'applique & presse le cul du plat sur la poudre de girofle; car en continuant de remettre au besoin de la petite braïse sur les cendres du plat, l'huile & l'eau spiritueuse du girofle distilleront peu à peu dans le bocal, & la poudre demeurera sèche & insipide sur le linge. Après quoi ayant mis à sa place de nouvelle poudre de girofle, on procédera de même qu'auparavant, & on pourra continuer cette opération, y employant même plusieurs vaisseaux à la fois, tant qu'on ait la quantité d'huile qu'on aura désirée. On aura par ce moyen une huile blanche fort odorante, & du moins aussi belle & aussi bonne, & en aussi grande quantité, que par quelque autre voie dont on se puisse servir.

On réussiroit fort mal si l'on entreprenoit de distiller de même la canelle, dont les parties subtiles & volatiles se dissiperoient, au lieu de distiller en bas, où l'on ne trouveroit que quelques petites gouttes d'eau insipide.

Vertus de l'huile de Girofle.

On estime beaucoup l'huile de girofle pour fortifier toutes les parties. On l'ordonne avec un heureux succès dans les maladies froides de l'estomac & des intestins, & dans celles de la matrice, de même que pour hâter la circulation du sang & pour soulager ceux qui ont le scorbut. On la donne depuis une jusqu'à deux ou trois gouttes, incorporées avec du sucre fin en poudre, & délayées dans quelque liqueur propre. On la mêle aussi dans les bols, les pilules, les opiates, les tablettes, & dans plusieurs autres remèdes. On l'emploie aussi dans les baumes odorans, & en onction sur l'estomac, l'ayant incorporée avec l'huile exprimée de noix muscades. On en met aussi fort à propos avec du coton dans les dents cariées pour en appaiser la douleur. L'eau spiritueuse du girofle peut servir à peu près aux mêmes usages, en une dose à peu près semblable à celle de l'eau spiritueuse de cannelle.

REMARQUE.

ENCORE que les girofles mis en poudre paroissent fort abondans en huile, & en état de la rendre par expression à ceux qui procéderaient de même que je l'ai enseigné pour l'extraction des huiles d'anis & de noix muscades, pour m'accommoder en cela à la manière galénique; on doit toutefois s'attacher à l'une ou à l'autre des deux méthodes que j'ai données pour en avoir leur huile par distillation, comme étant également faciles & assurées, sans en attendre aucune bonne huile par expression, puisqu'y ayant moi-même autrefois employé les moyens les plus spécieux, il me fut du tout impossible d'y réussir.

* *Aqua Nucis Moschatae.*

℞ Nucis moschatae unc. ij Spiritus vinosi tenuioris congium unum Aquae quantum satis ad evitandum empyreuma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Noix Muscade.

Prenez des noix muscades, deux onces; de l'esprit de vin rectifié, huit livres, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez quatre pintes d'esprit par la distillation.

L'eau de noix muscade ainsi préparée avec l'esprit de vin, est chargée de toutes les parties aromatiques de ce fruit; ainsi elle réchauffe considérablement l'estomac, & ranime pour un peu de temps la circulation du sang; elle est aidée dans cette opération par l'efficacité de l'esprit vineux, qui agit aussi beaucoup ce fluide; ce n'est que dans les cas d'une extrême langueur qu'on peut faire usage de cette eau; elle seroit nuisible lorsqu'il y auroit à appréhender l'effet d'une trop grande chaleur, & d'un trop grand mouvement dans le sang. La dose est depuis un gros jusqu'à une once.]