

## CHAPITRE LVI.

*De l'Extrait d'Esule.*

**A**YANT cueilli au mois de Mai, en un beau temps, la quantité que Pon voudra de la plante entière de la petite esule, l'ayant bien lavée, puis écrasée dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, on en remplira environ le tiers d'une cucurbite de verre; puis y ayant versé dessus de bon vin blanc nouveau, jusqu'à ce qu'il surnage l'esule de quatre bons doigts, on couvrira la cucurbite d'un vaisseau de rencontre bien luté, & l'ayant tenue pendant vingt-quatre heures au bain de sable sur un feu fort modéré, on coulera & exprimera l'infusion, & on la gardera à part; puis ayant remis le marc dans la cucurbite, & versé dessus de bon esprit de vin, jusqu'à ce qu'il le surnage seulement d'un bon travers de doigt, on couvrira derechef la cucurbite d'un vaisseau de rencontre, & en ayant bien luté les jointures, on la tiendra pendant cinq ou six heures au même bain; ensuite ayant coulé & exprimé de nouveau cette dernière infusion, & en ayant mêlé la liqueur avec la précédente, on les passera par le papier gris, & les ayant remises dans la cucurbite bien nette, placée au bain de sable, l'ayant couverte de son chapiteau & bien luté les jointures, de même que celles du récipient qu'on aura adapté à son bec, on en retirera l'esprit de vin par un feu modéré; puis ayant versé la résidence dans une terrine bien vernie, placée au même bain, on en fera évaporer doucement l'humidité superflue, jusqu'à ce que ce qui restera soit épaissi en extrait; enfin l'ayant laissé refroidir, on l'aromatisera de quelques gouttes d'huile distillée d'anis, de girofle ou de canelle, & on le gardera pour le besoin.

*Vertus de l'Extrait d'Esule.*

L'extrait d'esule est un puissant hydragogue; c'est pour cela aussi qu'on l'emploie avec heureux succès, depuis demi-serupule jusqu'à demi-dragme en bol, ou en pilules, pour vider les eaux des hydropiques, en en récitant l'usage, & en augmentant ou modérant la dose suivant le besoin & la portée des malades.

On peut préparer plusieurs autres extraits propres à vider les eaux, & entr'autres ceux des racines de flambe, de brione & de sureau, en en tirant le suc, le dépurant & le faisant évaporer doucement dans une terrine bien vernie, jusqu'à l'épaisseur des extraits; ou en faisant macérer ces racines bien écrasées dans du vin blanc pendant dix ou douze heures, coulant & exprimant l'infusion, & filtrant & faisant évaporer doucement la liqueur, jusqu'à la consistance nécessaire. La dose & l'usage de ces extraits sont à peu près semblables à ceux de la racine d'esule.

On prépare aussi un extrait hydragogue beaucoup plus violent que ceux-ci,

avec le suc dépuré du fruit de *concombre sauvage*, évaporé à petit feu dans une terrine bien vernie, jusqu'à la consistance des extraits; & l'extrait qu'on en tire se nomme *Elaterium*, dont la dose n'est que de deux, trois ou quatre grains au plus. Je laisse à part les extraits qu'on pourroit tirer des feuilles ou semences de soldanelle, de lauréole, de mezereon, d'hiéble, de sureau, &c. desquels la préparation seroit assez facile s'ils étoient en usage.

On fera bien de sécher & de brûler le marc de ces extraits pour en tirer le sel, & l'y mêler lorsqu'ils sont achevés.

## C H A P I T R E L V I I .

### *De l'Extrait, Résine ou Magistère de Scammonée.*

**E** N C O R E qu'on pourroit, en distillant la scammonée par la cornue, en tirer les cinq substances qu'on tire d'ordinaire de plusieurs autres parties de végétaux; on ne s'en donne pas néanmoins la peine, parce qu'on en détruiroit par ce moyen les bonnes parties, au lieu d'en faire quelque bonne préparation; mais on se contente de profiter de sa partie résineuse, dont on se sert en mille occasions, après l'avoir séparée de la terrestre.

#### O P E R A T I O N .

P O U R y réussir, après avoir choisi de la scammonée bien pure, bien résineuse & légère, en avoir pilé subtilement, & mis une livre dans une cucurbitte de verre, & y avoir versé dessus de bon esprit de vin, jusqu'à ce qu'il la surnage de quatre doigts, on couvrira la cucurbitte d'un vaisseau de rencontre; & en ayant soigneusement luté les jointures & bien agité les matières, pour faciliter la pénétration de l'esprit de vin, on placera la cucurbitte au bain de sable tant soit peu échauffé, où on la tiendra pendant vingt-quatre heures, agitant de temps en temps le tout; puis ayant versé par inclination & gardé à part la teinture colorée & claire, qui surnagera ce qui n'aura pas été dissous, on y versera dessus autant de nouvel esprit de vin qu'à la première fois, & ayant remis sur la cucurbitte le vaisseau de rencontre bien luté, on renouvellera la digestion au même bain pendant un même temps, & les agitations par intervalles; ce qui suffira pour la dissolution entière de la partie résineuse de la scammonée.

Il faut alors passer par le papier gris cette teinture, & ayant bien nettoyé la cucurbitte, y verser avec la première teinture claire; puis l'ayant couverte de son chapiteau bien luté, & adapté à son bec un récipient luté de même, le placer au bain de sable, & par un feu modéré en retirer la valeur d'environ les deux tiers de l'esprit de vin; après quoi ayant déluté les vaisseaux, on trouvera au fond de la cucurbitte la partie résineuse de la scammonée, de couleur purpurine, transparente, & épaisse comme du miel bien cuit, qu'on peut nommer l'extrait de scammonée, au dessus duquel on verra la partie