

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.

ENCORE 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 .

Pour 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

plus aqueuse de l'esprit de vin, qu'on séparera par inclination; puis en chauffant doucement la cucurbite, on versera cette résine dans une écuelle de grès, ou dans une petite terrine vernie, & l'ayant couverte d'un papier, on l'exposera au soleil, ou bien on la mettra au dessus d'un four de Boulanger pour l'y faire sécher, en sorte qu'on puisse la mettre en poudre, lorsqu'on voudra s'en servir.

On peut avoir un magistère de scammonée, en vidant dans une terrine une partie de la teinture de scammonée, & y versant dessus huit ou dix fois autant pesant de belle eau fraîche; car par ce moyen l'esprit de vin qui avoit dissous la substance résineuse de la scammonée, se trouvant affoibli par l'eau qu'on a versé dessus, & contraint d'abandonner la même substance, d'où vient que la liqueur paroît comme du lait, & que la substance résineuse séparée de la liqueur se précipite presque tout au fond, le reste surnageant la liqueur, ou s'attachant aux côtés de la terrine, d'où on le sépare après avoir versé par inclination la liqueur; on peut préparer de même la gomme gutte.

Virtus & usages de la Résine de Scammonée.

Le principal effet de la résine de scammonée, est de purger les humeurs bilieuses & pituiteuses; on la donne depuis cinq ou six jusqu'à douze & quinze grains, mêlée avec quelque conserve, ou quelque autre remède en forme de bol, ou délayé dans des liqueurs propres. Mais on doit être soigneux de la triturer auparavant, & d'y mêler environ le quart d'une amande, ou quelque semence froide mondée, pour diviser les parties de la résine, & empêcher qu'elle n'adhère aux tuniques de l'estomac, en surnageant la liqueur, & qu'elle ne cause des tranchées ou quelque superpurgation.

CHAPITRE LVIII.

De l'Extrait, Résine ou Magistère de Jalap.

LE jalap ayant beaucoup plus de parties terrestres, aqueuses & salines, & moins de résineuses que la scammonée, on fera fort bien d'employer deux divers menstrues à la dissolution & à l'extraction de ces deux diverses substances; nonobstant le sentiment de la plupart des Auteurs, qui ne cherchant que la substance résineuse du jalap, & méprisant ses autres parties, n'emploient que l'esprit de vin à son extraction.

** Extractum Jalapii.*

Radici jalapii in pulverem redactæ affunde spiritum vinosum rectificatum, debitoque calore extrahatur tinctura; & residuum aliquoties in aqua coque; spiritum ex tinctura priori colata abstrahere, donec spissari incipiat; item aquas colatas coque ad similem crassitudinem, deinde extracta misce, & leni igne in pilularum spissitudinem redige.