

cosmétiques & pour tous autres usages, que celle qu'on prépare du sel de tartre sans aucun esprit de vin.

Etant impossible de dissoudre les sels dans l'esprit de vin, lorsqu'il est parfaitement rectifié, & l'eau étant le véritable dissolvant de tous les sels, on ne doit pas s'étonner, si nonobstant les divers soins que l'on prend de bien calciner le sel de tartre, & de lui bien donner la couleur rouge verte, on a ordinairement bien de la peine d'en tirer une teinture aussi haute en couleur, que l'on la pourroit desirer. On y réussira mieux, si on y emploie un esprit de vin un peu moins rectifié, parce que se trouvant encore embarrassé de quelques particules aqueuses, il en reçoit de la facilité à pénétrer le sel, & il ne manque pas d'en tirer au premier coup une fort belle teinture, comme la raison & l'expérience me l'ont fait voir.

Vertus de la Teinture du Sel de Tartre.

La subtilité des substances dont cette teinture est composée, la rend capable de pénétrer toutes les parties du corps, d'en déboucher les obstructions, purifier la masse du sang, en faciliter la circulation, & en fortifiant la chaleur naturelle, la rendre en état de pouvoir chasser les humeurs superflues, & de faire aisément toutes les fonctions. Elle donne un grand secours aux scorbutiques, aux hydropiques & aux ictériques; elle ouvre les conduits du foie, de la rate, du mesentère, des reins, de la vessie & de la matrice, poussant les impuretés du corps, autant par les grandes voies, que par insensible transpiration. On la donne depuis le quart d'une cuillerée jusqu'à une cuillerée entière dans du vin, dans du bouillon, ou dans quelque autre liqueur propre le matin à jeun, & on en continue l'usage suivant le besoin.

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

Du Sel volatil Huileux.

LES grandes louanges que Sylvius, Médecin de Leyden, a données au sel volatil huileux, & les fréquens emplois qu'il en faisoit dans la cure de diverses maladies, ayant fait naître dans l'esprit de plusieurs personnes le desir d'en sçavoir la préparation; on a sujet de se plaindre du procédé de ce sçavant homme, en ce qu'ayant fait part au public de plusieurs beaux écrits, & y ayant souvent fait mention de ce remède, il n'en a pas communiqué la description. Quelques-uns néanmoins ont cru que la considération des maladies pour lesquelles il s'en servoit, & l'examen des autres remèdes qu'il employoit pour des maux semblables ou approchans, faisoit connoître ce que ce pouvoit être, & qu'on ne manqueroit pas d'y réussir, en faisant une union proportionnée des substances huileuses avec les spiritueuses & salines volatiles.

DIVERSES METHODES.

POUR cet effet, les uns veulent qu'ayant incorporé quelques gouttes d'huiles distillées avec du sucre fin en poudre, on les dissolve dans des eaux spiritueuses d'aromats, y mêlant après quelque sel volatil de végétaux ou d'animaux : d'autres veulent qu'on puisse satisfaire à l'intention de Sylvius, en dissolvant quelque portion de sel volatil dans l'eau spiritueuse & huileuse de marjolaine, de lavande, ou de quelqu'autre plante odorante, & contenant en elle quelque huile. D'autres mêlent les esprits huileux des aromats avec les sels volatils ou leurs esprits salins, qui ne sont autre chose que les mêmes sels résolus dans quelque portion de flegme; la fin de tous lesquels procédés étant à peu près semblable, & n'y en ayant aucun qui ne possède des parties huileuses & des salines volatiles, on ne doit pas leur refuser le nom de sel volatil huileux.

Mais parce qu'il est bon qu'on sçache la proportion de diverses substances qui doivent faire la composition d'un sel volatil huileux, je n'en sçauois donner un meilleur modèle que celui que nous a communiqué Monsieur Tilingius, Professeur en Médecine à Rintel, dans son Livre intitulé : *Prodromus Praxeos Chymiatricæ*, imprimé à Rintel en l'année 1674, où il décrit en la page 342.

Préparation du Sel volatil Huileux.

On prendra, suivant lui, une once d'esprit aromatique, dont il donne après la description, deux dragmes de sel volatil ammoniac, & six gouttes de teinture de girofle; & les ayant mêlés ensemble dans une bouteille, & l'ayant bien bouchée & laissé reposer ce mélange pendant la nuit, on séparera par inclination la liqueur claire, de quelque peu de poudre qui se sera précipitée au fond; & on aura par ce moyen un sel volatil huileux, ou bien un esprit aromatique chargé de sel, ou si vous voulez, un sel volatil tempéré, d'une odeur & d'un goût agréable; lequel à cause de la ténuité de ses parties, est fort propre pour atténuer & discuter les mauvaises humeurs, & les pousser par les pores de la peau: son usage est aussi fort avantageux dans toutes les maladies froides, & sur-tout dans celles qui viennent de quelque suc ou ferment acide, dont il empêche l'effervescence & les effets; on donne ce sel volatil huileux depuis cinq gouttes jusqu'à dix, dans quelque'eau distillée propre.

Esprit aromatique de Tilingius.

La description de son esprit aromatique est telle: on prendra deux onces de bonne cannelle, une once & demie de roses rouges, six dragmes de semence d'anis & autant de fenouil, demi-once de racine de galanga, & autant de cloux de girofle, deux dragmes de cardamome, & autant de semence d'épine-vinette, & deux scrupules de santal citrin, autant de noix muscades, & autant de cubebes; on écrasera bien les drogues, à la réserve

des roses, & les ayant mêlées & mises ensemble dans une cucurbitte de verre ; & y ayant versé dessus six livres de bon esprit de vin, & une livre d'eau de pluie, on couvrira la cucurbitte de son chapiteau, & l'ayant bien luté, placé la cucurbitte au bain de sable, & adapté un récipient au bec du chapiteau, on fera digérer les matières sur un feu très-lent pendant vingt-quatre heures, puis on les distillera, en y procédant de même que pour les esprits de toutes sortes d'aromats.

Vertus de cet Esprit.

Cet esprit échauffe, atténue & dessèche ; il fortifie, & il est fort propre dans toutes les maladies froides ; on le donne depuis une jusqu'à deux & trois dragmes dans des liqueurs propres.

La diverse substance des drogues employées à cet esprit aromatique, sembleroit demander des diverses macérations ; mais outre que les parties les plus subtiles des aromats se détachent facilement des grossières, l'égard qu'on doit avoir à la contusion & à la digestion de vingt-quatre heures qui sont ici ordonnées, & à la pénétration de l'esprit de vin, suffit pour ôter tout le scrupule qu'on pourroit en avoir.

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

Contenant quelques Préparations curieuses qui serviront de supplément & de clôture à ce Livre, & en particulier aux distillations de la Mélisse, des Roses & des fleurs de Romarin.

ON peut tirer une eau, un esprit, un sel volatil, & une huile de la Mélisse, ou de telle autre plante que l'on voudra, en y procédant en la manière qui suit.

O P E R A T I O N.

IL faut cueillir au milieu de l'été la mélisse, ou la plante que l'on voudra, & en ayant pris les feuilles bien épluchées, après avoir rejeté tout le reste, les bien écraser dans un mortier de marbre avec un pilon de bois ; en remplir une urne de terre bien vernie au dedans, l'entasser, & la presser en sorte, qu'il n'y puisse rester aucun air parmi : il faut alors bien boucher l'urne avec du liège, & verser sur les jointures de la cire jaune fondue, pour empêcher que l'herbe ne s'évente : on tiendra l'urne ainsi bouchée en un lieu tempéré, jusqu'à ce que la plante se putrisant devienne comme en bouillie ; ce qui arrive plutôt ou plus tard, suivant que la plante a plus ou moins d'humidité. Il ne faut pas alors s'étonner si la plante a contracté une odeur insupportable ; mais il faut la distiller dans une cucurbitte de verre, couverte de son chapiteau, & munie de son récipient suffisamment grand, dont toutes les jointures ayent été parfaitement bien lutées, & en faire avec grand soin