

## CHAPITRE V.

*De la Distillation de la Vipère.*

LES choses curieuses qu'on peut remarquer en la vipère, le rang considérable qu'elle doit tenir parmi les animaux qu'on prépare chymiquement, & les grandes contestations qu'on a émues sur son venin, m'obligent à ne me pas contenter de ce que j'en ai dit il y a quelques années dans mon Livre sur la Thériaque, & dans celui de mes premières & dernières expériences sur la vipère, & même en dernier lieu dans cette Pharmacopée, en parlant des trochisques de vipère, & en traitant de la distillation du citron; mais à en donner ici de nouveau la préparation chymique.

\* Avant que d'enseigner la manière de faire la distillation de la vipère, nous allons donner celle d'en faire le bouillon qui est une espèce d'extrait: c'est d'ailleurs la préparation la plus simple qu'on puisse faire de ce remède, & celle où l'on réunit plus de ses vertus.

*Jus Viperinum.*

℞ Viperam mediocris magnitudinis, pelle, capite, & intestinis demptis, aquæ M. libr. ij. Coque ad mensuram circiter sesquialibræ; remove ab igne, & cum perfrixerit, si vipera recens sit, aufer pinguedinem concretam; deinde pullum gallinaceum mediocris magnitudinis extertatum, cute, adipeque omni detracto, sed indivisum in hoc jus adhuc frigidum immitte; igni impone, ut ebulliat, deinde remove ab igne, exime pullum, & statim carnem ejus in frustula divide, carnes divisas iterum liquori redde, & igni admove, denique cum primum ebullire incipit, effundatur, spumâ cautè priùs ablata.

## Bouillon de Vipère.

Prenez une vipère de moyenne grandeur, en ayant rejeté la peau, la tête & les entrailles, avec deux livres d'eau; faites bouillir jusqu'à consommation environ du quart, retirez du feu, laissez refroidir, & ôtez la graisse qui se sera figée, si la vipère étoit nouvelle; mettez ensuite dans ce jus un poulet entier de moyenne grosseur, après en avoir enlevé la peau, les entrailles & la graisse; faites jetter un bouillon, & retirez du feu; coupez le poulet par petits morceaux, mettez-les dans le bouillon, que vous remettrez au feu, jusqu'à ce qu'il commence à bouillir; vous le verserez alors, ayant eu soin de le bien écumer.

On prescrit ordinairement le bouillon de vipère & la gélée pour fortifier & augmenter la quantité d'esprits animaux; on s'en sert comme d'un aliment capable de former en peu de temps de bons sucs, & réparer la perte que cause des ulcères malins, des mortifications considérables: on l'emploie lorsque la masse du sang est appauvrie, comme dans les maladies de la peau, la lèpre, l'éléphantiasis, les écrouelles, &c. En général Popération du

bouillon de vipère est d'accélérer le mouvement du sang, d'augmenter la force du pouls, de nourrir & de ranimer la circulation languissante.]

La distillation de la vipère est la meilleure & la plus ordinaire préparation que la Chymie en fasse : on peut y employer toutes les parties de son corps, ou ne prendre que celles qu'on estimera le plus, vu qu'on tire de toutes un même flegme, une même huile, & un même sel volatil ; il est seulement plus à propos de faire sécher à l'ombre celles que l'on veut distiller, que de les mettre dans la cornue avec toute leur humidité, laquelle multiplieroit beaucoup celle qui sort d'ordinaire dans la distillation des sèches.

O P É R A T I O N .

ON prendra donc les têtes, les queues, les cœurs, les foies, les troncs, la peau, & même si on veut l'axonge, les reins, & toutes les entrailles de plusieurs vipères mâles ou femelles ; & ayant coupé en morceaux toutes ces parties, on en remplira presque tout-à-fait une grande cornue de verre ou de grès, bien environnée de lut ; puis l'ayant placée au fourneau de reverbère couvert de son dôme, adapté un grand récipient à son bec, bien luté les jointures, & bouché le registre du dôme & la porte du foyer, on allumera un petit feu dans le cendrier, & on l'entretiendra pendant deux heures, en sorte qu'il puisse seulement échauffer peu à peu le fourneau & la cornue ; puis l'ayant transporté dans le foyer, on l'entretiendra en un même état deux autres heures, au bout desquelles on augmentera le feu d'un degré, donnant tant soit peu d'air au registre du dôme ; & l'ayant continué de même pendant deux autres heures, & ouvert un peu davantage le registre du dôme, on emploiera le feu du troisième degré pendant un même temps. Après quoi ayant ouvert tout-à-fait le registre du dôme, on poussera le feu jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien de la cornue, & que toutes les vapeurs enfermées dans le récipient, soient résolues & converties en sel ou en liqueur.

Il faudra alors cesser la distillation : puis ayant laissé refroidir les vaisseaux, déluté le récipient, & bien dissous le sel dans la liqueur, on versera le tout dans un matras à long cou, & l'ayant placé au bain de sable, & couvert de son chapiteau parfaitement bien luté, & garni d'un petit récipient luté de même, on en fera la rectification par un feu modéré, & on en verra monter au haut du chapiteau le sel volatil blanc & cristallin, que l'on ferrera dans une bouteille de verre double soigneusement bouchée ; & en continuant la rectification, on séparera & on gardera chacun à part l'huile, & le reste du sel volatil résous dans quelque portion du flegme, qui auront distillé ensemble dans le petit récipient, rejetant enfin ce qui restera au fond du matras, après en avoir bien fait monter tout ce qu'il y avoit de volatil ou oléagineux.

Quant à ce qui reste dans la cornue après la distillation des vipères, on peut juger par le sel volatil & les autres substances qu'on en a tirées, que ce qui peut y rester n'est pas bien considérable.

*Vertus du Sel volatil de Vipère.*

La faculté spécifique que le sel volatil de la vipère a de surmonter le venin de sa morsure, de même que de toutes sortes de serpens, & de plusieurs autres animaux, n'est pas la seule de ses vertus. On ne peut pas trouver un remède plus propre pour purifier la masse du sang, lui donner sa fluidité naturelle, & en hâter la circulation; d'où vient qu'il est très-propre pour la guérison des maladies scorbutiques, de même que pour faire transpirer.

Il fait sortir par les pores de la peau les impuretés qui infectent la masse du sang, & toute l'habitude du corps; il pousse par les urines, par les selles, ou par les autres voies; il donne un grand secours dans les léthargies, apoplexies, convulsions, paralysies, & les autres maladies froides du cerveau.

Il n'est pas moins utile dans les syncopes & les palpitations du cœur, les obstructions du foie, de la rate & de tous les viscères; il résout le sang coagulé, & empêche les abcès internes, sur-tout dans leur naissance, & même les externes, en l'y appliquant ou son huile. Ses doses & ses usages internes & externes, sont à peu près semblables à ceux du sel volatil du crâne humain, de même que ceux de son huile, laquelle approche aussi de ses vertus.

Le peu d'usage de ce sel volatil de vipère fixé, & la facilité qu'il y a de le fixer dans le moment, en le mêlant avec quelque acide, m'empêchent d'en donner ici une préparation particulière, pour laquelle il suffit de verser peu à peu de l'esprit de sel sur ce sel volatil, tandis qu'il est encore dissous dans son propre flegme de continuer l'assusion, jusqu'à ce qu'il ne se fasse plus d'ébullition, & d'en faire après évaporer l'humidité superflue, jusqu'à la sécheresse du sel.

Je laisse à part plusieurs sels vipérins, les essences, les élixirs & les opiates, & plusieurs autres remèdes chymiques composés, dont on peut trouver des descriptions dans plusieurs Livres, dans la pensée que j'ai qu'on peut avoir en raccourci & en tout temps dans le sel volatil de la vipère, tout ce qu'on pourroit chercher avec bien de l'embarras dans beaucoup d'autres préparations.

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

*Des Préparations Chymiques de la Corne de Cerf.*

LE premier temps & état auquel on peut préparer les cornes de cerf, est depuis environ le milieu jusqu'à la fin du printemps; car c'est alors qu'elles abondent en parties subtiles & volatiles, lesquelles ayant cessé de fournir l'aliment nécessaire à celles de l'année qui a précédé, les détachent de leur lieu & les poussent dehors pour en faire naître de nouvelles en leur place; de même à peu près que les suc qui montent au printemps dans les arbres, produisent de nouvelles feuilles & de nouveaux fruits à la place de ceux qui les ont