

*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 abscesses 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.

## CHAPITRE VI.

*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

précédés. Ces parties subtiles & volatiles se trouvant très-abondantes, poussent en peu de temps de nouveaux rejetons, fort tendres à l'abord, & même pendant quelques semaines, étant alors enflés d'un suc sanguinolent; mais qui durcissent de jour en jour & de plus en plus, dès le commencement de l'été, en grandissant jusqu'à ce qu'ils ayent atteint leur entier accroissement, & attendant enfin de faire aux nouvelles cornes la même place que leur ont fait celles qui les ont précédées.

## O P É R A T I O N.

IL faut prendre ces rejetons lorsqu'ils ont environ sept ou huit pouces de haut, & les ayant coupés par tranches de l'épaisseur d'environ un écu blanc, les mettre dans une cucurbite de verre, & l'ayant placée au bain-marie, & couvert de son chapiteau bien luté, y adapter un petit récipient, & en distiller la liqueur par un feu modéré, jusqu'à ce que les tranches soient desséchées.

On appelle cette liqueur eau de tête de cerf, & on la recommande beaucoup pour faciliter les accouchemens, & pour fortifier les femmes lorsqu'elles sont en travail. On peut profiter doublement des tranches sèches qui restent dans la cucurbite; car on peut les ayant pilées, en garder la poudre à part, ou les mettre dans une cornue de verre, & l'ayant placée sur une culotte garnie de sable au fourneau de reverbère clos, & adapté & bien luté un grand récipient à son bec, en faire la distillation par un feu gradué suivant les règles; & l'on en aura par ce moyen un sel volatil, une huile, & beaucoup de flegme, qu'on rectifiera après dans un matras à long cou, de même que j'ai dit du sel volatil de vipères.

On donne l'eau de tête de cerf loin des repas depuis une cuillerée jusqu'à deux: on peut aussi en même temps ajouter à la même dose un scrupule ou demi-dragme de la poudre, ou depuis quatre jusqu'à sept ou huit grains de sel volatil.

*\* Distillatio Cornu Cervi.*

Ex cornu cervi fragmentis fiat distillatio, igne gradatim ad summum ferè aucto, ascendant spiritus, sal & oleum.

## Distillation de la Corne de Cerf.

On distillera par la cornue la corne de cerf coupée par petits morceaux; en augmentant le feu par degrés jusqu'à la plus grande violence, l'esprit montera d'abord, ensuite le sel, & enfin l'huile.

*Rectificatio Salis & Olei Cornu Cervi.*

Si oleo separato spiritus & sal simul mixti, iterum lenissimo calore distillentur, ambo puriores ascendent; si hoc cautè aliquoties repetatur, sal fiet candidissimus, & spiritus instar aquæ lymphidissimus, gratique odoris.

*Rectificatio du Sel & de l'esprit de Corne de Cerf.*

Si après avoir séparé l'huile, on distille le sel & l'esprit par un feu doux, il montera beaucoup plus pur, & répétant cette opération plusieurs fois, le sel sera très-blanc, & l'esprit comme de l'eau.

C'est un excellent remède diaphorétique que l'esprit ou le sel de corne de cerf, & fort utile dans toutes les maladies de nerfs : ces sels excitent dans les cas d'assoupissement une espèce de fièvre qui rétablit la liberté dans les endroits où la circulation ne se fait pas par la viscosité des suc qui s'y sont déposés ; ils augmentent le ressort du pouls, & procurent enfin une évacuation critique de ces matières. La dose tant du sel que de l'esprit, est depuis trois jusqu'à douze gouttes, ou autant de grains.

*Liquor Cornu Cervi succinatus.*

℞ Spiritus volatilis cornu cervi rectificati, quantum volueris, adde per vices, salis volatilis succini quantitatem sufficientem ad punctum saturationis, digerantur per biduum in vase clauso, balneo-maris, & serva.

Eau de Corne de Cerf succinée, ou eau de Luce.

Prenez autant qu'il vous plaira d'esprit volatil de corne de cerf rectifié ; ajoutez peu à peu du sel volatil de succin jusqu'au point de saturation ; faites digérer au bain-marie pendant deux jours dans un vaisseau fermé, gardez pour l'usage.

*Oleum Animale Dippelii.*

℞ Olei foetidi cornu cervi, vel alterius animalis, quantum volueris : cum ossium calcinatorum pulvere fiat massa, in globulos dividenda : mitte in retortam vitream, distilla igne arenæ, oleum elicatum & cum aqua communi mixtum, pluries rectifica, donec limpidissimum prodierit.

Huile Animale de Dippel.

Prenez autant qu'il vous plaira d'huile fétide de corne de cerf ou de quelqu'autre animal ; formez une masse avec de la poudre d'os calcinés, vous la diviserez en boulettes que vous ferez distiller au bain de sable dans une cornue de verre : mêlez l'huile que vous tirerez avec de l'eau commune, & rectifiez jusqu'à ce qu'elle sorte limpide.

L'huile animale de Dippel est regardée comme un excellent anodin, & capable d'appaier les mouvemens irréguliers des nerfs ; on la regarde comme un spécifique assuré contre l'épilepsie, & les autres maladies de cette espèce. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à trente.]

R E M A R Q U E S.

L'USTION étoit la préparation ordinaire que les Anciens pratiquoient sur la corne de cerf, & dont même quelques Modernes se servent encore, quoiqu'assez mal à propos, excepté lorsqu'on ne desire que la partie terrestre, & qu'on n'a pas besoin de son huile ni de son sel volatil, qui ne manquent pas de se dissiper dans l'ustion ou calcination. Mais quoique ce soit plutôt une destruction qu'une préparation, le besoin particulier qu'on peut avoir de la partie terrestre dans plusieurs rectifications, & même dans celle de son propre sel volatil, ou pour s'en servir comme d'un remède astringent & mortifiant

les acides, m'oblige à dire que pour l'avoir en cet état, après qu'on l'aura sciée en longs morceaux, on peut les mettre sur quelque tuile dans un four de Potier, & Py tenir pendant la cuite de ses pots, jusqu'à ce qu'elle soit calcinée en blancheur.

On peut aussi calciner ces morceaux au fourneau de reverbère clos, en les mettant entre la cornue & le dôme, & les y laissant pendant les distillations qu'on y peut faire d'esprits corrosifs, & sur-tout de celui de vitriol, qui a besoin d'une longue continuation de feu. Ayant ainsi calciné la corne de cerf, il suffit de la piler grossièrement, si on ne veut l'employer qu'à des rectifications; mais si on veut la faire prendre par la bouche, seule ou mêlée parmi des remèdes astringens, on la doit broyer sur le porphyre, l'arrosant avec quelque eau cordiale, de même qu'on broye les pierres, pour la rendre tout-à-fait impalpable.

On pratique aujourd'hui une autre préparation de corne de cerf beaucoup moins destructive, à laquelle on a donné le surnom de *Philosophique*, à cause des moyens doux & industrieux par lesquels on en vient à bout.

*Calcination de la Corne de Cerf.*

Pour cet effet, après avoir scié la corne de cerf en longs tronçons, lié le bout de chacun avec de la ficelle, & attaché cette ficelle à un petit bâton de mesure, on le pose en travers au dedans du chapiteau d'un grand réfrigérant de cuivre étamé au dedans; en sorte que les tronçons se trouvant suspendus dans le cou du vaisseau, puissent recevoir aussi long-temps qu'il sera nécessaire, les vapeurs de la liqueur bouillante qui s'éleveront de la vessie, dans laquelle on aura mis du chardon-bénit, de la scabieuse, de la mélisse, ou quelque autre herbe cordiale pour distiller. Mais d'autant qu'il faut faire recevoir ces vapeurs à la corne de cerf pendant trois ou quatre jours pour être bien préparée, & qu'une seule distillation d'herbe ne peut pas durer si long-temps, on peut la suspendre de nouveau sur autant de nouvelles distillations qu'il en faudra pour la mettre en cet état.

Le sel volatil de la corne de cerf se trouvant intimement uni avec les autres parties, & faisant avec elles un corps fort solide, les vapeurs de l'eau bouillante n'en peuvent pas faire une bien grande dissipation: d'où vient qu'encore qu'elles enlèvent avec elles la partie aqueuse & mucilagineuse, elles ne font pas une bien grande dissipation de l'oléagineuse ni de la volatile saline, en sorte qu'il en reste encore une portion assez considérable dans la corne de cerf ainsi préparée; c'est pour cela aussi qu'elle est incomparablement meilleure que celle qu'on calcine par un feu violent & immédiat, lequel consumant tout ce qu'elle a de volatil, ne laisse que la partie terrestre, & le peu de sel que l'acide des matières combustibles a fixé.

Cette corne de cerf est aussi blanche & triturable que la première; on peut aussi la broyer de même sur le porphyre, & s'en servir aux occasions, depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, & même jusqu'à une dragme, la délayant dans des liqueurs propres, ou la mêlant parmi d'autres remèdes, & sur-tout lorsqu'on veut resserrer & fortifier, mortifier les acides, combattre les venins, ou faire mourir les vers.

On doit être néanmoins persuadé que la corne de cerf simplement rapée & mise en poudre, n'ayant pas passé par le feu ni souffert aucune dissipation de ses bonnes parties, est encore meilleure que la corne de cerf préparée philosophiquement, sur-tout si l'on n'a pas intention de mortifier les acides.

Quant aux magistères de corne de cerf que quelques Auteurs ont décrits, comme ils ne sont faits qu'en la dissolvant & précipitant avec des esprits ou des sels corrosifs, qui ne manquent pas de dépraver par leur violence ses meilleures parties; j'estime qu'on fera beaucoup mieux de ne les pas préparer, mais d'employer à leur place la corne de cerf rapée & subtilement pulvérisée.

La séparation des substances pures de la corne de cerf d'avec les impures, & leur rectification, sont les préparations les plus avantageuses qu'on en fasse. Pour cet effet l'ayant sciée en petits morceaux, on la doit distiller par la cornue au fourneau de reverbère clos par un feu gradué, en y procédant de même que pour le crâne humain.

On peut aussi rectifier de même les substances qu'on en distille; mais parce qu'on en recherche principalement le sel volatil, on peut outre les moyens que j'ai donnés pour la rectification de celui du crâne, le mêler avec de la corne de cerf calcinée & mise en poudre grossière, & le rectifier ainsi trois ou quatre fois, afin qu'y laissant ses impuretés, & l'odeur d'empirème qu'il contracte dans la distillation, il monte enfin plus pur & plus blanc dans le chapiteau, & qu'on puisse le garder plus long-temps en cet état dans une bouteille de verre double bien bouchée. Je ne m'arrêterai pas ici à décrire les vertus, les doses, ni les usages du sel volatil de la corne de cerf, non plus que ceux de son huile, puisqu'on peut s'en servir de même, & aux mêmes maladies auxquelles on emploie le sel volatil & l'huile du crâne humain.

On emploie fort à propos la corne de cerf calcinée, & grossièrement pilée pour la distillation de la moëlle ou du suif de cerf, & même pour celle de l'axonge humaine, & de toutes les graisses ou parties onctueuses d'animaux; faisant fondre ces matières sur un petit feu, y incorporant tout autant de cette corne de cerf qu'elles en peuvent absorber, les mettant après dans une cornue, & les distillant au fourneau de reverbère clos par un feu gradué, mais beaucoup moins violent que celui qu'on emploie pour la distillation de la même corne de cerf.

On peut distiller par la cornue les morceaux d'yvoire, de même que ceux de la corne de cerf, & en tirer un sel volatil & une huile, dont les qualités approchent beaucoup de celles du sel & de l'huile volatile de la corne de cerf; puis trouver dans la cornue les morceaux d'yvoire très-noirs au dedans & au dehors, pourvu qu'on ait poussé la distillation par la dernière violence du feu: ces morceaux d'yvoire sont très-propres aux Peintres pour en faire leur noir qu'ils appellent de velours, à la préparation duquel ils ne peuvent que fort difficilement réussir, lorsqu'ils brûlent l'yvoire à feu ouvert dont l'inégalité fait que les morceaux ne sont pas ni bien ni également noirs, mais toujours entre-mêlés de blanc ou de gris.

On peut aussi, si l'on veut, après cela étendre ces morceaux d'yvoire sur

quelque tuile, & les mettre & les laisser dans le four d'un Potier de terre, jusqu'à ce qu'ils soient calcinés en blancheur, & devenus ce que les Anciens ont nommé Spode; lequel se trouvant privé de son sel & de son huile volatiles, ne vaut pas mieux que la corne de cerf calcinée à feu ouvert.

Les raisons que j'ai données de la noirceur qui demeure aux bois après leur distillation par la cornue, & pour ce qu'ils ne peuvent pas s'y convertir en cendres, quelque violence & longueur de feu qu'on leur fasse souffrir, tandis qu'ils sont enfermés, & que l'air ne les environne pas: ces raisons, dis-je, pouvant être également appliquées à la noirceur de l'ivoire, je ne les répéterai pas ici, espérant que le Lecteur curieux prendra la peine de les y voir.

On peut distiller le sang de cerf de même que celui de l'homme: on peut aussi distiller les nageoires, les côtes & les autres os de baleine, de la corne marine & tous les os, ongles & cornes des autres animaux, terrestres, aquatiques & volatils, de la même manière que la corne de cerf. Les vertus & les usages du sel volatil & de l'huile qu'on en peut tirer, approchent beaucoup de ceux qu'on peut avoir de semblables parties d'autres animaux.

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

### *Des Préparations des Crapauds.*

**L**E crapaud qui semble porter en lui l'horreur & l'abomination de toute la nature, a néanmoins des vertus qui sont fort considérables. Je laisse à part l'empire que l'on tient qu'il a sur la belette, & la nécessité qu'on prétend qu'il lui impose de se venir rendre malgré elle dans sa gueule, laquelle il ouvre à ce dessein pour l'y étouffer; je laisse aussi raisonner les Philosophes sur l'adresse naturelle de cet animal dans son combat contre l'araignée, où ne pouvant attraper cette petite bête, qui se suspendant par un de ses filets vient le piquer, & remonte en même temps dans son fort, dont le crapaud courroucé lance son pissat contre elle, va frotter contre du plantain l'endroit où il a été piqué pour s'en guérir, & revient à la charge pour lancer de nouveau son pissat rempli d'esprits irrités contre son ennemi; me contentant de dire qu'outre les bonnes parties que la Chymie en tire par distillation, on peut trouver en son corps desséché la guérison, ou le soulagement d'un bon nombre de maladies.

Le desséchement des crapauds est la première & plus commune préparation dont on se sert tant pour leur distillation chymique, que pour leur usage galénique; & pour cet effet les ayant liés par un pied de derrière avec de la ficelle, & pendus par là en un endroit fort aéré, on les y laisse non seulement jusqu'à ce qu'ils soient expirés d'eux-mêmes, mais qu'ils soient tout-à-fait secs; puis si on veut les distiller chymiquement, les ayant coupés en morceaux, on les met dans une cornue de grès ou de verre bien environnée de lut, & l'ayant placée au fourneau de reverbère clos, & adapté à son