

C H A P I T R E X.

De la Distillation des Cigognes.

POUR bien profiter de ce que les cigognes ont de bon en elles ; après les avoir plumées & en avoir séparé & rejeté les intestins , on les coupera en pièces bien menues , & les ayant mises dans une cucurbite de verre placée au bain de sable , couvert de la cucurbite de son chapiteau luté avec de l'amidon , & adapté un petit récipient à son bec , on en distillera l'eau par un feu fort modéré , jusqu'à ce que les matières soient presque desséchées dans la cucurbite ; puis ayant gardé cette eau dans une bouteille à part , on mettra dans une cornue de grès ou de verre entourée de lut , tout ce qu'on trouvera dans la cucurbite ; & ayant placé la cornue au fourneau de reverbère clos , adapté un grand récipient à son bec , & bien luté les jointures , on en fera la distillation par un feu gradué , y procédant de même que j'ai dit pour la distillation des autres animaux , ou de leurs parties.

On aura par ce moyen un sel volatil & une huile qu'on trouvera dans le récipient mêlés avec beaucoup de flegme , dont on fera la rectification au bain de sable , dans un matras à long cou , couvert de son chapiteau soigneusement luté , suivant la méthode que j'ai donnée pour la rectification des autres sels & des huiles volatiles.

Vertus du Sel volatil de Cigognes.

On recommande beaucoup le sel volatil de cigognes contre toutes sortes de venins & de maladies épidémiques ; on le considère aussi comme un remède spécifique contre l'épilepsie ; on le donne loin des repas dans sa propre eau , depuis huit ou dix jusqu'à vingt ou trente grains , & on en continue l'usage suivant le besoin.

On emploie aussi l'huile distillée pour les mêmes maux , la donnant depuis deux ou trois jusqu'à neuf ou dix gouttes , incorporées avec du sucre en poudre , & dissoutes dans leur eau ou dans quelque autre liqueur céphalique. On peut aussi oindre en même temps les narines & les temples de cette huile , & l'employer extérieurement en onction sur les membres paralytiques , & sur les endroits douloureux des nerfs & des jointures ; à quoi même on se sert de la graisse de ces oiseaux fondue , de même que pour appaiser les douleurs des gouttes.

On estime aussi beaucoup la poudre de la partie interne de l'estomac des cigognes , contre toutes sortes de venins , la donnant dans quelque liqueur cordiale , depuis un scrupule jusqu'à une dragme. On peut aussi faire prendre utilement au même poids la fiente desséchée de ces oiseaux ; à quoi le sel & l'huile volatils de la même fiente sont encore incomparablement meilleurs ; mais il faut être en Hollande , en Suisse , ou en quelques autres endroits , où

ces animaux nichent au haut des cheminées, pour avoir assez de leur fiente, pour en faire la distillation.

Quelques Anciens brûloient ces oiseaux, de même que les hirondelles, pour en avoir les cendres, croyant d'y trouver en raccourci la principale vertu de ces animaux; mais la dissipation qui s'y fait de leur huile & de leur sel volatil, doit détourner les Artistes de ces sortes de destructions.

CHAPITRE XI.

Des Préparations des Abeilles & de leur Miel.

ON peut tirer des abeilles par la cornue à peu près les mêmes substances que des autres animaux, en y procédant de même; mais le peu d'usage de ces substances séparées, est causé qu'on se contente de brûler ces petits animaux, & de les réduire en cendres pour mêler avec des pommades, dont la graisse d'ours & l'huile de noisettes sont le plus souvent la base, & dont on se sert pour oindre les endroits où l'on veut faire naître des cheveux, qui est presque le seul emploi qu'on fait de ces animaux. Quelques-uns néanmoins ne les brûlent pas; mais les ayant seulement séchés & mis en poudre subtile, s'en servent de même que de leurs cendres.

Tout le monde est persuadé que le miel est une élite & un amas que les abeilles font des parties les plus pures, les plus agréables & les plus odorantes des plantes, & particulièrement de leurs fleurs & de leurs fruits; & que la cire est un corps formé de la plus grossière, plus solide, & plus ténace matière qui se trouve parmi les substances d'où elles tirent le miel.

Le miel qu'on recueille sur les côtaux des montagnes des pays chauds qui regardent le levant ou le midi est le meilleur, & l'on doit plus avoir d'égard au lieu d'où on le fait venir, que se mettre en peine de le purifier pour la distillation, & sur-tout lorsqu'ayant suspendu les ruches dans un sac de toile claire, en un lieu fermé & naturellement un peu chaud, on en a laissé découler le miel de lui-même, & qu'on ne lui a pas ôté sa blancheur ni ses autres bonnes qualités, par le feu ou par d'autres voies.

OPÉRATION.

On mettra, par exemple, deux livres de bon miel dans une cucurbite de cuivre bien étamée au dedans & fort haute, & l'ayant placée sur un petit fourneau, & couverte de son chapiteau, on en lutera les jointures, & on adaptera un petit récipient à son bec; puis on allumera & entretiendra sous elle un feu de charbons si petit, que ne pouvant pas faire bouillir le miel, il le tienna en un état un peu plus que tiède. Par ce moyen on fera monter l'eau claire & odorante du miel, qui sera suivi de l'esprit, lequel on reconnoitra par son goût acide & par sa couleur un peu jaune, laquelle se colorera de plus en plus, sur-tout si on augmente insensiblement le feu;