

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 côaux 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;

ensorte même qu'on fera monter enfin la partie oléagineuse du miel, qui est la dernière substance qu'on doit attendre de sa distillation. On peut garder à part l'eau claire & odorante qui monte la première, séparer l'huile de l'esprit, par le moyen du papier gris mouillé, placé sur un entonnoir de verre, & rectifier l'esprit en en faisant dissiper au bain vapeurux la partie aqueuse qui y est encore mêlée.

** Aqua Mellis odora Regia.*

℞ Aqua vitæ libr. iv. f. Mellis albissimi, Coriandri, ana unc. viij. Caryophyllorum drach. vi. Nucis moschata, styracis calamitæ, benzoini, ana drach. iv. Vaniliarum drach. iij. Flavedinis citrei recentis unc. j. Pulveranda crassiusculè pulverentur, & omnia simul macerentur per biduum; tum instituatür distillatio balneo-maris, ferè ad siccitatem, inter distillandum ambari & moschi ana grana duo cum semisse, nodulo inclusa, extremo capitelli rostro ita appendantur, ut stillans aqua odore aromatum imprægnetur: distillato liquore admisce aquarum rosarum, naphæ essentialium, ana unc. xij. & serva ad usum in vase ritè clauso.

Eau de Miel odorante Royale.

Prenez quatre livres & demie d'eau-de-vie, huit onces de miel très-blanc, autant de coriandre; six dragmes de cloux de girofle, quatre dragmes de noix muscades, autant de styrax calamite, de benjoin; trois dragmes de vanille & une once de jaune de citron nouveau: réduisez en poudre grossière ce qui convient; faites macérer le tout ensemble pendant deux jours; faites distiller au bain-marie presque jusqu'à siccité; ajoutez pendant la distillation deux grains & demi d'ambre, & autant de musc, enfermés dans un nouet que vous suspendrez au bec de l'alambic, de façon que la liqueur qui distillera puisse être imprégnée de son odeur: mettez dans la liqueur distillée douze onces des eaux essentielles de roses & de fleurs d'oranges; gardez cette liqueur pour l'usage dans un vaisseau bien fermé.]

Vertus de l'Eau de Miel.

L'eau de miel est apéritive & diurétique, sur-tout lorsqu'on l'a animée de son esprit; l'un & l'autre mêlés, sont aussi fort propres pour faire naître & croître les cheveux, de même que pour guérir plusieurs maladies des yeux, & particulièrement ses suffusions. On les emploie aussi fort à propos pour effacer les taches du visage, & l'esprit bien rectifié tout seul pour dissoudre le mars, le saturne, & quelques autres minéraux.

Le peu d'huile qu'on tire du miel, est cause qu'on ne se donne que rarement la peine de pousser pour ce dessein la distillation à bout: elle est néanmoins fort propre pour mondifier les ulcères, & pour ôter la carie des os. On n'est pas non plus soigneux de brûler ce qui reste dans la cucurbite pour en tirer le sel, parce qu'il y en a très-peu, & que ses vertus ne sont pas extraordinaires.

Quelques Auteurs décrivent certains moyens pour tirer des vinaigres du miel; mais je n'en trouve point de plus raisonnable que celui de laisser aigrir de lui-même l'hydromel fermenté, que j'ai décrit dans les Préparations

galeniques de cet Ouvrage; ce qui lui arrivera en peu de temps, pourvu qu'on laisse ouvert le trou du dessus du tonneau qui contient l'hydromel.

* *Guttæ Angelicæ Cephalicæ.*

℞ Spiritus volatilis ferici crudi cum suo sale unc. iv. Olei stillarum lavandulæ drachm. j.
Spiritus vini rectificati unc. f. Digere per horas viginti quatuor, distilla ex arte balneo-matis,
donec oleum prodeat.

Gouttes Angeliques Céphaliques.

Prenez quatre onces d'esprit volatil de soie crue; une dragme d'huile distillée de lavande; demi-once d'esprit de vin rectifié: faites digérer pendant vingt-quatre heures, faites distiller selon l'art au bain-marie jusqu'à ce que l'huile commence à passer.]

CHAPITRE XII.

De la Distillation de la Cire.

LA différence qu'il y a dans les procédés que les Auteurs ont décrits pour la distillation de la cire, n'est pas si considérable, que je doive gloser sur les uns ni sur les autres, ni en accuser aucun d'impossibilité; vu même qu'en réitérant quelquefois la distillation & l'addition des matières qu'ils y ont employées, on peut enfin y réussir, & avoir l'huile de cire à peu près telle qu'ils l'ont promise; mais d'autant que dans la Chymie, comme dans toute la Médecine, on doit être bien aisé de faire *tutò, citò & jucundè*, les opérations que l'on entreprend, & que mon but n'est pas d'être ici plus secret qu'ailleurs, je vais décrire celle qui m'a semblé le plus approcher de ces conditions.

OPERATION.

AYANT choisi deux livres de cire jaune bien pure, bien odorante, & qui n'ait guère souffert le feu lorsqu'on l'a séparée de ses lies, on la coupera en petits morceaux, & les ayant fait fondre dans une poêle de fer ou de cuivre sur un fort petit feu, on y incorporera tout autant de cendres de bois neuf qu'elles en pourront embrasser; puis ayant mis ce mélange dans une grande cornue de verre, on la placera au bain de sable dans une capsule proportionnée, en sorte que la cornue soit tout-à-fait environnée & couverte de sable, à la réserve de son col; puis ayant mis un petit dôme sur la capsule, & adapté & soigneusement bien luté un demi balon au bec de la cornue, on en fera la distillation par un feu gradué, doux au commencement, & enfin assez violent, & même continué en cet état jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien de la cornue. Après quoi ayant laissé refroidir le sable, & déluté le récipient, on y trouvera l'huile figée en forme de beurre, le Slegme, l'esprit, & tant soit peu de sel volatil.