

liqueur, tant pour remédier aux difficultés d'urine, que pour guérir ou soulager d'autres maux, pour lesquels on recommande le sel volatil.

On peut procéder de même à la distillation des vers qui naissent dans l'estomac & dans les intestins des hommes; & en tirer un sel & une huile volatile, à peu près semblables en leurs qualités, dont on peut user de même que de ceux des vers de terre.

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

De la Distillation des Cantharides.

ON ne doit pas douter que les cantharides ne soient en toute leur substance fort âcres & rongeantes, puisqu'étant pilées & appliquées sur quelque endroit du corps que ce soit, elles excitent des vessies & même des ulcères, si elles y séjournent long-temps, & qu'étant prises par la bouche en très-petite dose, & seulement par grains, elles font souvent du ravage, causent des inflammations aux parties internes, & particulièrement aux reins, à la vessie & aux vaisseaux qui y aboutissent, ou qui en sont voisins; lesquelles sont quelquefois suivies d'ardeurs d'urine si grandes, qu'on en pisse le sang. Cette malignité néanmoins n'empêche pas qu'on ne les ordonne assez souvent extérieurement, & quelquefois même intérieurement, moyennant les précautions nécessaires, & qu'on ne puisse en les distillant en tirer un sel & une huile volatils, capables de produire de grands effets en beaucoup moindre quantité qu'aucun autre sel volatil qu'on ait coûtume de préparer.

OPERATION.

ON aura des cantharides séchées, & sans en retrancher ni les têtes, ni les ailes, ni les pieds; on en remplira environ les trois quarts d'une cornue de grès ou de verre entourée de lut; puis l'ayant placée au fourneau de reverbère clos, & adapté & soigneusement luté à son bec un grand récipient, on en fera la distillation par un feu gradué, y procédant de même que pour celle des autres animaux ou de leurs parties; & on trouvera dans le récipient un sel volatil & une huile, accompagnés de beaucoup de flegme, lesquels on vuidra ensemble dans un matras à long cou; & l'ayant placée au bain de sable, couvert de son chapiteau soigneusement luté, & adapté à son bec un petit récipient luté de même, on fera la rectification de ces substances par un feu modéré, qui fera bientôt monter au chapiteau le sel volatil blanc & cristallin, lequel on ferrera avec autant d'adresse que de diligence, dans une bouteille de verre double parfaitement bien bouchée, mettant à la place du chapiteau un autre qu'on aura apprêté; & en ayant soigneusement luté les jointures, en continuant le feu, on fera distiller dans le petit récipient l'huile & le reste du sel volatil dissous dans quelque peu de flegme, qu'il aura enlevé avec lui. Cela fait, on séparera l'huile de la

liqueur, & on les gardera chacune à part dans des bouteilles de verre doubles bien bouchées.

Vertus du Sel volatil des Cantharides.

Le sel volatil des cantharides est un des plus puissans diurétiques qu'on puisse trouver, jusques là, qu'on prétend même qu'il soit capable de briser & de dissoudre le calcul dans les reins & dans la vessie; il est si pénétrant & si âcre, qu'il fait de petits ulcères à la langue de ceux qui le goûtent, qu'on ne peut pas le faire prendre autrement que délayé dans des liqueurs, ou parfaitement bien mêlé dans des opiates, ou dans d'autres remèdes mols, & qu'on ne le donne que depuis un ou deux grains, jusqu'à trois ou quatre. Au surplus, ses effets sont en toutes choses beaucoup plus avantageux, & suivis de beaucoup moins de danger que ceux des cantharides données en substance, pour donner de la vigueur à l'un & à l'autre sexe pour l'acte vénérien: à quoi même son huile est très-propre, la mêlant avec égales parties d'huile distillée de girofle, & douze fois autant d'huile exprimée de noix muscades, & en oignant la plante des pieds, les testicules & le perinée, pourvu qu'on en puisse supporter l'odeur forte.

On peut employer la liqueur contenant le reste du sel volatil, aux mêmes usages que le sel même, en en proportionnant la dose, suivant le plus ou le moins de flegme qu'elle contiendra; mais le plus sûr usage du sel volatil est de le donner en petite dose, & de le dissoudre dans beaucoup de liqueurs, pour le diviser en plus petites parties.

C H A P I T R E X V.

De la Distillation des Fourmis.

ON mettra dans un matras proportionné la quantité de fourmis qu'on aura pu attraper environ le temps de la moisson, & y ayant versé dessus de l'esprit de vin bien rectifié, jusqu'à ce qu'il les surnage de trois doigts, & parfaitement bien bouché le matras, on le placera au dessus d'un four de Boulanger, & on l'y tiendra, jusqu'à ce que les fourmis soient tout-à-fait converties en liqueur. Auquel temps ayant débouché le matras, & versé la liqueur dans une cucurbite de verre, on la couvrira de son chapiteau, dont on lutera bien les jointures; & l'ayant placée au bain de sable, & adapté & luté un petit récipient à son bec, on en fera la distillation par un feu modéré, jusqu'à ce qu'il ne reste que fort peu de liqueur dans la cucurbite; puis ayant laissé refroidir & déluté les vaisseaux, on versera & gardera l'eau spiritueuse distillée, chargée de sel volatil des fourmis, dans une bouteille de verre double bien bouchée pour s'en servir au besoin.

Vertus de cette Eau.

On recommande beaucoup cette eau spiritueuse pour éveiller & fortifier la