

chaleur naturelle, & donner aux hommes & aux femmes du courage & de la vigueur pour l'acte vénérien, & pour cet effet, on la renforce de quelques aromats, comme sont la cannelle, le girofle, le macis, &c. On l'estime aussi fort propre pour rétablir les personnes atrophées; on la donne depuis demi-cuillerée jusqu'à une cuillerée entière, seule ou mêlée avec un peu de vin, ou avec un tiers ou un quart d'eau de cannelle.

On peut aussi mettre des fourmis dans un matras, & l'ayant bien bouché & enveloppé d'environ l'épaisseur d'un travers de doigt de la pâte dont on fait le pain, le mettre & tenir dans le four d'un Boulanger pendant toute la cuite de son gros pain; puis l'ayant laissé refroidir, en couler la liqueur, & la garder dans une bouteille double bien bouchée, comme un remède qu'on estime beaucoup contre les surdités.

On infuse aussi & on fait cuire après sur un feu fort doux les fourmis dans l'huile d'olives, puis on la coule & on la garde pour s'en servir en onction sur les parties naturelles pour aider au coït. On peut aussi tirer un sel volatil & une huile de fourmis, en les distillant par la cornue de même que les cantharides, pour s'en servir presque aux mêmes usages.

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

Des Préparations du Paon.

LE paon, qui passe pour le plus beau de tous les oiseaux, & pour un de ceux qui vivent le plus, n'a pas obtenu en vain la qualité d'oiseau médical, puisque non seulement on trouve dans son corps plusieurs remèdes propres pour la Médecine, mais qu'on peut conserver sa chair sans corruption beaucoup plus long-temps que celle d'aucun autre animal. On prend bien le bouillon du paon pour un remède particulier contre la pleurésie; mais on peut tirer de son corps entier & même de ses excréments, & spécialement de sa fiente, des médicamens fort spécifiques contre l'épilepsie, sans parler de plusieurs vertus qu'on attribue aux autres parties de son corps.

O P É R A T I O N.

ON plume le paon, & l'ayant vidé de ses entrailles, on le coupe par morceaux, & l'ayant mis dans une cucurbitte de verre placée au bain de sable, on la couvre de son chapiteau, & en ayant luté les jointures avec de l'amidon, & adapté un petit récipient à son bec, on en tire par un feu modéré une eau fort propre pour défendre le cerveau contre les maladies auxquelles il est sujet.

Cette distillation finie, ayant tiré de la cucurbitte ce qui y a resté, on le met dans une cornue de grès entourée de lut, & l'ayant placée au fourneau de reverbère clos, & adapté & soigneusement luté à son bec un grand récipient, on en tire par un feu gradué un sel volatil & une huile accompagnés de beaucoup de flegme, dont on fait après la rectification dans un matras à long cou, couvert de son chapiteau parfaitement bien luté, de même que j'ai dit pour de semblables substances; & on en a un sel volatil blanc &

cristallin, avec une huile claire de même, & en pareille dose que les autres sels volatils de même nature, & employant même l'huile en onction aux narines, aux temples, & aux endroits des futures du crâne.

Pour ce qui est de la fiente de paon, après l'avoir bien séchée & brisée, on la met dans une cornue de grès environnée de lut, & l'ayant placée au fourneau de reverbère clos, & adapté & bien luté un grand récipient à son bec, on en tire par un feu gradué des substances qui approchent beaucoup de celles que le paon donne par une même distillation, lesquelles aussi on rectifie de même dans un matras à long cou, pour s'en servir à la guérison de l'épilepsie, de même que de celles qu'on tire du paon. Le sel volatil & l'huile distillée du paon & de sa fiente, sont aussi fort propres pour dissiper les vertiges & abbatre les vapeurs qui les causent.

CHAPITRE XVII.

Des Préparations du Castor.

ON pourroit distiller par la cornue toutes les parties du castor, de même que celles des autres animaux, & rectifier au bain de sable dans un matras à long cou toutes les substances qu'on en tireroit. Mais la commodité qu'on a des sels volatils qu'on tire de plusieurs autres parties d'animaux, & leur proximité de vertus avec celles qu'on pourroit avoir des parties de cet animal, sont cause qu'on n'en fait pas la préparation: & cela d'autant moins que les rares qualités qu'on a reconnues aux substances contenues dans les bourses de cet animal, auxquelles on a donné par excellence le nom de castoreum, en font négliger toutes les autres parties.

Les mêmes qualités jointes à la cherté de ces bourses, & l'égard qu'on a à la nature des substances qui y sont enfermées, sont cause qu'on ne les expose pas à un feu de reverbère, pour en séparer le sel volatil & l'huile qu'on pourroit en tirer par la cornue; & qu'ayant mis à part la partie onctueuse qui se trouve au haut de ces bourses dans une vésicule séparée, & en ayant écrasé ou incisé bien menu la substance charneuse, & l'ayant mise dans un matras proportionné, on verse dessus de l'esprit de vin bien rectifié, jusqu'à ce qu'il la surnage d'environ quatre doigts; puis en ayant parfaitement bien bouché le matras, on le place au dessus d'un four de Boulanger, où on le laisse pendant quinze jours ou trois semaines, & même plus long-temps, si l'on veut, agitant de temps en temps les matières pour bien communiquer ce qu'elles ont de plus essentiel à l'esprit de vin, qui s'en trouve enfin bien coloré. Après quoi ayant coulé & exprimé les matières, on en garde la liqueur dans une bouteille de verre double bien bouchée, sous le nom de teinture de castor.

MÉT H O D E.

Si on en veut faire la distillation, il faut verser dans une cucurbitte de verre toutes les matières contenues dans le matras, & l'ayant placée au bain de sable, & couverte de son chapiteau soigneusement luté, de même que le petit récipient qu'on y aura adapté, on en fera monter & distiller l'esprit par un feu fort modéré, continuant la distillation jusqu'à ce qu'on ait fait monter toute la partie