

feroit bien inutilement qu'on voudroit la trouver dans l'Huile qu'on en retire par l'expression. Il est assez difficile de fixer dans une Pharmacopée, les doses des Huiles telles que celles d'Amandes, &c. Quelquefois, dans la vûe de détendre les solides, de rendre libre la voye du Canal alimentaire, on fait prendre \mathfrak{z} ij, iij ou iv d'Huile d'Amandes. On réitere toutes les deux ou trois heures, jusqu'à ce qu'on ait employé la quantité d'Huile qu'on juge nécessaire pour remplir l'indication qui se présente. On fait plus souvent encore entrer la même Huile dans différentes Portions de la même dose à peu près, c'est-à-dire, depuis \mathfrak{z} j, jusqu'à \mathfrak{z} iv. On en trouvera quelques exemples dans la suite.

SUPPLÉMENT AUX HUILES GRASSES.

BEURRE DE CACAO.

Butirum seu Oleum à Nucleis Cacao.

℥ Noix de Cacao, ℥ j

Faites-les griller légèrement dans une Poêle de fer; ôtez l'écorce & broyez les Noix sur une pierre polie que vous aurez échauffée auparavant en vous servant d'une Molette ou d'un Cylindre de fer poli. On peut aussi les broyer dans un Mortier de marbre avec un pilon de bois. Il faut que le Mortier ait été pareillement un peu échauffé. Mettez la masse pâteuse qui résultera de cette première opération, dans

Eau commune, ℥ viij
[en mesure.]

Faites bouillir l'eau : lorsqu'elle aura détrempe & pénétré le Cacao, vous verrez nager à la surface, une Huile épaisse d'une couleur jaune, & même un peu rousse. Enlevez cette Huile avec une cuillière d'argent. A mesure que l'eau s'évaporerà, il se formera à la surface une plus grande quantité de Molécules huileuses que vous retirerez de la même manière, & vous continuerez tant que vous verrez de l'Huile surnager. Cette Huile, en refroidissant, prendra

une consistance semblable au Beurre ou au Suif. Faites fondre ce Beurre au Bain-Marie dans de nouvelle eau chaude dans un vaisseau de verre cylindrique, pour séparer la partie blanche butireuse d'avec la partie rousse. Répétez la même opération plusieurs fois, & jusqu'à ce que le Beurre soit devenu blanc.

La Tostion qu'on employe sert à atténuer la substance du *Cacao*, & par conséquent à rendre plus facile l'extraction de l'Huile que cette Noix contient; mais cette Tostion doit être très-légère, car on sçait que le feu donne de l'âcreté aux Huiles, & leur communique souvent un goût & une odeur d'Empireume. L'eau bouillante, par le degré de chaleur qu'elle communique à l'Huile épaisse contenue dans le *Cacao*, la fond: cette Huile fondue se sépare des autres parties, & vient nâger à la surface. Quelques Dispensaires (*) proposent d'exprimer à la maniere ordinaire les *Noix de Cacao* après les avoir fait légèrement griller: le Beurre ou l'Huile grasse qu'on retire de cette maniere, est beaucoup plus roux que celui qu'on obtient par l'ébullition dans l'eau; il se décharge en même-tems plus difficilement de sa couleur. Un autre inconvénient est qu'on retire beaucoup moins d'Huile par ce Procédé. M. Homberg (**) qui a essayé différentes Méthodes pour avoir l'Huile du *Cacao*, n'a retiré par l'expression que ζ ij de Beurre de ij de *Cacao*, tandis que par l'ébullition dans l'eau, il a retiré un peu plus de ζ vj de Beurre de ζ xiiij de ces Noix réduites en pâte comme on l'a prescrit. Il est aisé d'appercevoir la raison de ces différens produits par ce qui a été dit. Quoique la matiere grasse qu'on retire du *Cacao* soit une véritable Huile végétale, semblable à celle qu'on retire par l'expression de plusieurs autres substances de ce regne, sa consistance ferme lui a fait donner quelquefois le nom de *Suif*, & plus ordinairement celui de *Beurre*. C'est sous cette dernière dénomination qu'elle est connue dans les Boutiques.

(*) Voyez la Pharmacopée de Virtemberg.

(**) Mém. de l'Acad. Roy. des Sciences, Ann. 1695. Tom. II.

AUX HUILES GRASSES. 95

Le *Beurre de Cacao* passe pour être fort adoucissant; il est, ainsi que les autres Huileux gras, propre à remédier à l'âcreté, à ramollir & à détendre. Quelques Auteurs le préfèrent même aux Huiles grasses ordinaires, & le croient moins sujet à contracter la rancidité si commune aux substances de cette espece. Il est vrai qu'il se conserve plus long-tems, & se rancit plus difficilement. On doit le choisir blanc & d'une odeur douce. On en fait usage à l'intérieur dans les maladies dans lesquelles les Huileux adoucissans conviennent, telles que les douleurs des reins, des ureteres, les douleurs vives des intestins causées par leur érosion, & la perte de la mucofité qui les enduit. On l'employe aussi dans plusieurs maladies de poitrine, dans la vue d'appaiser la toux, d'adoucir l'humeur bronchiale, de remédier à la sécheresse & à la sensibilité des organes de ces parties. On regarde en même-tems le *Beurre de Cacao* comme alimentaire. On le fait entrer dans les Bols pectoraux depuis gr. vj; jusqu'à gr. x, xij ou xv. On l'incorpore dans les Opiates du même genre. On en donne même souvent à une dose beaucoup plus forte, telle que depuis ʒ j, jusqu'à ʒ iij. On le fait fondre alors dans du Lait ou du Bouillon chaud. Cette dernière Méthode est la meilleure lorsqu'on en fait prendre une quantité aussi considérable: car, par lui-même ce Beurre se fond à la vérité en grande partie dans l'estomac, par la chaleur & le mouvement léger de contraction dont ce viscere est susceptible; mais sa ténacité doit en rendre la distribution plus lente & plus imparfaite que celle de plusieurs autres Huiles fluides. On peut douter en même-tems que toutes les vûes qu'on se propose en donnant ce Remede dans les maladies de poitrine, soient remplies, & on doit craindre de surcharger l'estomac lorsqu'on en donne de grandes doses à la fois, & qu'on n'a pas soin de la faire fondre dans une liqueur chaude. Un autre moyen plus efficace de remédier à ces inconvéniens, & de rendre l'usage intérieur du *Beurre de Cacao* plus salutaire dans ces maladies, est de le mêler & de l'incorporer avec le Sucre. On sçait que cette dernière substance est un moyen d'union entre les Huiles & les Aqueux. En unissant ainsi le Sucre

avec le *Beurre de Cacao*, on rend ce dernier miscible avec les liqueurs des premières voyes. On le met en état de pénétrer dans les routes de la circulation, de s'assimiler aux fluides du corps humain, & enfin d'opérer, ou au moins de concourir à la nutrition : c'est par ce moyen qu'on prépare avec les *Noix de Cacao*, cette pâte ferme connue sous le nom de *Chocolat*, & qui, délayée dans l'eau, fournit une boisson nutritive & adoucissante. Les Aromates qu'on ajoute la rendent en même-tems légèrement tonique & corroborante, & remédient en partie à la trop grande densité de la partie huileuse de ces Noix ; mais malgré ces correctifs, plusieurs estomacs ne sçauroient la supporter, & l'on observe fréquemment des gonflemens de ce viscere, des vents, des borborigmes, la perte d'appétit, & d'autres accidens semblables, suivre l'usage du *Chocolat* dans certains sujets. Je ne parle pas de la chaleur qu'il cause souvent à raison des Aromates trop actifs, tels que la Vanille, qu'on y fait entrer en trop grande abondance ; chaleur que j'ai vû même produire une émotion fiévreuse : je n'ai voulu parler que des accidens qui suivent quelquefois l'usage du *Chocolat*, & qui paroissent dépendre de l'Huile butireuse que contiennent les *Noix de Cacao*.

Le *Beurre de Cacao* peut être employé à l'extérieur sans redouter aucun des accidens dont l'usage qu'on en fait intérieurement peut être suivi. On l'applique avec succès pour remédier aux fissures des levres, des papilles du mammelon, & de plusieurs autres parties dont la crispation tend les fibres, & les rend douloureuses. L'application du *Beurre de Cacao*, & en général des Corps gras, en relâchant les fibres, & leur communiquant l'onctuosité dont elles étoient dépourvues, ôte la douleur, & dissipe la rougeur, suite ordinaire de cet état, par la gêne des petits vaisseaux qui se distribuent à ces parties. On employe aussi ce *Beurre* dans les *Hémorrhoides* externes & internes. Pour ces derniers, on forme avec le *Beurre de Cacao*, de petits suppositoires qu'on introduit dans l'Anus : on peut y ajouter quelques gouttes de Baume tranquille, ou quelques grains d'Opium dans les douleurs très-vives. On fait aussi servir

le *Beurre de Cacao* de base aux Pommades & aux Onguens, au lieu des graisses qu'on employe communément à cet usage. Il est plus adoucissant, & moins sujet à la rancidité que ces dernières, mais en même-tems les graisses paroissent être plus maturatives. Il faut alors faire fondre le *Beurre de Cacao*, & l'incorporer avec beaucoup d'attention avec les substances qui entrent dans ces compositions; car ce *Beurre* se durcit, & l'on est obligé de faire chauffer la Pommade avant que de s'en servir. Sans cette précaution elle se grumelle souvent, & ne s'étend pas aisément sur les plumaceaux ou sur les linges qui servent à l'application.

HUILE DE BAYES DE LAURIER.

Oleum à Baccis Lauri.

℥ Bayes de Laurier en maturité, & récemment cueillies, ℥ j.

Concassez-les, & mettez-les dans une chaudiere, dans laquelle vous verserez une assez grande quantité d'eau pour qu'elle surnage les Bayes. Faites bouillir le tout pendant une heure ou environ; coulez la Liqueur dans un autre vaisseau, à travers une toile ferrée, en exprimant fortement le marc qu'on peut même mettre encore sous la presse: lorsque la Liqueur sera refroidie, vous trouverez à la surface une Huile épaisse figée que vous retirerez. Cette Huile a la consistance de la graisse; elle est d'une couleur verte, & d'une odeur légèrement aromatique.

On a vû dans l'article précédent qui concerne le *Beurre de Cacao*, que les Huiles végétales dont la consistance est ferme & semblable à celle de la graisse, ne peuvent par la simple pression sortir des cellules qui les contiennent, mais qu'il faut employer le secours de l'eau bouillante qui en fondant, & rendant fluides ces fortes d'Huiles, les sépare des autres parties, & donne à l'Artiste la

N

Seconde Partie.

facilité de les recueillir. (*) Mais outre l'ébullition, on est encore obligé de presser les Bayes de Laurier, parce que l'Huile qu'elles contiennent, n'est pas en assez grande quantité, & se trouve trop confondue avec le Parenchyme pour pouvoir se séparer entierement par ce premier moyen. Cette Huile se recueille beaucoup plus abondamment dans les pays chauds tels que l'Espagne, les Isles Canaries, le Languedoc, &c. que dans ceux qui approchent davantage du Septentrion. Dans ces derniers, les Bayes de *Laurier* n'ont qu'une petite quantité d'Huile. Ce défaut de matiere grasse est cause que plusieurs Artistes au lieu de retirer l'Huile de *Laurier* suivant la méthode qu'on vient de donner, préparent cette Huile en faisant bouillir des feuilles & des Bayes de *Laurier* concassées, dans du Sain-doux. Ils passent ce mélange pendant qu'il est encore chaud, & le laissent ensuite refroidir & se figer. On a par ce moyen un espece de Suif qui a la couleur verte du *Laurier*, & une partie de l'odeur de son Huile qui s'est fondue & incorporée avec la graisse pendant la coction; mais on sent en même temps que la graisse étrangere qu'on introduit, fait de cette préparation une Huile composée, dont les parties constituantes doivent être différentes & plus foibles que celles de l'Huile simple de *Laurier*.

L'Huile de *Laurier* contient une partie de l'Huile Aromatique renfermée dans la partie pulpeuse des Bayes. C'est ce qui lui donne l'odeur qu'on lui remarque, & qui rend en même temps cette Huile résolutive, légèrement tonique, & propre à remédier à la foiblesse des parties dans la Paralyse, & l'engourdissement qui succède à cette maladie, & aux douleurs de Rhumatisme, &c. Quelques Auteurs recommandent de s'en servir en liniment sur le Tra-

(*) C'est ce moyen (l'ébullition dans l'eau) qu'on employe pour retirer la Cire contenue dans la Baye de cet Arbrisseau qui croit à la Louisiane, & dans d'autres endroits de l'Amérique Septentrionale, & qui est connu sous le nom de Crier de l'Amérique, *Myrica Cerifera*, espece de *Gale* Linn. La manipulation dont on se sert pour retirer la Cire qui entoure l'Amande de ce fruit, est peu différente de celle qu'on prescrit pour obtenir l'Huile des Bayes de *Laurier*. Voyez Histoire de la Louisiane. Paris 1758. Tom. II. pag. 37. Voyez aussi le voyage fait dans l'Amérique Septentrionale, par M. Kalne. Stokolm. 2 vol. in-8.

AUX HUILES GRASSES. 99

jet de l'Épine des Vertèbres jusqu'à l'Os *Sacrum*, pour diminuer les accidens du frisson dans les fièvres intermittentes; mais on doute avec raison de l'efficacité des Applications extérieures dans ces maladies. On fait rarement usage de l'Huile de *Laurier* à l'intérieur, si ce n'est dans les Lavemens Carminatifs & Hystériques. Cette Huile mêlée dans ces derniers, est souvent utile lorsque les Intestins sont distendus par les vents, & qu'on la joint en même temps aux Adoucissans & aux Substances capables de procurer la détente. La dose de l'Huile de *Laurier* est alors depuis ℥j jusqu'à ℥ij, ou iij. On fait entrer l'Huile de *Laurier* dans les Baumes, les Linimens & les Onguens. On prescrit quelquefois l'Huile essentielle Aromatique de *Laurier* tirée par la distillation, mais cette Huile peut à peine s'élever, & on n'en obtient qu'une très-petite quantité par cette méthode.

On pourroit se servir du même procédé pour tirer l'Huile de quelques autres Bayes analogues à celles du *Laurier*; mais ces Huiles n'étant pas en usage, il me paroît inutile d'en parler.

HUILE D'ŒUFS.

Oleum à Vitellis Ovorum.

℥ Œufs de Poule récents, N°. L.

Faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient durs: cassez alors la coquille, & séparez les blancs des jaunes: mettez ces derniers après les avoir émiés, dans une Poêle de fer, ou dans une Terrine de terre vernissée que vous placerez sur un feu modéré: remuez la matière avec une Spatule de bois, & continuez jusqu'à ce qu'elle soit devenue d'une couleur rougeâtre, qu'il n'en sorte plus de vapeurs, & que vous apperceviez qu'il en exude une Substance semblable à la Graisse ou à la Moëlle fondue: mettez alors la

N ij

matiere toute chaude dans un Sac de toile forte de Chanvre que vous placerez entre deux plaques échauffées, & dont vous ferez sortir par le moyen de la presse une Huile jaune que vous conserverez pour l'usage.

Tous les Animaux, de même que les Végétaux, contiennent de l'Huile, mais, ainsi que dans ces derniers, cette Huile est plus ou moins abondante dans différens Animaux, & se trouve renfermée dans des réservoirs particuliers dans lesquels sa consistance & ses propriétés varient. En général, les Poissons sont de tous les Animaux ceux qui fournissent une plus grande quantité d'Huile. La plupart n'ont point de Graisse proprement dite, ainsi que les Quadrupedes & les Volatiles: c'est une Substance purement oléagineuse plus ou moins fluide qui en tient la place.

Le foye de plusieurs Poissons se résout si aisément en Huile, qu'on l'obtient souvent par la simple pression. (*) Mais ordinairement on emploie l'ébullition pour retirer l'Huile des différentes parties des Poissons. C'est par ce moyen qu'on obtient l'Huile de plusieurs especes de Moruë, du Cachalot, des autres Baleines. &c. Il n'en est pas tout-à-fait de même des Quadrupedes & des Oiseaux; l'Huile qu'ils contiennent, connue sous le nom de *Graisse*, a ordinairement une consistance & quelque propriétés qui empêchent qu'on ne puisse l'assimiler entièrement aux Huiles proprement dites, quoiqu'elle en ait plusieurs caractères. On trouve cependant aussi dans ces Animaux des Huiles déposées dans certaines parties. On en a un exemple dans le *jaune d'Oeuf* qui est en grande partie huileux, mais cette Huile est mêlée & confondue avec une especes de Mucilage très-visqueux, qui retiendroit l'Huile, & l'empêcheroit de sortir seule, si on n'avoit pas soin de faire évaporer l'humidité superflue qui y est contenue, & d'atténuer cette viscosité en torrifiant légèrement cette Substance avant la pression. (**) C'est par cette raison que

(*) Voyez ce qui se trouve sur la pêche de la Moruë dans l'*Histoire Naturelle de l'Islande, du Groenland, &c.* par M. Andetson.

(**) L'union de cette especes de Mucilage avec l'Huile, donne vraisemblablement

Lemery & quelques Auteurs veulent que les Œufs qu'on employe soient pondus depuis sept ou huit jours; s'ils sont plus frais, leur viscosité est si grande, que l'Huile a de la peine à s'en séparer. On sent que la tostion dont on vient de parler doit être légère. Il vaut mieux se servir d'une Terrine de terre vernissée, que d'une Poële de fer; parce que cette dernière peut noircir l'Huile, & lui communiquer plus facilement une odeur d'empyreume. Lorsque malgré les précautions qu'on a prises, on s'apperçoit que cette Huile sent l'empyreume, on lui fait perdre cette odeur en l'exposant soir & matin à la rosée pendant le mois de Mai. On a soin de l'agiter de temps en temps, & on continue ainsi pendant trois semaines ou environ. Cette manœuvre sert encore à donner de la blancheur à l'Huile d'Œufs. Quelques Artistes (*) prescrivent d'arroser avec un peu d'Esprit-de-Vin la matiere, lorsqu'on la met sous la presse; mais on ne voit pas de quelle utilité peut être cette addition, & Lemery (**) a raison de remarquer que c'est de l'Esprit-de-Vin perdu, puisque la chaleur le fait dissiper presque dans l'instant.

L'Huile d'Oeufs est anodine: elle n'est employée ordinairement qu'à l'extérieur; mais on en fait souvent usage dans les Brûlures, les Gercures & les Crevasses de la peau. Elle remédie à la sécheresse, diminue sa tention, & apaise les accidens qui en sont la suite. On peut aussi s'en servir pour adoucir les douleurs Rhumatifantes, mais il ne paroît pas que ce soit en dissipant la matiere qui cause ces douleurs que l'*Huile d'Oeufs* peut les apaiser; c'est plutôt en relâchant les parties, & modérant le spasme qui les accompagne souvent. Lanzoni, Médecin de Ferrare, (***) rapporte qu'il a vû plusieurs surdités guéries par l'usage long-temps continué des injections de cette Huile dans

blement au jaune d'Oeuf la qualité savoneuse qu'on observe dans cette Substance. On s'en sert utilement pour diviser les Résines, & les tenir suspendues dans les Liqueurs aqueuses.

(*) Charas, *Pharmacopée Royale*.

(**) *Pharmacopée Universelle*.

(***) *Ephemerid. Nat. Curios. Norimb. vol. I.*

l'Oreille. Elle peut en effet être de quelque secours lorsque cette matière jaune & approchant un peu de la Cire qui est contenue dans le conduit auditif externe, s'est desséchée, bouche les conduits, & empêche par conséquent que l'impression des corps sonores ne se fasse sentir dans l'intérieur de l'organe de l'Ouïe; mais la plupart des autres Huiles sont aussi en état de ramollir cette espèce de Cire devenue trop sèche & trop abondante, & d'en procurer la sortie. Plusieurs Auteurs recommandent comme un très-bon remède contre les Ulcères chancreux, un Onguent formé avec l'*Huile d'Oeuf* battue dans un Mortier de Plomb, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance nécessaire. Cet Onguent est fort adoucissant, & peut être utile. On fait que le Plomb & ses préparations conviennent souvent dans ces maladies funestes, au moins pour modérer les douleurs. Un des usages les plus fréquens de l'*Huile d'Oeuf*, est d'être employée dans le traitement des Hémorrhoides, soit extérieures, soit internes. On la fait entrer dans les Onguens & dans les Linimens qu'on employe dans ces maladies. On l'injecte aussi par le fondement dans le dernier cas.

