

CHAPITRE XLI.

De la Distillation du Camphre.

LE camphre, tel qu'on nous l'apporte, surmonte en pureté, en subtilité, en volatilité & en pénétration, tout ce qu'on en pourroit tirer par distillation, quelque soin, quelque adresse, quelque mélange, & quelques vaisseaux qu'on y puisse employer. Sa diaphanéité, sa blancheur égalant celle de la neige, son goût âcre & piquant, son odeur extraordinairement forte, sa volatilité, sa prompte dissipation, sa grande inflammabilité, même dans l'eau, & sa totale consommation sans laisser aucune trace de lies aux vaisseaux où on l'allume, témoignent suffisamment la pureté & la subtilité de ses parties; en sorte que l'on peut dire que tout ce que la Chymie scauroit inventer de meilleur, n'est pas capable d'encherir sur la pureté, & sur la perfection que la nature a donnée au camphre, ni d'en séparer aucune partie grossière; & que l'on doit le laisser dans son état naturel, & ne lui donner aucune préparation qui soit capable de le détruire, ou d'altérer ses bonnes qualités.

En effet, si l'on examine bien les distillations que les Auteurs ont proposées, on reconnoitra que parmi la dissipation inévitable qu'on feroit de la plus grande partie du camphre qu'on auroit entrepris de distiller, & après une dépense considérable, tant pour les matières que pour les vaisseaux, & avec le feu qu'ils veulent qu'on y emploie; ce qu'on aura distillé, & même, si on veut rectifié, n'approchera pas des perfections que le camphre avoit avant sa distillation. C'est pour cela aussi que je n'ai pas cru à propos d'en donner ici aucune description, & qu'il me suffit de dire à ceux qui voudroient avoir une huile, ou une liqueur oléagineuse de camphre, qu'ils se doivent contenter de le dissoudre dans de l'huile d'amandes douces ou dans l'esprit de vin, ou dans celui de térébenthine; ce qu'on pourra faire dans un matras parfaitement bien bouché, placé au bain-marie ou de cendres, sur un feu fort modéré; le camphre néanmoins tout pur opéreroit avec plus d'efficace que toutes ces liqueurs.

Vertus du Camphre.

On estime beaucoup le camphre en temps de contagion, tant pour résister au mauvais air qu'à la pourriture des humeurs. On s'en sert aussi beaucoup contre les vapeurs, tant pris par la bouche qu'en l'approchant du nez, ou le dissolvant dans les clystères; les Anciens le croyant froid, l'ont recommandé pour éteindre le desir du coït, & pour empêcher la génération, d'où vient qu'ils en ont fait un vers qui a passé en proverbe.

Camphora per nares castrat odore mares.

Mais parce que l'expérience & la raison nous font connoître qu'il est chaud, on doit absolument imputer à la subtilité & à la pénétration de ses

parties tous les effets qu'il peut produire : on le donne depuis un grain jusqu'à trois ou quatre, pilé premièrement & comme dissous dans quelque peu d'esprit de vin ou d'huile d'amandes douces, puis délayé dans quelque liqueur propre. On le mêle aussi dans les clystères hystériques depuis trois ou quatre grains jusqu'à dix ou douze ; on en met encore quelques grains dans les dents creuses ; on le dissout aussi dans de l'esprit de vin, & on s'en sert en gargarisme pour appaiser la douleur des mêmes dents.

CHAPITRE XLII.

De la Distillation de la Térébenthine.

J'en'entreprends pas de décrire ici en particulier toutes les différentes manières de distiller plusieurs espèces de résines, puisque celle de la térébenthine qui est une résine liquide, peut suffire pour toutes. On en prendra, par exemple, deux ou trois livres, & les ayant mises dans une grande cornue de verre placée au bain de sable, & y ayant adapté un récipient bien luté, l'on en commencera la distillation sur un feu modéré ; ainsi l'on tirera d'abord un esprit acide accompagné d'eau, & d'une huile éthérée, volatile, inflammable fort claire, qu'on pourra garder à part ; puis en continuant le même feu, on en tirera une huile assez blanche, à laquelle succédera une citrine, & quelque temps après un autre tout-à-fait jaune, & finalement une dernière rouge.

On pourra encore, si l'on veut, recevoir à part toutes ces huiles, & les serrer dans des bouteilles différentes bien bouchées : mais si on emploie pour récipient une bouteille longue sans la changer jusqu'à la fin de la distillation, on peut y voir les diverses huiles comme surnageantes l'une sur l'autre, dont la rouge tenant le fond sera surmontée par la jaune, la jaune par la citrine, la citrine par la blanche, & la blanche enfin par l'éthérée, pourvu qu'on ait bien ménagé le feu. Ces huiles ont à peu près les mêmes vertus, mais elles sont plus ou moins actives, suivant le rang qu'elles tiennent plus ou moins haut dans le récipient, & qu'elles sont plus ou moins colorées ; le rang inférieur que les plus colorées tiennent dans la distillation, étant une marque évidente de la pesanteur de leur substance, & du peu de disposition qu'elles ont à imiter l'activité & la pénétration de celles qui tiennent le dessus.

On trouvera au fond de la cornue la partie plus épaisse de la térébenthine, qui sera ce que les Auteurs nomment colophone, dont on pourroit tirer encore un dernier esprit acide en augmentant le feu, & enfin une huile obscure ; mais on fera mieux de s'en abstenir, & de garder cette colophone pour l'employer dans des onguents ou emplâtres, ou dans d'autres remèdes externes.

Quelques-uns veulent qu'en distillant la térébenthine on y mêle de l'eau ; d'autres veulent qu'on la couvre de filasse pour abbatre son gonflement dans