



QUATRIÈME PARTIE
DE LA
PHARMACOPE'E UNIVERSELLE,
CONTENANT
LES COMPOSITIONS QU'ON APPLIQUE
EXTERIEUREMENT.

CHAPITRE PREMIER.

Des Huiles en general.



SOUS le nom d'huile on a proprement entendu le suc onctueux, ou la substance grasseuse tirée par expression des olives, car *oleum* qui est le nom latin vient d'*olea* ou *elaia* qui signifient olivier ou olives. Neanmoins toute liqueur grasse & inflammable de quelque part qu'elle soit tirée, est appelée huile; les graisses des animaux ne sont que des huiles congelées par le mélange qui s'y est fait des sels volatils & d'un peu de phlegme. Les fruits, les bayes & les semences abondent en huile: enfin generalement toutes les matieres combustibles ne s'enflament que par l'huile qu'elles contiennent.

On peut diviser les huiles en naturelles & en artificielles, les naturelles sont comme le liquidambar, la terebenthine, qui sortent par les incisions qu'on a faites aux arbres, l'huile de petrole qui découle des fentes des Rochers. Les artificielles sont comme les huiles qu'on tire par expression ou par distillation, ou qu'on prepare par infusion.

Division
generale
des huiles.

Je ne parlerai dans ce Traité que des huiles dont on se sert dans la Pharmacie Galenique, puisque j'ai donné des modelles des huiles Chymiques dans mon Livre de Chymie.

Je décrirai premierement ici les huiles qu'on tire par expression, puis je passerai à celles qu'on prepare par infusion.

L'huile d'olive qui est la plus commune de celles qu'on prepare par expression se fait en la maniere suivante.

On amasse les olives meures au mois de Novembre & de Decembre, on les laisse

Maniere de

tirer l'huile d'olive. dépuré de leur humidité aqueuse pendant dix ou douze jours en quelque coin de la maison où on les a mises à couvert, & où elles s'échauffent; ensuite on les écrase sous la meule, & on les met dans des cabats de jonc ou de palmier, lesquels on place au pressoir les uns sur les autres, il sort une huile par la seule compression des cabats, laquelle on appelle huile vierge, c'est la meilleure.

Huile vierge. On arrose les olives d'eau chaude pour rendre l'huile plus fluide, & on les exprime le plus fortement qu'on peut, on en tire une bonne huile.

On remue les olives pressées, on y jette beaucoup d'eau chaude, & l'on tire par une nouvelle expression, de l'huile qui est remplie de feces, c'est la moins bonne de toutes, on sépare facilement ces huiles d'avec l'eau, parce qu'elles nagent dessus, mais il se précipitera au fond de l'eau une feces d'huile qui est ce que les An-

Amurca. ciens appelloient *Amurca*.

Quelques-uns font repasser le marc des olives dans de nouveaux cabats plus forts que les précédents sous une autre meule, & ils l'expriment avec plus de force qu'auparavant, ils tirent par là une huile épaisse & moins bonne que les précédentes.

Huile omphacine. Pour l'huile omphacine, c'est une chimère, on n'en a jamais eu, & l'on n'en peut point préparer de la manière que les Anciens l'ont décrite, ils prétendoient qu'on la tirât des olives vertes par expression, & c'est ce qui lui a fait donner le nom de *Omphacinum*, à cause que les olives vertes ressemblent au raisin vert qu'on appelle en latin *Omphacium*, c'est-à-dire crud & astringent, mais après qu'on auroit écrasé & exprimé les olives vertes, on n'en pourroit tirer qu'un suc visqueux.

Huile omphacine artificielle. Ceux qui veulent donner à l'huile d'olive ordinaire les qualités attribuées à la prétendue huile omphacine, y font bouillir des sommitez de ronce, de chêne, de lentisque, de chevrefeuille, de roses rouges.

Vertus. On demande ordinairement pour les emplâtres & pour les onguents de l'huile vieille, parce qu'ayant reçu quelque fermentation en ses parties insensibles, elle en devient plus pénétrante & plus emolliente, on l'employe aussi pour la bouche & dans les lavemens pour la colique, pour les trenchées, pour la dysenterie.

Des Huiles tirées par expression.

Huiles d'amandes douces.

Prenez des amandes douces ce que vous voudrez.

Pilez-les bien dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, enfermez ensuite la pâte dans un sac de toile forte, & la mettez dans la presse, pressez-la d'abord faiblement, & ensuite avec plus de force, puis gardez l'expression pour l'usage.

On pourra tirer de même les huiles des quatre grandes semences froides, de pavot blanc, &c.

R E M A R Q U E S.

On aura des amandes douces séparées de leurs coquilles, des plus grosses & des plus nouvelles, on les frotera dans des linges pour les nettoyer d'une crasse rougeâtre qui est attachée à la peau jusqu'à ce qu'il n'en sorte plus de saleté, on mettra ces amandes dans un mortier de marbre, & on les pilera avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'elles soient bien en pâte, on envelopera cette pâte dans un sac ou dans un morceau de toile forte, on la mettra entre deux plaques de noyer à la presse, on posera dessous un plat de fayence ou d'étain, & l'on pressera doucement

cement la matiere au commencement , pour faire couler l'huile peu à peu sans que la toile se creve , mais quand il en sera sorti quelque quantité , on la pressera le plus fortement qu'on pourra , on gardera l'huile exprimée dans une bouteille de verre ou de fayance.

Elle adoucit les acretez de la trachée artère & de la poitrine , elle excite l'urine , elle appaise les douleurs de la colique néphretique en faisant couler la pierre , le sable ou les phlegmes du rein à la vessie , elle appaise les tranchées des femmes en couche & celles des petits enfans. La dose en est depuis deux dragmes jusqu'à une once & demie , on s'en sert aussi extérieurement pour ramolir & pour radoucir.

La methode ordinaire est de monder les amandes de leur peau avant que de les battre pour en tirer l'huile plus belle & plus nette ; mais comme on ne peut pas peler les amandes qu'on ne les ait fait tremper auparavant dans de l'eau chaude , elles se sont empreintes de cette eau , qui coulant avec l'huile , la fait rancir pour peu qu'on la garde. On retire aussi plus d'huile des amandes pelées , que de celles qui ne le sont point : quelques-uns font secher les amandes au Soleil , après en avoir séparé la peau , mais ils n'en peuvent faire sortir la plus grande partie de l'eau qui y est entrée , & qui s'y est incorporée , desorte qu'il vaut mieux que la peau des amandes y demeure quand on en veut tirer l'huile que de la retirer en les mouillant , il suffit qu'elle ait été netoyée de sa crasse , afin qu'elle ne communique point d'impureté ni de couleur à l'huile.

Plusieurs mettent chauffer leurs amandes pilées avant que de les presser , afin d'en tirer d'avantage d'huile , mais comme la chaleur du feu donne toujours quelque odeur désagréable aux huiles , & les rend plus acres , il vaut beaucoup mieux en avoir moins , & qu'elle soit bien douce.

On peut tirer de l'huile de noix sans feu comme de l'huile d'amande douce ; elle est propre pour appaiser les coliques & les tranchées ; les Dames s'en servent pour se dégraisser.

Vertus.

Dose.

Huile de
noix tirée
sans feu.

Huiles d'amandes ameres.

Prenez des amandes ameres ce que vous en voudrez.

Pilez-les avec un pilon de bois dans un mortier de marbre , après cela faites-les chauffer doucement & les exprimez dans la presse.

On peut tirer de même l'huile de noix par expression , comme aussi celles d'avelines , de ben , de noyaux , de petites pêches & d'abricots , celles de semences de lin , de chanvre , de moutarde , de navet , de sesame , de jusquiame , &c.

REMARQUES.

On aura des amandes ameres récemment sechées , des plus grosses , déponillées de leurs coquilles , on les essuyera fortement dans plusieurs linges , pour en ôter la crasse , on les pilera dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient bien en pâte , on les fera chauffer sur un petit feu dans une terrine vernissée , & on les exprimera comme les amandes douces , il en sortira une huile claire qui ne sera point amere , car l'amertume des amandes demeure dans la partie grossiere , on gardera cette huile dans une bouteille.

Elle est bonne pour les maladies de la matrice , elle en amollit les duretez , elle en adoucit les inflammations , elle fait sortir la pierre & la gravelle des reins , elle ex-

Vertus.

§ Tttt

Dose.

cite l'urine, elle dissipe le bourdonnement d'oreille, on s'en sert pour emporter les taches de la peau. La dose par la bouche en est depuis demi once jusqu'à une once, & en lavement depuis demi once jusqu'à deux onces: on en instille quelques gouttes dans les oreilles avec un petit coton pour la surdité, on la mêle aussi quelquefois en cette occasion avec un peu d'eau de vie.

différences
des huiles
d'amandes
amères &
douce.

L'huile d'amandes amères ne diffère d'avec l'huile d'amande douce, qu'en ce qu'elle se garde plus long-tems sans se rancir, soit parce que les amandes amères contiennent plus de sel que les amandes douces, soit parce qu'en les chauffant, on fait dissiper une humidité aqueuse qui est cause du rancissement.

Essences
des Parfu-
meurs.

Les essences des parfumeurs ne sont qu'une huile de ben qu'ils parfument avec des fleurs odorantes, cette huile de ben a la propriété de ne se rancir point comme les autres huiles, apparemment parce qu'elle contient moins de flegme, mais comme elle coûte cher, on lui substitue souvent mal à propos de l'huile d'amande amère, qui à mesure que le parfum se dissipe, devient rance & désagréable à l'odeur.

Pâte d'a-
mande.

La pâte des amandes amères est un poison pour les poules, & elle ne fait aucun mal aux autres animaux; on s'en sert pour nettoyer les mains.

Huiles d'a-
nis & de
muscade.

On peut tirer les huiles des noyaux des fruits & des semences bien oleagineuses, à la manière de celle d'amande amère, mais quand il s'agit de tirer l'huile d'une semence peu oleagineuse par expression, comme de l'anis, ou quand l'huile est naturellement figée, comme dans la muscade, il faut faire chauffer la matière bien pilée à la vapeur de l'eau ou du vin, puis la presser très-fortement, comme je l'ai remarqué dans mon Cours de Chymie.

Huile d'œufs.

Prenez quarante œufs ou environ,

& les faites bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient durs.

Après cela séparez les jaunes des blancs & les mettez dans une terrine vernissée sur un feu modéré, les remuant avec un espatule jusqu'à ce qu'ils rougissent & qu'ils rendent une liqueur semblable à de la graisse. Enfermez-les ensuite dans un sac de toile forte, & les exprimez fortement dans une presse que vous aurez chauffée,

Puis gardez la liqueur huileuse qui en sera sortie, pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On prendra des œufs de sept ou huit jours, & non pas plus frais, parce qu'étant trop visqueux, l'huile ne s'en sépareroit pas bien, on les fera bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient durs, on en séparera la coquille & le blanc, on émiettera les jaunes dans une terrine qu'on placera sur un petit feu, on agitera la matière avec une espatule ou avec un bistourier, jusqu'à ce qu'elle roussisse un peu, & qu'il en sorte comme de la moëlle fondue, on la mettra alors dans un sac de toile de chanvre forte, & on l'exprimera le plus fortement qu'on pourra entre des plaques bien chaudes, il en sortira une huile jaune qu'on gardera.

Vertus.

Elle est propre pour adoucir la peau, pour en ôter les cicatrices, pour remplir les cavitez de la petite verole, pour les crevasses du sein, pour la brûlure.

Quand on veut rendre l'huile d'œuf blanche, & lui ôter l'odeur d'empireume que le feu lui a donnée, il faut l'exposer à la rosée de la nuit & du matin pendant le mois de May, l'agitant de tems en tems, & continuer douze ou quinze nuits.

On chauffe & l'on desseche les jaunes d'œufs durcis avant que de les presser, afin

d'en faire dissiper l'humidité aqueuse qui empêcheroit que l'huile ne se séparât, mais il faut prendre garde que ce soit par un feu modéré, car si l'on y donnoit une chaleur trop grande, la matiere se bruleroit, en sorte que l'huile qu'on en tireroit seroit brune, & elle sentiroit trop le rori: les marques que les jaunes d'œufs sont suffisamment dessechez, sont quand il n'en sort plus de vapeur, & qu'ils commencent à se mettre en écume, il faut alors les mettre promptement à la presse.

Si après que l'huile jaune a été exprimée, on retire le marc des œufs à la presse, qu'on le réduise en poudre, & qu'on le torrefie par un feu un peu plus fort qu'auparavant le remuant toujours avec un bistortier, il se mettra en écume à cause d'une humidité visqueuse qu'il contient, il faudra alors le remettre chaudement à la presse, il en sortira une huile brune qui sentira plus l'empireume que la précédente, & qui sera moindre en vertu, parce qu'elle aura été moins torrefiée.

Quelques-uns arrosent la matiere avec de l'esprit de vin avant que de la mettre à la presse pour en rendre l'huile claire ou moins épaisse, mais c'est de l'esprit de vin perdu, parce que la chaleur le fait entierement dissiper en l'air, de plus l'esprit de vin ne convient gueres aux qualitez de l'huile d'œuf.

Huile de lauriers.

Prenez des bayes de laurier nouvelles & bien meures, ce que vous voudrez.

Après les avoir pilées, faites les bouillir dans l'eau commune & les exprimez fortement, & quand la liqueur exprimée sera refroidie, vous ramasserez l'huile qui surnagera, puis vous mettrez de nouveau dans l'eau chaude la matiere exprimée, que vous pilerez de rechef & que vous exprimerez ensuite comme la premiere fois, pour ramasser le reste de l'huile.

On peut tirer de même maniere les huiles de bayes de lentisque, de lierre, de myrtilles, de palme, &c.

REMARQUES.

On aura une bonne quantité de bayes de laurier meures & nouvellement cueillies, on les concassera bien, & on les mettra dans une grande chaudiere, on versera dessus assez d'eau, pour qu'elle couvre les bayes d'un pied, on fera bouillir la matiere pendant une heure au moins, puis on coulera liqueur toute bouillante, exprimant le marc à la presse le plus fortement qu'on pourra, on laissera refroidir la colature, & on trouvera une huile verte & figée, nageante sur l'eau, on la ramassera, c'est l'huile de laurier; on battra de rechef le marc pressé, on le mettra bouillir dans de nouvelle eau ou dans la même, on l'exprimera comme auparavant, & après avoir laissé refroidir l'expression, on recueillera l'huile surnageante, qui ne sera pas si belle ni si bonne que la premiere, on la gardera à part.

L'huile de laurier rarefie, ouvre, amolit & fortifie les nerfs, elle chasse les vents, on s'en sert pour la paralisie, pour la foiblesse des nerfs, pour résoudre les tumeurs, pour les catharres, pour la goutte sciarique, pour la colique venteuse, on en frotte chaudement les parties, on en mêle aussi dans les lavements de puis demi once jusqu'à une once & demie, on peut même en faire prendre quelques gouttes par la bouche.

L'huile de laurier nous vient des pays chauds, comme d'Italie, du Languedoc,

T t t t i j

Virtus.

Dose.

où il croît beaucoup de lauriers & où la chaleur du Soleil rend les bayes plus huileuses & plus spiritueuses.

La plus grande quantité de l'huile de laurier, la plus belle & la meilleure est contenue dans l'écorce, c'est elle qui sert la première: plusieurs tirent cette huile sans avoir concassé les bayes, afin que l'huile du noyau qui est la moins bonne, ne s'y mêle point.

Des Huiles préparées par infusion, ou par décoction, ou par un simple mélange.

Huile rosat.

Prenez des roses rouges nouvelles pilées, une livre & demie,
De l'huile d'olives, trois livres.

Mettez-les dans un vaisseau convenable bien bouché, & les laissez infuser au Soleil pendant sept ou huit jours: après cela faites-les bouillir légèrement, & faites-en ensuite une forte expression. Jetez les roses exprimées, & mettez-en de nouvelles dans l'huile pour une seconde infusion & réitérez la même chose jusqu'à trois fois: après quoi vous laisserez les dernières roses infusées dans l'huile, que vous passerez dans le tems que vous en aurez besoin.

On peut préparer par une infusion semblable les huiles de fleurs
D'aneth, de chamomille, de melilot,
De lis blancs simples, de nénuphar,
De sureau, de bouillon blanc,
De violettes, de troëscne, de pavor,
De gérosle, de genest, d'althea,
De tamaris, d'hypericum simple,
De narcisse blanc, de rosmarin,
De sommités d'absinthe, de mouron,
De menthe, d'aurone, de rhue,
De myrrhe, de marjolaine,
Et de sauge.

R E M A R Q U E S.

On prendra des roses rouges récemment cueillies, on les pilera, on les mettra dans une cruche, & l'on versera dessus l'huile d'olive, on bouchera la cruche, on l'exposera au Soleil pendant sept ou huit jours, puis on fera bouillir légèrement la matière, & on l'exprimera fortement par un linge, on mettra une pareille quantité de roses rouges dans l'huile coulée, & l'ayant exposée au Soleil, comme auparavant, on fera bouillir l'infusion, on la coulera, & on l'exprimera. On mettra pour la troisième fois de nouvelles roses dans l'huile coulée, & l'ayant exposée au soleil pendant quelques jours, on pourra garder l'infusion plusieurs mois sans la couler jusqu'à ce qu'on en ait besoin, mais quand on voudra l'achever, on la fera bouillir plus long-tems que les autres fois, afin d'en faire consumer le suc des roses qui pourroit la faire gâter: ou si on ne la fait pas bouillir assez pour que toute l'humidité aqueuse se dissipe, on laissera dépurier l'huile après l'avoir

coulée, le suc se précipitera au fond, & il sera facile de le séparer en versant l'huile par inclination.

L'huile de rose fortifie & raffermir en adoucissant, elle résout les fluxions, elle tempere la chaleur des reins & de la tête, on en frotte chaudement les parties.

Vertus.

Mesué a décrit une huile rosat omphacine, c'est-à-dire préparée avec l'huile des olives vertes, mais comme l'on ne peut point tirer de cette huile omphacine par les raisons que j'ai dites dans le chapitre de l'huile d'olive, la description est inutile.

Plusieurs préparent l'huile rosat avec les roses pâles à la place des roses rouges pour la rendre odorante, mais en la faisant bouillir, la bonne odeur des roses est entièrement absorbée par la mauvaise odeur de l'huile; si l'on veut faire une huile de roses odorante par infusion, il faudroit mettre tremper au Soleil des roses pâles ou des roses muscates dans de l'huile vierge, en un vaisseau bien bouché, puis couler l'infusion sans la faire chauffer, on pourroit réitérer les infusions de roses dans la même huile, jusqu'à ce qu'elle eût acquis assez d'odeur.

L'huile de roses pâles ramolit & résout plus que l'huile de roses rouges, mais elle ne fortifie pas tant les parties.

Huile de lys composée, de Mesué.

Prenez des fleurs de lys blancs, huit onces,
Du mastich, du calamus odorant, du costus & du carpobalsame, de chacun une once,
De la canelle & du gérofle, de chacun demi once,
Du saffran, trois dragmes,
De l'huile douce, deux livres.

Mélez le tout & le laissez en macération pendant quarante jours dans un vaisseau bien bouché: faites-le bouillir ensuite légèrement & l'exprimez.

REMARQUES.

On aura des fleurs de lys blanches nouvellement cueillies en leur vigueur, on les incisera, on concassera la canelle, les géroffes, le mastich, le calamus aromaticus, le costus & le carpobalsamum, on mettra le tout avec le saffran dans une cruche, on versera dessus l'huile d'olive, on bouchera bien le vaisseau & on l'exposera au Soleil, pendant quarante jours, on fera ensuite bouillir légèrement la matière, & on l'exprimera, on gardera l'huile pour le besoin.

Elle résout en échauffant, on s'en sert pour les douleurs de l'estomach, de la poitrine du bas ventre, on en frotte les parties malades, elle est fort peu en usage, on employe ordinairement l'huile de lys simple qui se prépare comme de l'huile de rose.

Vertus.

L'Auteur demande qu'on fasse infuser & bouillir les ingrediens, excepté les fleurs de lys dans l'eau commune, avant que de les mêler avec l'huile & les fleurs, mais outre que par cette méthode, l'on fait dissiper leur partie volatile qui est la plus essentielle, l'infusion auroit peine à se conserver sans se corrompre pendant quarante jours, veu qu'elle contiendrait beaucoup d'humidité aqueuse: il vaut donc bien mieux se contenter de faire infuser toutes les drogues dans l'huile comme je l'ai décrit, car leur partie sulphureuse & volatile se dissoudra dedans plus facilement que par la décoction qu'on en voudroit faire, & il ne se dissipera rien ou peu de chose.

T t t t iij

Huile d'iris.

Prenez des racines d'iris pilées, une livre,
Des fleurs de la même plante, demi livre,
De l'huile douce, cinq livres.

Mettez le tout dans un vaisseau vernissé & le laissez en macération pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes : après cela faites-le bouillir légèrement, & l'exprimez. Versez l'huile exprimée sur de nouvelles racines & de nouvelles fleurs d'iris. Laissez-les en macération ; cuisez-les & faites-en l'expression comme la première fois. Répétez ensuite la même préparation pour la troisième fois : Après quoi vous laisserez rasseoir l'huile, que vous garderez pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On aura des racines d'iris des plus grosses & des mieux nourries, on les rapera & on les mettra avec les fleurs dans une cruche, on versera dessus, l'huile commune, on bouchera la cruche, & on la mettra sur les cendres chaudes ou au bain marie, pour y laisser la matière en digestion pendant vingt-quatre heures, on fera ensuite bouillir légèrement l'infusion, on la coulera avec expression, on mettra infuser de nouvelles racines & de nouvelles fleurs d'iris dans l'huile coulée, & l'on fera la coction & l'expression comme auparavant, on répétera pour la troisième fois à mettre en infusion des nouvelles racines & fleurs dans l'huile coulée, mais on laissera bouillir la matière plus long-tems, afin de faire consumer le suc de l'iris, on coulera enfin la liqueur avec expression, & l'on gardera l'huile pour s'en servir au besoin.

Vertus.

Elle atténue, elle déterge, & elle résout puissamment, on s'en sert pour les tumeurs froides, pour les écrouelles, pour avancer la supuration.

Huile d'hypericum, composée.

Prenez des sommités d'hypericum fleuries & pilées, une livre,
De l'huile commune, deux livres,
Du meilleur vin rouge, trois onces.

Mêlez le tout & le laissez en macération dans un vaisseau couvert sur les cendres chaudes pendant 24 heures, faites-le bouillir ensuite légèrement, puis l'exprimez fortement. Mettez après cela de nouvelles sommités dans l'huile exprimée que vous laisserez en macération, que vous aurez exprimée comme la première fois ; & quand vous aurez répété cette préparation pour la troisième fois, vous ajouterez à l'huile purifiée De la terebenthine de Venise, une livre,
Du safran lié dans un nouet, quatre scrupules, & gardez l'huile pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On aura des sommités de millepertuis fleuries, nouvellement cueillies en leur vigueur, on les concassera & on les mettra dans une cruche, on versera dessus, le vin & l'huile d'olive, on bouchera la cruche & on la placera sur les cendres chaudes ou au bain marie, pour y laisser la matière en digestion pendant vingt-quatre heures : on fera bouillir légèrement l'infusion, on la coulera avec forte expression, on mettra dans l'huile coulée autant de fleurs de millepertuis qu'auparavant, on fera les mêmes macération, coction & expression : on répétera une troisième infusion, procédant de la même manière, excepté qu'on fera bouillir plus long-tems l'infu-

sion, afin d'en faire dissiper le suc aqueux. Quand l'huile sera coulée, on la laissera reposer, on la versera par inclination pour en séparer les feces, & l'on y fera dissoudre par une lente chaleur la terebentine, on mettra la liqueur encore chaude dans une cruche, au col de laquelle on aura attaché le safran enveloppé au large dans un nouet, & suspendu par un fil, en sorte qu'il trempe dans l'huile, on couvrira la cruche & l'on gardera cette huile au besoin.

Elle attemie, elle digere, elle résout, elle apaise les douleurs causées par une humeur visqueuse, on s'en sert pour fortifier les nerfs & les jointures, pour la goutte sciatique; on en met dans les playes pour les déterger & pour les guerir, c'est un baume très-efficace.

Vertus.

On doit choisir pour cette huile, les sommitez d'hypericum, lorsqu'il y paroît un petit bouton sous la fleur car c'est une marque qu'il y a de la semence, laquelle est essentielle dans cette préparation, à cause de l'huile qu'elle contient.

La terebentine est un baume qui convient fort bien aux qualitez de cette huile.

Quoique les fleurs de millepertuis soient jaunes, elles rendent l'huile rouge.

On fait aussi l'huile d'hypericum simple, par les seules infusions de la fleur dans l'huile d'olive, comme on prépare l'huile de rose, mais elle n'a pas tant de vertu que celle-ci.

Huile d'hypericum simple.

Huile de Nicodeme.

Prenez des semences ou des sommitez d'hypericum, & de la terebenthine, de chacun une livre,

Du safran, une once,

De la lytharge, six dragmes,

De l'aloës hepaticae, de la tuthie d'Alexandrie, de chacun trois dragmes;

De l'huile commune, deux livres

Du vin blanc, deux pintes.

Mêlez le tout, & le faites bouillir à petit feu jusqu'à la diminution du quart du vin; après cela exposez-le au soleil pendant dix jours en la canicule, après cela achevez de consumer le vin par évaporation; faites-en l'expression ensuite, puis gardez l'huile exprimée pour l'usage.

REMARKES.

Quoique l'Auteur demande qu'on fasse bouillir la terebentine avec le reste des drogues, il vaut mieux ne la mêler qu'après la coction, parce qu'en bouillant, sa partie la plus volatile se dissiperoit: je serois donc d'avis qu'on prépare l'huile en la manière suivante.

On concassera les sommitez ou la semence d'hypericum, on pulvérisera l'aloës, la tuthie & la litharge, on les mettra avec le safran dans un pot de terre, on versera dessus, le vin blanc & l'huile, on couvrira le pot & l'on fera bouillir la matière à petit feu jusqu'à diminution de la quatrième partie du vin ou environ, on retirera le pot de dessus le feu, & on l'exposera au Soleil de la canicule pendant dix jours, puis on le remettra sur le feu, & l'on fera bouillir de rechef l'infusion, jusqu'à ce que tout le vin soit consumé, on la coulera alors avec forte expression, on y dissoudra la terebenthine, & on gardera cette huile pour s'en servir au besoin.

Elle est propre pour déterger & consolider les playes, c'est un baume, elle est résolutive & nerveale.

Vertus.

Huile de jasmin fort odorante.

Prenez de petits flocons imbitez d'huile de ben, que vous étendrez dans un bassin d'une largeur convenable. Vous les couvrirez ensuite de fleurs de jasmin nouvelles qui soient en leur vigueur, & vous couvrirez le bassin d'un autre semblable, que vous renverserez par dessus. Vous les laisserez en cet état pendant quatre heures, après quoy vous retirerez les fleurs pour y en remettre de nouvelles, & vous réitérerez cette manœuvre jusqu'à dix fois. Enfin vous exprimerez les flocons & il en sortira une huile fort odorante que vous garderez pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On arrangerà dans un bassin de fayance, des petits flocons de coton cardé & bien blanc, imbitez d'huile de ben tirée sans feu par expression, on mettra dessus, un lit de fleurs de jasmin nouvellement cueillies en leur vigueur, à l'épaisseur d'un travers de doigt, on couvrira le tout d'un autre bassin renversé, on l'enveloppera d'un drap, & on laissera la matière en digestion trois ou quatre heures, ensuite l'on retirera doucement les fleurs, & l'on en mettra de nouvelles, on laissera la matière en digestion comme auparavant, on réitérera la même chose neuf ou dix fois, ou jusqu'à ce que les cottons soient bien empreints de l'odeur du jasmin, on les mettra alors à la presse sans les chauffer, & l'on aura une huile fort odorante que les Parfumeurs appellent improprement Essence de jasmin; on la gardera dans une phiole bien bouchée.

Vertus. Elle fortifie & elle réjouit le cerveau, on s'en sert plus pour les parfums que pour la médecine.

On peut préparer de la même manière les huiles odorantes de fleurs de tubeuse,

d'orange,
de citron,
de violette,

de rose,
d'œillet,
de giroflée,

On doit faire cette huile sans feu, parce que l'odeur des fleurs de jasmin est si superficielle, que la moindre chaleur seroit capable de la dissiper, de plus l'huile en chauffant acquiert toujours une mauvaise odeur, il ne faut pas piler les fleurs, parce que leur volatil se confondroit dans les parties grossières de la fleur, & elle se perdroit.

L'huile de ben ne rancit point étant gardée; c'est pourquoi elle est préférable aux autres huiles pour cette opération, où l'on a affaire de la bonne odeur plus que de la vertu, mais les parfumeurs pour épargner leur bourse employent souvent en sa place l'huile d'amande amère qui ne coûte pas tant; c'est ce qui fait que leurs prétendues essences se rancissent en peu de temps, & acquiert une odeur désagréable.

Huile de jasmin commune. La commune méthode de préparer l'huile de jasmin, est semblable à celle de l'huile rosat; mais comme en bouillant les parties volatiles de la fleur se dissipent, l'huile ne retient pas une grande vertu.

Huile de saffran.

Prenez du saffran, du calamus odorant, & de la semence de carvi, de chacun une once,

De la myrrhe, une demi-once,

Laissez

Laissez-les infuser pendant cinq jours dans chopine de vin rouge, après cela faites-les bouillir à petit feu avec une livre & demie d'huile commune jusqu'à la consommation du vin, coulez ensuite & exprimez l'huile pour l'usage.

REMARQUES.

On réduira en poudre grossière le calamus aromaticus, la semence de carvi & la myrrhe, on les mettra avec le saffran dans un pot de terre vernissé, on versera le vin dessus, on couvrira le pot exactement, & on laissera la matière en infusion pendant cinq jours, puis on y mêlera l'huile, & l'on mettra bouillir le mélange à petit feu jusqu'à consommation du vin, on coulera alors l'huile avec expression, & on la gardera.

Elle dissipe les duretez, elle apaise les douleurs de la matrice & des autres parties, elle fortifie les nerfs, on en oint les parties malades.

Quoique le saffran soit d'une substance fort tenue, il ne donne point de teinture ni d'odeur à l'huile, mais il en donne à l'esprit de vin, au vin, aux liqueurs aqueuses, c'est pourquoi on le fait infuser dans le vin avec les autres ingrédients pour en extraire la substance avant que de le mêler dans l'huile

Vertus.

Le saffran ne donne à l'huile aucune couleur ni odeur.

Huile de coings.

Prenez des coings pilez avant qu'ils soient tout-à-fait meurs, & de l'huile commune, de chacun trois livres.

Mettez-les dans un vaisseau vernissé & les laissez en infusion pendant 24 heures sur les cendres chaudes: après cela qu'ils bouillent à petit feu, puis faites-en l'expression, & versez l'huile exprimée sur trois livres de nouveaux coings. Faites-en une seconde infusion, coction & expression; puis gardez l'huile épurée pour l'usage.

REMARQUES.

On aura des poires de coings qui ne soient point tout-à-fait meures, on les rapera & on les mettra tremper dans l'huile pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes en un pot de terre couvert, on fera ensuite bouillir l'infusion à petit feu pendant un quart d'heure, on la coulera avec expression, on mettra infuser de rechef dans l'huile coulée, une pareille quantité de coings ravez comme auparavant, on fera bouillir doucement l'infusion jusqu'à consommation de l'humidité du coing, on coulera l'huile, exprimant fortement le marc, & on la gardera pour le besoin.

Elle est astringente, elle fortifie l'estomach, elle arrête le vomissement & les sueurs immodérées, on en frotte l'estomach, la poitrine & l'épine du dos: on peut en mettre dans les lavemens astringents, depuis demi once jusqu'à deux onces.

Plusieurs font leur huile de coing avec parties égales de suc de coing & d'huile qu'ils font bouillir doucement ensemble jusqu'à consommation du suc, mais l'huile de coing faite par cette dernière méthode, n'est pas si astringente que celle qui est faite avec le coing même.

Vertus.

Dose.

Autre méthode de préparer l'huile de coing.

Huile d'Euphorbe simple.

Prenez de l'Euphorbe pulvérisée, dix onces, De l'huile commune, une livre.

Mêlez-les & en faites une huile selon l'art.

¶ Vuuuu

R E M A R Q U E S.

On mettra l'huile dans une bassine sur le feu, & quand elle sera bien chaude, on y mélera l'euphorbe en poudre qui s'y fondra en un instant, on coulera la dissolution, & l'on gardera cette huile pour s'en servir au besoin.

Vertus. Elle est résolutive, elle est employée pour dissoudre les humeurs glaireuses froides, pour la lethargie, pour la paralysie, on en frotte les parties malades.

Plusieurs descriptions ajoutent du vin dans cette composition, mais comme l'euphorbe se dissout aisément dans l'huile, il y seroit inutile, & il feroit dissiper en bouillant, le volatil de la gomme.

Huile d'Euphorbe, composée.

Prenez du calament de montagne, une once & demie,
De la racine de costus, dix dragmes,
De celle de pyrethre, six dragmes, Du castoreum, cinq dragmes,
De la saponaire & de la staphisaigre, de chacune une demi once.

Ces drogues étant pilées, laissez-les en maceration pendant trois jours dans une pinte de vin rouge, & une livre & de mie d'huile commune.

Faites bouillir le tout jusqu'à la consommation du vin: après cela répandez-y de l'euphorbe nouvelle mise en poudre subtile, demi once. Cuissez-le un peu plus, coulez, exprimez l'huile & la gardez pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On concassera bien les ingrediens, on les mettra infuser dans l'huile & le vin pendant trois jours, on fera ensuite bouillir l'infusion doucement jusqu'à consommation du vin, & on la coulera exprimant fortement le marc, on la remettra sur le feu, & l'on y demêlera pendant qu'elle sera chaude, l'euphorbe en poudre qui se dissoudra en un instant, on la recoulera & on la gardera.

Vertus. Elle est propre pour rarefier & fondre les humeurs froides, pour fortifier les nerfs, pour les catharres, pour l'apoplexie, pour la paralysie, pour la lethargie, on en frotte les parties attaquées, on en met quelques gouttes dans les oreilles au tems de l'apoplexie ou de la lethargie.

Huile de cappres.

Prenez de l'écorce de racine de capprier & des fruits du même arbrisseau, de chacun quatre onces,

De l'écorce de racine de tamarisc, & des sommitez de la même plante fleuries, de chacune deux onces,

Des feuilles de rhue nouvelles, de cigue & de ceterach, & de la semence d'agnus castus & des fleurs de genest, de chacune une once,

Des racines de souchet & de gentiane, de chacune demi once,

De l'huile commune, trois livres,

Du vin blanc & du fort vinaigre, de chacun chopine.

Pilez les drogues qui doivent être pilées, & mettez le tout dans un vaisseau vernissé bien couvert, & le laissez infuser pendant 24 heures sur les cendres chaudes, puis faites-les cuire au bain marie bien chaud presque jusqu'à consommation du vin & du vinaigre. Coulez ensuite la dissolution & l'exprimez, & gardez l'huile pour l'usage.

REMARQUES.

On concassera bien les ingrediens, on les mettra ensemble dans un pot de terre vernissé, ou versera dessus, l'huile, le vin & le vinaigre, on couvrira le pot & on le placera sur les cendres chaudes pour y laisser la matière en digestion vingt-quatre heures, ou le mettra ensuite au bain marie bouillant, pour faire cuire l'infusion, & consumer presque tout le vin & le vinaigre, on coulera l'huile avec expression, & on la gardera pour s'en servir au besoin.

Vertus.

Elle est estimée propre pour les douleurs & pour les obstructions de la ratte, elle est résolutive, & par conséquent bonne pour ramolir les schirres & les autres humeurs grossières, & on en frotte les parties malades.

Je serois d'avis qu'on retranchât le vinaigre de cette composition, sa qualité astringente ne convient guere pour les effets qu'on attend du remede, on pourroit en sa place doubler la dose du vin.

Le capprier est propre, étant pris interieurement, pour lever les obstructions de la ratte, à cause d'un sel aperitif qu'il contient, mais il ne faut pas s'imaginer qu'il agisse de même, étant appliqué exterieurement, il n'a pas assez de force pour penetrer jusqu'à ce viscere, principalement lorsque son sel a été émoullé dans l'huile: cette huile néanmoins ne laisse pas de produire un bon effet, parce qu'elle ramolit les duretez de la partie, elle agira de même aux autres endroits du corps.

On appelle ici les cappres des fruits, selon le vulgaire, mais ce n'est que pour se faire mieux entendre, car ce ne sont que des fleurs en bouton, ou qui n'ont point encore été épanouies, qu'on a confites dans du vinaigre.

On pourroit encore préparer une huile de cappres simple avec une partie de ces boutons de capprier nouvellement cueillis & écrasez, & deux parties d'huile qu'on feroit cuire à petit feu, jusqu'à consommation de presque toute l'humidité & qu'on couleroit ensuite pour s'en servir, elle auroit les mêmes vertus que la précédente.

Les cap-
pres sont
des fleurs
en boutons
Huile de
cappres
simple.

Huile de nicotiane.

Prenez du suc de nicotiane nouvellement tiré, & de l'huile commune, de chacun parties égales.

Faites-la cuire jusqu'à la consommation du suc; coulez-la & la gardez.

Préparez l'huile de cigue de la même manière.

Huile de
cigue.

REMARQUES.

On tirera du suc de nicotiane par expression, quand la plante est en sa vigueur, on le mêlera avec partie égale d'huile commune, on fera bouillir le mélange jusqu'à ce que le suc soit presque consumé, on coulera l'huile, & on la gardera pour le besoin.

Elle est fort résolutive, on peut s'en servir pour fondre & pour dissiper les schirres, & les autres tumeurs.

Huile coffin, de Mesué.

Prenez des sommités de marjolaine, huit onces,
Du costus vrai, deux onces, De la casse odorante, une once,
De l'huile commune, trois livres, Du vin blanc, ce qu'il en faudra.

Pilez les drogues qui en ont besoin; faites l'infusion, consommez les sucs par la coction, & gardez l'huile exprimée pour l'usage.

V u u u u ij

On concassera bien les ingrediens, on les mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus, trois livres d'huile & une livre de vin blanc, on couvrira le pot & on laissera la matiere en digestion pendant deux jours, ensuite on la fera bouillir doucement jusqu'à consommation du vin, on coulera l'huile avec expression, & on la gardera.

Vertus. Elle échauffe, elle résout, elle fortifie les parties nerveuses, elle dissipe les catarrhes, on en frotte les parties malades.

Cette huile pourroit à plus juste titre est appelée huile de marjolaine, qu'huile de costus, puisqu'il entre dans sa composition beaucoup plus de cette herbe que de la racine de costus.

Huile de mastich.

*Prenez du mastich choisi, une demi livre,
De l'huile rosat, deux livres, Du meilleur vin, deux onces.*

Cuisez ces drogues après les avoir mises dans un vaisseau de terre vernissé; coulez-les & gardez l'huile dans sa pureté.

Huile de
storax.

On preparera de même l'huile de storax.

R E M A R Q U E S.

On prendra du mastich bien pur, on le pulverisera grossièrement, & on le mettra dans un pot vernissé, on y versera l'huile & le vin, on couvrira le pot, & on le placera sur un feu mediocre, pour faire bouillir doucement la matiere, jusqu'à ce que le mastich soit dissout, ce qui arrivera en peu de tems, on coulera l'huile & on la gardera.

Vertus. Elle fortifie le cerveau, les nerfs, les jointures, l'estomach, elle arrête le vomissement, on en frotte les parties affoiblies, on en met aussi dans les lavemens pour la lienterie, pour la dysenterie, depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Dose. On tire encore l'huile du mastich seul par la cornue à grand feu, mais elle est noire & puante.

Huile de
mastich
par la cor-
nue.

Le mastich étant une résine, il se dissout fort aisément dans l'huile; le vin est inutile ici.

Huile de solanum.

*Prenez des bayes de morelle meures & pilées, une livre,
De l'huile commune, trois livres.*

Cuisez-les jusqu'à la consommation du suc; exprimez l'huile & la gardez.

R E M A R Q U E S.

On choisira des bayes de morelle meures des plus grosses, on les écrasera bien dans un mortier, & on les fera bouillir à petit feu avec l'huile, presque jusqu'à consommation du suc, on coulera l'huile exprimant fortement le marc, on la laissera dépuré, puis l'ayant versé par inclination, on la gardera pour s'en servir au besoin.

Vertus Elle est rafraichissante & propre à condenser & à arrêter les humeurs: on s'en sert pour les playes enflammées, elle entre dans l'onguent pompholix.

Huile de mandragore.

Prenez du suc de pommes de mandragore, ou à leur défaut des feuilles de la même plante, quatre onces,

Des têtes de pavot noir, trois onces,

Des feuilles de jusquiame, deux onces,

De celles de violettes & de cigue, de chacune une once,

De l'opium, du storax calamithe, de chacun demi once,

De l'huile commune, deux livres.

Ces drogues ayant été exposées pendant dix jours à la chaleur du Soleil, cuisez-les insensiblement jusqu'à la consommation des suc; coulez ensuite la décoction dans laquelle vous dissoudrez l'opium, & vous y mêlerez le storax dissout avec un peu de terebenthine.

REMARQUES.

On tirera les suc par expression, après avoir bien pilé & laissé macerer quelques heures les plantes vertes & récemment cueillies chacune en particulier, on mêlera ces suc avec l'huile, & l'on mettra en digestion le mélange dans une bouteille au Soleil, pour l'y laisser pendant dix jours, on le fera ensuite bouillir dans un pot de terre vernissé, jusqu'à consommation des suc, puis on coulera l'huile, & l'on y dissoudra autant qu'on pourra chaudement l'opium & le storax dans un peu de terebenthine, on gardera cette huile pour le besoin.

Elle tempere & elle adoucit les inflammations, elle modere les douleurs en assouplissant, elle est bonne pour la brûlure, pour les hemorrhoides.

Vertus.

Les têtes de pavot étant peu succulentes, si vertes qu'elles soient, il est bon de les humecter un peu après les avoir bien pilées avec du suc de mandragore.

L'opium ne se dissoudra pas tout à fait dans l'huile, mais on le laissera toujours tremper dedans, afin qu'elle s'en empreigne suffisamment.

Le storax est employé ici pour corriger les autres ingrediens par ses parties subtiles, mais il n'y est pas beaucoup nécessaire, puisque cette composition n'est destinée que pour l'exterieur.

Huile nardin.

Prenez du spicanard coupé par petits morceaux & pilé, trois onces,

Du meilleur vin, quatre onces,

De l'huile commune, une livre & demie.

Laissez-les ensemble en maceration dans un vaisseau couvert pendant huit jours; cuisez-les ensuite jusqu'à la consommation du vin; faites-en l'expression, épurez l'huile, & la gardez pour l'usage.

REMARQUES.

On incisera menu le spicanard, on le mettra dans une cruche, on versera dessus l'huile & le vin, on couvrira la cruche, & on la placera au Soleil ou dans un autre lieu chaud, pour y laisser la matière en digestion pendant huit jours, on fera ensuite bouillir l'infusion doucement, jusqu'à ce que le vin soit consumé, on coulera l'huile avec expression, & on la gardera.

Elle rarefie, elle digere, & elle résout les humeurs grossieres & pituiteuses, on l'employe dans la paralysie, dans les tremblements des nerfs, dans les suffocations de matrice, on en introduit avec un petit coton dans les oreilles pour les bourdonnements.

Vertus.

Vuuu iij

Huile muscade.

Prenez des fleurs de lys , de la feuille indienne , du mastich , du costus & du spicard , de chacun demionce ,
 Du bois d'aloes , de la casse odorante , de la myrrhe , du safran , du storax calamithe , de chacun deux dragmes ,
 Du bdellium , des cubebes & du géiosle , de chacun quatre scrupules ,
 De la noix muscade , deux scrupules ,
 Du musc , un scrupule ,
 De l'huile commune , deux livres ,
 Du meilleur vin , une demi livre.

Ces drogues legerement pulverisées , seront mises en maceration , puis cuites jusqu'à la consommation des sucs , & seront coulées & gardées pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On concassera bien les ingrediens , excepté le musc , on les mettra dans un pot de terre vernissé , on versera dessus , le vin & l'huile , on couvrira le pot & on le placera en un lieu chaud , pour y laisser la matiere en digestion pendant sept ou huit jours , on fera ensuite bouillir l'infusion à petit feu jusqu'à consommation du vin , on l'exprimera , on la versera toute chaude dans une cruche , & l'on y mettra infuser le musc enveloppé dans un nouet , & suspendu par un fil qu'on attachera au col au à l'ance de la cruche pour l'y laisser toujours.

Vertus.

Cette huile est propre pour fortifier les nerfs , la matrice , l'estomach , pour chasser les vents , pou résoudre les humeurs grossieres , on en frotte les parties malades.

Il ne faut pas croire que le musc donne ici une bonne senteur , cet aromate ne peut pas surpasser ni vaincre la mauvaise odeur d'une huile bouillie , mais par sa partie volatile & rarefiante , il peut penetrer & dissoudre les humeurs en augmentant le mouvement des esprits.

Huile de concombre sauvage , simple.

Prenez de la racine de concombre sauvage coupée & concassée , une demi-livre ,
 De l'huile commune , trois livres.

Faites-les infuser , puis cuisez-les jusqu'à la consommation du suc , puis exprimez les & gardez l'huile pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On aura des racines de concombre sauvage bien nourries & récemment cueillies , on les coupera par petits morceaux , on les pilera bien , & on les mettra dans une cruche , on versera dessus l'huile & le suc des concombres sauvages nouvellement tiré , on bouchera le vaisseau , & on l'exposera deux ou trois jours au Soleil , ou à un autre lieu chaud , ensuite on fera bouillir l'infusion à petit feu jusqu'à diminution du suc , on coulera l'huile , & on la gardera pour le besoin.

Vertus.

Elle atténue , elle amollit , elle échauffe & elle résout , elle dissipe les humeurs froides du cerveau , étant introduite dans le nez avec un petit tampon de linge , elle résout les humeurs serophuleuses étant appliquée dessus.

Comme le concombre sauvage est visqueux , il faut le laisser macerer quelque

tems quand il a été pilé, & le faire un peu chauffer, avant que de l'exprimer, pour en tirer le suc.

Le nom de cette huile vient de ce qu'elle a été autrefois fort en usage dans une contrée du Peloponese, nommée Sicyonie.

Huile de concombre sauvage, composée.

Prenez de la racine de concombre sauvage, une livre,
Des fleurs de rosmarin, de la pyrethre, de l'euphorbe, de l'agaric, du castoreum & du nitre, de chacun trois onces,
De l'huile commune, quatre livres,
Du meilleur vin, une pinte.

Mettez le tout en infusion, & le cuisez jusqu'à la consommation du vin; exprimez les ensuite & l'huile épurée sera gardée pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On coupera & l'on pilera bien les racines de concombre sauvage, on les mettra dans une cruche avec les fleurs de rosmarin & les autres grossièrement pulvérisées, on versera dessus, l'huile & le vin, on bouchera la cruche, & on l'exposera sept ou huit jours au Soleil ou à une autre chaleur, on fera bouillir ensuite l'infusion à petit feu, remuant de tems en tems la matière avec une espatule jusqu'à consommation du vin, on coulera la liqueur avec expression, & l'on gardera l'huile pour le besoin.

Elle chauffe & résout plus que la précédente, elle est propre pour les schirres du foye & de la ratte, pour les duretez de la matrice. Vertus.

Huile résolutive.

Prenez des racines de concombre sauvage, de bryone & d'althea, de chacun une liv.
De l'huile commune, quatre livres.

Exposez-les au soleil pendant un mois: après cela cuisez-les & les exprimez.

R E M A R Q U E S.

On rapera la racine de bryone, on coupera & l'on concassera bien les autres racines, on mettra le tout ensemble dans un pot de terre, on y versera l'huile, on couvrira le pot exactement, & on l'exposera au Soleil ou à un autre lieu chaud pendant un mois, on fera ensuite bouillir doucement la matière jusqu'à consommation de l'humidité, on coulera l'huile par un linge, exprimant fortement le marc, & on la gardera pour s'en servir au besoin.

Elle est propre pour digérer, pour ramolir, & pour résoudre; on s'en sert pour atténuer les humeurs visqueuses, & pour les faire dissiper, on en frotte les parties malades. Vertus.

Huile auditive ambrée, de Mynsicht.

Prenez de l'huile d'amandes amères, quatre onces,
Des huiles nardin & de lys, de chacun deux onces,
Des sucs d'origan, de marjolaine, de rhue, de porreaux, de raves & de cappres, de chacun, une once.

Ces drogues étant mêlées seront cuites jusqu'à la consommation des sucs, puis ayant ulé l'huile, ajoutez-y

De l'esprit de vin empregné de cloportes & du meilleur vinaigre , de chacun demi once ,
 De l'ambre gris , des fleurs de serpolet , des bayes de sabine , de la semence de cumin &
 du macis , de chacun une dragme ,
 Des cubebes , de l'ellebore blanc , du mastich , du ladanum , du storax calamite , de
 chacun demi dragme ,
 Du castoreum vrai , du poivre long , du saffran & du nitre , de chacun un scrupule.

Toutes ces drogues bien concassées , seront de nouveau cuites au bain marie , après cela
 mêlez avec l'huile exprimée
 De l'huile de fourmis & d'anis , de chacun une dragme ,
 Des trochisques de gallia moschata , un scrupule.

Mêlez le tout , & le gardez pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On tirera les sucs par expression en la maniere ordinaire , on les mêlera avec les
 huiles dans un pot de terre vernissé , on fera bouillir le mélange jusqu'à consom-
 ption de l'humidité aqueuse , on coulera l'huile , & on la laissera refroidir ; epen-
 dant on aura fait infuser pendant vingt-quatre heures deux douzaines de cloportes
 vivantes dans une once d'esprit de vin , on coulera ensuite l'infusion avec expression ,
 & l'on en mêlera demi once avec l'huile coulée , le vinaigre & les autres drogues
 grossièrement pulvérisées , on laissera macerer le tout dans un vaisseau de verre ou
 de terre bien bouché pendant cinq ou six jours. On mettra ensuite le vaisseau au bain
 marie chaud pendant une heure , puis on coulera l'infusion , exprimant fortement
 le marc , on mêlera dans la liqueur coulée , les huiles d'anis & de fourmis , & les
 trochisques de gallia moschata bien pulvérisés , on gardera cette huile dans une bou-
 teille bien bouchée.

Vertus. Elle est bonne contre la surdité , elle chasse les vents , elle dissipe le brouisse-
 ment des oreilles , elle apaise les douleurs de cette partie , elle fait supputer les
 abscess qui s'y forment , on en instille quelques gouttes dans l'oreille au matin & au
 soir.

Huile d'aunée.

Prenez de la racine d'aunée , une livre ,
 Du vin rouge , une demi livre ,
 De l'huile commune , deux livres.

Mêlez le tout , cuisez-le à petit feu , exprimez la décoction , & gardez l'huile ex-
 primée pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On aura des racines d'enule campane des mieux nourries , récemment cueillies ,
 on les rapera , & on les fera bouillir à petit feu avec l'huile & le vin , jusqu'à con-
 somption de l'humidité aqueuse ; on coulera la liqueur avec forte expression , &
 l'on gardera l'huile pour le besoin.

Vertus. Elle est propre pour guérir la gratelle & les dartres , elle est résolutive , on en
 frotte les parties malades.

Huiles

Huile de poivres, de Mesué.

* Prenez des myrobolans cepules, bleriques, embliques & indiques, de chacuns cinq dragmes.

Des racines d'ache & de fenouil, de chacunes trois dragmes & demie.

Du gingembre, du poivre long, noir & blanc, de chacun trois dragmes.

Des gommessagapenum, opopanax & ammoniac, de chacunes deux dragmes & demie.

Du turbith, trois dragmes.

Des sommittez de thym vert & des fenilles de rhue verdoyante, de chacunes, une demi poignée.

Ces drogues un peu pilées seront cuites jusqu'à diminution du tiers dans six pintes d'eau; ajoutez à la colature

De l'huile de lin, une livre & demie.

Cuisez le tout jusqu'à la consommation de l'eau, & réservez l'huile pour l'usage.

REMARKES.

On concassera toutes les drogues, on les mettra dans un pot de terre vernissé, on y versera douze livres d'eau, on couvrira le pot & l'on fera bouillir le mélange à petit feu, jusqu'à diminution de la troisième partie, on coulera la décoction & l'on y mêlera l'huile de lin, on fera derechef cuire la liqueur jusqu'à consommation de l'humidité aqueuse, on gardera l'huile qui restera.

Elle est propre pour fortifier les nerfs, pour la paralysie, pour les convulsions, pour la sciatique, pour les humeurs froides, pour les duretez de la ratte, on en frotera les parties malades. Vetus.

Mesué demande ici l'huile de ricinus, mais comme elle ne se trouve point chez les Apoticaïres, on lui substituera celle de lin.

Il entre trop d'ingrédiens dans cette composition pour la quantité de l'huile, & il y en a plusieurs qui me paroissent inutiles, comme les myrobolans, le turbith.

La longue coction qu'on fait des drogues dans l'eau, dissipe leur partie volatile, & amoindrit beaucoup leur qualité, je trouverois plus à propos qu'on les mît en digestion dans l'huile avec un peu de vin pendant quelques semaines, puis que l'on fist bouillir l'infusion legerement, & qu'on la coulât avec expression, par ce moyen l'huile s'empreindroit des substances volatiles & fixes des ingrediens. Voici donc comme je voudrois reformer cette description.

Huile de poivres, reformée.

Prenez du poivre long & noir, de chacun une once & demie.

Des racines de gingembre, de fenouil & d'ache, de chacun, demi once.

Des gommessagapenum, opopanax & de sagapenum, de chacunes, trois dragmes.

Des sommittez de thym vert & de rhue, de chacunes, une demi poignée.

De l'huile de lin, deux livres.

Du vin rouge, une demi livre.

Pilez ces drogues, puis laissez-les en maceration dans un lieu chaud pendant un mois, dans un vaisseau bien bouché; après cela cuisez-les à petit feu, coulez ensuite la décoction, & l'exprimez, & gardez l'huile exprimée pour l'usage.

Huile carminative, de Mynsicht.

Prenez des huiles distillées de cumin, une demi once.

De l'huile de fenouil, d'anis & de carvi, de chacunes une dragme.

¶ XXXXX

De celles d'aneth, d'orange, de camomille, de chacune demi dragme.

Mêlez le tout, & le gardez pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On mettra toutes les huiles distillées ou essences ensemble dans une phiole & on les agitera pour les mêler exactement.

Vertus.

Dose.

Cette huile est propre pour atténuer les viscositez, pour chasser les vents, pour appaiser les tranchées & les douleurs; on s'en sert pour les mélancoliques. La dose en est depuis trois gouttes jusqu'à six. On peut aussi en oindre la région de l'estomach, & le nombril.

Toutes ces huiles se distillent comme l'huile de canelle, qu'on trouvera décrite dans mon Livre de Chymie.

On pourroit abréger la composition de l'huile carminative, sans diminuer sa vertu; car les huiles d'aneth, d'anis & de fenouil ayant une même qualité, on pourroit n'employer qu'une des trois en quantité proportionnée, ainsi l'on peut reformer cette description en la manière suivante.

Huile carminative, corrigée.

Prenez des huiles distillées de semences de cumin, demi dragme.

De l'huile d'anis, deux dragmes & demie.

De celle de carvi, une dragme.

De celles d'orange & de camomille, de chacune demi dragme.

Mêlez-les toutes, & gardez ce mélange pour l'usage.

Huile de peuplier.

Prenez des yeux de peuplier, une livre.

De l'huile commune, trois livres.

Du vin rouge, une demi livre.

Laissez le tout en macération pendant huit jours, cuisez-le ensuite & l'exprimez, & gardez l'huile exprimée pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On aura des yeux de peupliers récemment cueillis, on les pilera bien dans un mortier, on les mettra dans une cruche, on versera dessus, l'huile & le vin, on bouchera la cruche, on l'exposera huit jours au Soleil ou en un autre lieu chaud, puis on fera bouillir la matière à petit feu jusqu'à consommation du vin, on coulera l'huile avec forte expression; & l'ayant laissée dépurée, on la gardera pour le besoin.

Vertus.

Elle adoucit en rafraichissant, elle est bonne pour les inflammations, pour la brûlure entamée, elle est résolutive.

Le vin qu'on fait entrer dans cette composition lui est plutôt préjudiciable qu'utile, parce qu'il détruit une partie de la vertu rafraichissante des boutons de peuplier, qui fait leur plus grande vertu, il seroit bon de le retrancher; l'humidité de peuplier suffit pour la coction de l'huile.

Huile de marjolaine.

Prenez de la marjolaine, quatre poignées.

Du serpolet, deux poignées.

Des feuilles de myrthe ou de ses bayes, une poignée.

De celles d'aurone & de menthe aquatique, de chacune demi poignée.

De l'huile commune, trois livres.

Laissez-les en maceration pendant huit jours dans un vaisseau bien bouché, cuisez-les ensuite, faites-en l'expression, & gardez l'huile exprimée pour l'usage.

REMARQUES.

On incisera & l'on concassera les herbes, on les mettra dans une cruche, on versera dessus, l'huile, on bouchera le vaisseau, on l'exposera au Soleil ou en un autre lieu chaud pendant huit jours, on fera ensuite bouillir légèrement l'infusion à petit feu, on la coulera exprimant fortement le marc, & l'on gardera l'huile coulée, pour s'en servir au besoin.

Elle est resolutive, elle fortifie le cerveau, les nerfs, l'estomach, elle chasse les vents & les vers, elle est bonne pour la sciatique, elle atténue les viscosités, on en frotte la partie malade. Vertus.

Quelques Auteurs demandent qu'on réitere encore deux infusions d'herbes dans la même huile; mais c'est donner de la peine inutilement, car en l'infusion décrite, il y a plus de plantes qu'il n'en faut pour empreindre l'huile; & quand on y en mettroit d'avantage, elles sortiroient sans y avoir rien laissé, parce que les pores de l'huile étant pleins, ils ne pourroient recevoir davantage de substance.

On pourroit faire une huile de marjolaine simple avec la seule marjolaine infusée dans l'huile, elle auroit autant de vertu que l'autre. Huile de marjolaine simple.

On tire par la distillation une huile ou essence de marjolaine, comme l'on tire l'huile de canelle qui est décrite dans mon Livre de Chymie.

Huile de mucilage.

Prenez de la racine de guimauve récente, quatre onces.

De la semence de fenugrec & de lin, de chacun, une once & demie.

De la scille récente concassée, une once.

Laissez-les macerer chaudement dans une suffisante quantité d'eau: après cela cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient en état de rendre un mucilage grossier, & vous y ajouterez.

Des huiles d'aneth, de camomille, & de lys blancs, de chacune, trois onces.

Cuisez-les de nouveau jusqu'à consommation de l'humidité en remuant toujours la matière de crainte qu'elle ne brûle, & gardez l'huile pour l'usage.

REMARQUES.

On coupera par petits morceaux les racines d'alhæa & les oignons de scille, on les concassera & on les mettra avec les semences entières dans un pot de terre, on versera dessus, six ou sept livres d'eau bouillante, on couvrira le pot & on laissera macerer le tout pendant dix ou douze heures; on fera ensuite bouillir l'infusion jusqu'à ce qu'elle soit mucilagineuse, on la coulera avec expression, on y joindra les huiles, & l'on fera bouillir le mélange jusqu'à consommation de l'humidité, remuant sur la fin, pour empêcher que le mucilage ne s'attache au fond du vaisseau,

Xxxxx ij

Vertus.

& ne brûle; on coulera l'huile, & on la gardera.

Elle amolit, elle résout, elle avance la supuration, elle dissipe les douleurs de rhumatisme & des jointures, on en frotte les parties malades.

Huile nephritique, de Mynsicht.

Prenez de l'huile de succin blanc rectifiée, de celles de terebenthine & de genievra, de chacunes quatre onces,

De la levûre de pain, du sel commun & du tartre blanc, de chacun une once,

Des eaux de lierre terrestre, de persil & d'arrête-bœuf, de chacunes trois livres.

Mêlez le tout & le distillez par l'alembic: après cela separez l'huile, & la reservez pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On pulverisera subtilement le tartre blanc & le sel, on les mêlera avec le levain, les huiles, on mettra le mélange dans une grande cucurbite de verre ou de grès, on versera dessus, les eaux distillées, on couvrira la cucurbite de sa chape, on y adaptera un récipient, on luttera les jointures; & par un feu de sable gradué, on fera distiller la liqueur, poussant le feu sur la fin, on separera l'huile qui surnagera l'eau dans le recipient, & on la gardera.

Vertus.

Dose.

Elle atténue & chasse la pierre & le gravier du rein, elle soulage dans la colique néphretique, elle pousse par les urines, elle fortifie la matrice, & elle aide à l'accouchement. La dose en est depuis deux gouttes jusqu'à six.

L'eau distillée qui reste dans le recipient après qu'on en a tiré l'huile, est aussi fort aperitive, on peut s'en servir aux mêmes usages. La dose en est depuis une once jusqu'à quatre.

Huile de staphis-aigre.

Prenez du staphis aigre, une once & demie,

Du suc de fenouil, une demi livre,

De l'huile nardin, une livre.

Mêlez ces drogues & les laissez en maceration pendant quinze jours: après cela cuisez-les, puis exprimez la décoction, & gardez l'huile exprimée pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On pulverisera grossièrement le staphis-aigre, on le mettra dans une cruche, on versera dessus, l'huile & le suc de fenouil nouvellement tiré, on bouchera la cruche, on la placera en un lieu chaud, & on l'y laissera pendant quinze jours, on fera ensuite bouillir doucement l'infusion jusqu'à consommation du suc, on l'exprimera fortement, & l'on gardera l'huile coulée & dépurée pour s'en servir au besoin.

Vertus.

Elle dissipe les flatuosités & le brouillement des oreilles, on en fait entrer quelques gouttes dedans avec un peu de cotton.

Huile balsamique, de Mynsicht.

Prenez de l'huile d'olives, une livre,

Des huiles d'hypericon & de bayes de laurier, de chacunes une once,

Des bayes de genievre & de petrole, de chacunes demi once,
Des bois de roses & de spica, de chacunes deux dragmes,
Des semences d'angelique & d'anis, de chacune une dragme,
De la terebenthine de cypre lavée dans l'eau de violettes, une demi livre.

Mêlez le tout, & avec une quantité suffisante de racine d'orcanette, faites-en un baume rouge.

REMARQUES.

On mettra dans une cruche de terre toutes les huiles, la terebenthine lavée dans de l'eau de violettes, & deux onces de racines d'orcanette sèche concassée, on bouchera bien le vaisseau, & on le placera au bain marie chaud pour y laisser la matiere en digestion pendant douze heures: ensuite l'on fera bouillir le bain marie, & quand l'infusion sera bien chaude, on l'agitiera avec une espatule de bois, & on la coulera avec forte expression: on gardera l'huile coulée dans un bouteille bien bouchée, c'est un baume.

Elle atténue, elle échauffe, elle résout, elle ouvre & elle penetre; on peut s'en servir pour dissoudre les humeurs froides, pour la paralysie, pour la goutte sciatique, pour résister à la gangrene, pour nettoyer les playes. Vertus.

Huile de baume, de P. d'Apoue.

Prenez de la terebenthine, une livre & quatre onces,
Du ladanum, dix dragmes,
Du storax liquide, de la myrrhe, de l'aloës, du spicanard, du sang-dragon, de l'encens, de la mumie, de l'opopanax, du bdellium, du carpobalsame, de la canelle, de la sarcocolle, du safran, du mastic, de la gomme arabique, de chacun une once,
Du musc, dix-huit grains.

Toutes ces drogues bien mêlées, seront distillées par la retorte.

REMARQUES.

On pulverisera grossièrement les ingrediens, on les mettra avec la terebenthine dans une grande cornue, dont la moitié demeurera vuide, on la placera dans un fourneau de sable, on adaptera au cou de la cornue un grand recipient, on luttera exactement les jointures, & par un feu gradué, l'on fera distiller l'esprit & l'huile, on déluttera le recipient & l'on versera la liqueur dans un entonnoir garni de papier gris, l'esprit passera & l'huile demeurera dans le filtre, on la gardera dans une bouteille.

Elle rarefie, elle atténue, elle déterge, elle résiste à la putrefaction, elle résout, elle fortifie les nerfs & la matrice: on en met dans les playes, & l'on en frotte les membres douloureux, étant mêlée avec quelque huile appropriée, comme avec l'huile de vers. Vertus.

Il est nécessaire que la cornue qu'on employe pour cette operation soit grande, parce que la matiere étant échauffée, se rarefie beaucoup; & si elle ne trouvoit assez d'espace, il y auroit à craindre qu'elle ne sortit en substance dans le recipient.

X x x x iij

Huile d'escarbots.

* Prenez de la fiente d'escarbots, appellés foüilles-merde, une livre ;
De l'huile de lin, deux livres.

Faites bouillir le tout ensemble à un feu lent, jusqu'à consommation de l'humidité aqueuse que rendent ces insectes ; coulez la liqueur & l'exprimez.

R E M A R Q U E S.

On ramassera des escarbots qu'on trouve sur les excemens, & qu'on appelle par cette raison *Foüilles-merde*, lorsqu'ils sont dans leur vigueur ; on les mettra tous vivans dans un vaisseau de terre, qu'on couvrira & qu'on placera sur un petit feu, pour y faire bouillir doucement la liqueur : Et quand on verra que l'humidité aqueuse aura été consumée, on coulera la liqueur avec expression & l'on gardera l'huile ; c'est l'huile d'escarbots.

Huile d'escarbots.

Vertus. Elle est resolutive, adoucissante & fortifiante ; on s'en sert pour resoudre les hemorrhoides & pour raffermir l'anus quand il est relâché, étant appliquée dessus.

On peut rendre cette huile plus forte & plus efficace, en réitérant d'y mettre bouillir de nouveaux escarbots.

Huile stomachale.

Prenez des sommités d'absinthe, une poignée,
Du mastich, deux dragmes & demie,
Du gérosfle & du santal citrin, de chacun deux dragmes,
Des roses rouges & du macis, de chacun une dragme & demie,
De l'huile d'absinthe, une livre,
Du vin d'Espagne, une chopine.

Mêlez le tout & le laissez en macération pendant quinze jours ; cuisez-le ensuite & l'exprimez, puis gardez l'expression pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On aura des sommités d'absinthe vulgaire, on les incisera & on les pilera dans un mortier ; on pulvérisera grossièrement le mastich, les gérosfles, le santal & le macis, on mettra la poudre dans une cruche avec les roses & l'absinthe pilée, on versera dessus l'huile & le vin, on bouchera bien la cruche, & on la mettra au Soleil ou en un autre lieu chaud, pour y laisser la matière en digestion pendant quinze jours ; on fera ensuite bouillir l'infusion à petit feu jusqu'à consommation du vin, on coulera l'huile avec expression forte du marc, & on la gardera au besoin.

Vertus.

Elle fortifie l'estomach, & elle empêche les tranchées ; elle résout, elle chasse les vers & les vents, elle atténue les humeurs grossières & visqueuses, on en frotte les parties malades.

L'huile d'absinthe étant déjà empreinte de l'herbe, elle ne peut guere recevoir d'impression des drogues qu'on y fait infuser & bouillir.

Le vin qu'on doit employer ici pour suivre l'intention de l'Auteur, est le vin muscat, ou un autre semblable ; mais l'odeur qu'on y demande n'y sert de guere, car elle se dissipe en bouillant ; le gros vin de teinte y seroit plus convenable que les autres à cause de son astringtion.

Huile d'excester.

Prenez des feuilles de rosmarin, trois onces,
 De celles d'aurone, de betoine, de chamapithys & de lavende, de chacunes, une
 once & demie,
 De la racine d'ellobore blanc & noir, des semences de cumin & de fenugrec, de l'écorce
 de fresne & de limons, des fleurs de camomille, de genest, de lys blancs & de sureau,
 de l'absinthe, de la petite centaurée, de l'eupatoire, du fenouil, de l'hyssope, du
 laurier, de la marjolaine, de la melisse, de l'herbe au chat, du ponillot, de la sabine,
 de la sauge & du thym, de chacun une once,
 De l'euphorbe, de la moutarde, du castoreum & du pyrethre, de chacun deux dragmes.
 De l'huile, quatre livres,
 Du vin, une chopine.

Après avoir pilé les herbes, les semences, les fleurs & l'euphorbe, coupé les racines,
 les écorces & le castoreum, & les avoir laissé en maceration avec l'huile & le vin à la
 chaleur du bain marie, & les avoir fait cuire ensuite jusqu'à consommation d'humidité,
 coulez l'huile & la gardez pour l'usage.

REMARQUES.

On coupera & l'on concassera bien toutes les drogues, on les mettra dans un pot
 de terre vernissé, on versera dessus, l'huile & le vin, on couvrira le pot, & on le
 placera au bain marie chaud, pour y laisser la matiere en digestion pendant douze
 heures; on la fera ensuite bouillir lentement jusqu'à consommation du vin & de pres-
 que toute l'humidité aqueuse des herbes; on coulera l'huile avec forte expression,
 & on la gardera pour le besoin.

Elle est bonne pour ramolir en fortifiant, elle chasse les vents, elle atténue les hu-
 meurs visqueuses, elle resout les duretés du foye, de la ratte & de la matrice.

J'ai tiré cette description de la Pharmacopée de Londres, elle me paroît trop
 composée; à la vérité toutes les drogues qui y entrent sont bonnes, remplies de ver-
 tus; & convenables aux maladies pour lesquelles on employe la composition; mais
 on auroit pu l'abreger en doublant, triplant ou quadruplant la quantité de plusieurs
 de ces ingrediens, & retranchant les autres qui ont les mêmes qualités.

Vertus.

Huile des sept fleurs, de Mynsicht.

On prépare cette huile par plusieurs infusions répétées des fleurs de violettes, de
 sureau, de roses, de camomille, de lys blancs, de bouillon blanc & de mauve en arbre,
 dans l'huile d'olives.

Or il faut infuser chacunes de ces fleurs au Soleil séparément, & dans le tems qu'on
 peut les avoir en leur vigueur, & répéter même ces macerations séparées plus d'une
 fois avec de nouvelles fleurs. Il faut exprimer très-fortement chacune de ces infusions;
 après quoi mêlant toutes ces infusions, vous aurez une huile balsamique & anodine,
 très-propre pour calmer les douleurs procedantes, tant de froideur que de chaleur, que
 vous garderez pour l'usage.

On mettra dans une cruche une livre de fleurs de violettes , on versera dessus quatre livres d'huile d'olive , on bouchera la cruche & on la placera en un lieu chaud où le Soleil vienne , on y laissera la matiere en digestion , jusqu'à ce que les fleurs de sureau soient dans leur vigueur , alors on fera bouillir legerement l'infusion , on la coulera avec expression , & on la reversera toute chaude dans la même cruche où l'on aura fait entrer une livre de fleurs de sureau nouvellement cueillies , on bouchera le vaisseau & on l'exposera au Soleil comme auparavant pendant quinze jours , ou jusqu'à ce que les roses soient en leur force , alors on fera bouillir , on coulera & l'on exprimera l'infusion , on la versera derechef dans la cruche où l'on aura mis une livre de roses pâles mondées , on bouchera la cruche & on la remettra au Soleil pour y laisser la matiere en digestion pendant quinze jours , ou jusqu'à ce que les lis blancs soient épanouis , alors on fera bouillir l'infusion , on la coulera avec expression , & on la versera dans la cruche où l'on aura mis une livre de fleurs de lis blancs incisées ; on bouchera le vaisseau , & on l'exposera au Soleil pendant quinze jours ; on fera bouillir l'infusion , on la coulera avec expression , & on la reversera dans la cruche , où l'on aura mis une livre de fleurs de mauves en arbres rouges ; on bouchera la cruche , & on la remettra au Soleil pour y laisser la matiere en digestion , quinze jours ; on fera bouillir l'infusion , on la coulera , on l'exprimera , & on la reversera dans la cruche où l'on aura mis une livre de fleurs de verbascum , on bouchera le vaisseau & on le placera au Soleil pour y laisser la matiere en digestion pendant quinze jours ; ensuite on la fera bouillir , on la coulera , on l'exprimera , & l'on reversera l'huile dans la cruche où l'on aura mis une livre de fleurs de camomille ; on bouchera le vaisseau & on le placera au Soleil pour y laisser la matiere en digestion pendant quinze jours ; on fera bouillir l'infusion à petit feu , jusqu'à consommation de presque toute l'humidité aqueuse ; on la coulera , on l'exprimera , on laissera députer l'huile ; & l'ayant versé par inclination pour en séparer les feces , on la gardera dans une bouteille bien bouchée.

Vertus.

Elle est propre pour adoucir & pour calmer les douleurs de la tête & des autres parties , elle ramolit , elle résout , on peut en mêler dans les lavemens pour les coliques , depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Dose.

L'Auteur demande qu'on réitere l'infusion de chaque fleur plusieurs fois , mais alors on peut s'assurer que l'huile ne sera empreinte que de la substance des premières fleurs qu'on y aura mises infuser ; car ses pores étant une fois occupés , elle ne pourra plus recevoir d'autre impression.

Huile de vers de terre.

Prenez des vers de terre des plus gros & bien lavez , & de l'huile commune , de chacun trois livres ,

Du vin blanc , une demi-livre.

Laissez-les en maceration pendant 24 heures ; après cela cuisez-les jusqu'à consommation du vin ; exprimez ensuite l'infusion , & gardez l'huile exprimée pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On choisira des vers de terre des plus gros , on les lavera dans l'eau , & on les mettra infuser dans l'huile & le vin pendant vingt-quatre heures ; ensuite l'on fera bouillir l'infusion à petit feu jusqu'à consommation du vin , & on la coulera avec expression pour la garder au besoin.

Elle

Elle est bonne pour ramolir & pour fortifier les nerfs, pour les douleurs des jointures, pour résoudre les tumeurs, pour les dislocations, pour les foulures, on en frotte les parties malades.

Les vers de terre repandent beaucoup de leur sel volatil dans cette huile, c'est ce qui lui donne beaucoup de vertu.

Vertus.

Huile de Scorpions simple.

Prenez soixante scorpions vivants,
De l'huile d'amandes douces, trois livres.

Que les scorpions soient noyez dans l'huile, mis ensemble dans un vaisseau de terre vernissé au feu d'un bain marie bien chaud, la cuisson de ces animaux étant faite, on exprimera l'huile, on l'épurera & on la gardera pour l'usage.

REMARKES.

On mettra soixante scorpions vivants des plus gros dans un pot de terre vernissé, on versera dessus, trois livres d'huile d'amande amere, on couvrira le pot exactement, on le placera dans un bain marie, & par un feu assez fort, on fera cuire les scorpions, on coulera l'huile avec expression, & on la gardera.

On en prend interieurement pour exciter l'urine, pour atténuer & pousser la pierre, la gravelle, pour résister au venin; la dose en est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes. On l'applique exterieurement sur la region de la vessie, sur les reins, aux émonctoires, pour les mêmes maladies, elle rarefie les humeurs froides & visqueuses, & pour les résoudre, on en met sur la piqueure du scorpion, pour résister à son venin, mais elle n'y produit pas grand effet.

Vertus.

Dose

On ne prépare l'huile de scorpion que dans les pays où ces animaux naissent & habitent, comme en Italie, en Languedoc, en Provence. On pourroit les transporter vivants dans les autres Provinces; mais ils perdroient en chemin beaucoup de leur vigueur, & l'huile n'en seroit pas bonne.

La coction de l'huile de scorpions au bain marie dans un pot bien couvert est preferable aux autres, parce qu'on conserve par cette methode le sel volatil de scorpions qui fait la principale vertu de l'huile, quelques-uns y ajoutent du vin, mais il ne me paroît pas qu'il y soit nécessaire, outre qu'en bouillant, il peut enlever une partie du sel volatil.

Quand on a eû le malheur d'être piqué par un scorpion, il ne faut pas s'attendre de pouvoir guerir par l'application seule de l'huile de scorpions, il faut avoir recours à des remedes plus prompts & plus efficaces, on prendra le scorpion qui a piqué, si on le peut attraper, on l'écrasera & on l'appliquera le plus promptement qu'il se pourra sur la playe, on fera avaler du sel de vipere ou de corne de cerf, ou à leur défaut de la theriaque ou de l'orvietan. Le scorpion écrasé ouvrira les pores de la playe & en fera sortir le venin, en sorte que par ce remede seul, on peut se sauver du danger, mais en cas que le venin eût déjà penetré jusques dans le sang, le sel volatil alkalin détruira l'acide qui fait ce venin, & empêchera la coagulation du sang.

Remede
contre la
piqueure
du scor-
pion.

Le venin du scorpion & celui de la vipere, sont de même nature, mais celui du scorpion est moins subtil que l'autre, c'est pourquoi il peut être enlevé de la playe par la simple application du scorpion écrasé, pourvu qu'elle soit faite aussi-tôt après la piqueure, ce que ne pourroit pas faire si bien la tête de la vipere.

¶ Y y y y

Huile de
scorpions
tirée par la
distillation.
Esprit &
sel volatil.

On pourroit tirer chimiquement une huile des scorpions seuls sans addition par la cornuë, elle seroit noire & puante, mais elle auroit beaucoup plus de vertu que la commune, parce qu'outre qu'elle seroit préparée sans addition, elle contiendrait beaucoup plus de sel volatil, on auroit par même moyen, un esprit & du sel volatil qui approcheroient beaucoup en qualités de ceux de la vipere.

Huile de Scorpions composée.

Prenez des feuilles de millepertuis dans leur verdeur, quatre poignées,
Des sommités de camedris, de calament & de chardon bénit, de chacune deux poignées,
De l'huile vieille six livres.

Mettez ces simples avec l'huile dans un pot de terre vernissé bien clos, & les exposez au Soleil pendant 15 jours.

Après cela faites-les cuire au bain marie bien chaud pendant quatre à cinq heures, & exprimez la decoction, puis prenez des fleurs de millepertuis nouvelles & pilées, six poignées.

Mettez-les dans le même vaisseau, bouchez-le bien & les laissez en infusion au Soleil pendant 15 jours. Cuissez-les ensuite au bain marie bien chaud, & les exprimez, ajoutez après cela à l'expression reçue dans le même vaisseau
Des feuilles de scordium récentes, une poignée & demie,
De celles de calament, de chardon bénit, de dictame de Crete, de verveine & des sommités de petite centaurée, de chacune demi poignée,
Des racines de zédoaire, de dictame blanc, de gentiane, de tormentille, d'aristoloche ronde, de chacune trois dragmes.

Pilez toutes ces drogues, & après les avoir mêlées, laissez-les en macération pendant trois jours au bain tiède; ensuite faites-les cuire pendant une heure à un bain plus fort, & les exprimez comme auparavant, puis

Prenez des scorpions au nombre de trois cens pendant les jours caniculaires, enfermez-les dans le même vaisseau, & les tenez sur les cendres chaudes jusqu'à ce qu'ils commencent à s'irriter par le sentiment de la chaleur, & pour lors versez par dessus l'huile tirée des expressions précédentes: bouchez le vaisseau & le mettez au bain tiède pendant 24 heures, puis au feu très-chaud pendant deux heures.

Coulez ensuite la decoction & l'exprimez: Jetez les scorpions exprimés, & finalement

Prenez de la canelle choisie, neuf onces,
Du storax calamite & du benjoin, de chacun six dragmes,
Des bayes de genièvre, du santal citrin, de la theriaque, & du mithridat, de chacun demi once,
De la rhubarbe, de l'aloës succotrin & de la myrrhe, de chacun trois dragmes,
Du spicanard & de la nielle romaine, de chacun deux dragmes,
Du jonc odorant, du souchet, du saffran, de chacun une dragme & demie.

Pilez les choses qu'il faudra piler, & après avoir mis le tout dans le même vaisseau, versez par dessus l'huile exprimée des scorpions, & le vaisseau étant bouché, mettez-le au bain tiède pendant 24 heures, & après cela à un feu plus violent pendant demi-heure: Coulez ensuite la decoction, exprimez-la fortement, & gardez l'huile épurée dans une bouteille bien bouchée pour l'usage.

REMARQUES.

On aura des feuilles d'hypericum quand elles sont en leur vigueur, des sommités, de chamedris, de calament & de chardon benit, on les incisera & on les pilera ensemble dans un mortier, on les mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus l'huile d'olive, on bouchera bien le pot, & on l'exposera pendant quinze jours au Soleil, on le mettra ensuite au bain marie bouillant quatre ou cinq heures, puis on coulera la liqueur avec forte expression.

On mettra infuser dans l'huile coulée au Soleil, pendant quinze autres jours comme auparavant, les fleurs d'hypericum récemment cueillies & pilées, on placera ensuite le vaisseau au bain marie bouillant, & on l'y laissera cinq ou six heures, puis on coulera l'infusion, exprimant fortement le marc.

On fera tremper comme auparavant dans l'huile coulée, la semence d'hypericum concassée, on pilera l'infusion au bain marie & on l'exprimera.

On incisera & l'on pilera ensemble dans un mortier le scordium, le calament, le chardon benit, la verveine, le dictam de Crete, les sommités de petite centaurée & les racines, on les mettra dans le même pot, on le placera au bain marie tiède pour y faire digérer la matière pendant trois jours, on augmentera ensuite le feu sous le bain, & on le fera bouillir pendant une heure, ou jusqu'à ce que l'infusion soit bien chaude, on la coulera alors avec forte expression.

On aura trois cens scorpions vivants amassés aux jours caniculaires, on les mettra dans le même pot, on le couvrira & on le placera sur les cendres chaudes, on l'y laissera jusqu'à ce que les scorpions commencent à suer & à s'irriter, on y versera alors l'huile, on recouvrira exactement le vaisseau, & on le mettra au bain marie d'eau tiède, pour y laisser la matière en digestion pendant vingt-quatre heures, on augmentera le feu sous le bain pour le faire bouillir pendant deux heures, puis on coulera l'huile exprimant fortement les scorpions.

On mettra dans le même pot la canelle, le storax, le benjoin, le genievre, le fantal, la rhubarbe, la myrthe, l'aloès, le spicanard, le nigella romana, le jonc odorant, le cyperus concassé, le safran, la theriaque & le mithridat, on versera dessus, l'huile exprimée, on bouchera le pot exactement, on le placera au bain marie tiède, pour y laisser la matière en digestion pendant vingt-quatre heures, on augmentera ensuite le feu sous le bain, pour le faire bouillir pendant demi heure, on coulera l'infusion avec forte expression; & l'ayant laissée dépurée, on la gardera dans une bouteille bien bouchée.

Cette huile est estimée contre les poisons & les venins, on s'en sert pour faire sortir la petite verole, dans les fièvres malignes, dans la peste, dans l'épilepsie, dans la paralysie & dans les autres maladies du cerveau, pour faire mourir les vers, on en applique sur l'estomac, sur le cœur, aux émonctoires, aux poignets, aux tempes, aux narines, aux pieds, on réitère l'onction de trois en trois heures, on en fait aussi prendre quelques gouttes par la bouche.

Vertus.

Matthiolo qui est l'Auteur de cette description n'y demande que trois livres d'huile, mais j'ai suivi la Pharmacopée Royale, qui en demande le double avec beaucoup de raison, car trois livres d'huile ne sont pas capables de recevoir l'impression d'une aussi grande quantité de drogues qu'il en entre ici.

On pourroit abréger cette composition, tant pour le travail que pour la diversité des ingrédients, car premièrement elle sera aussi bonne quand on multipliera moins le nombre des infusions. En second lieu l'on fera fort bien d'en retrancher les dro-

Y y y y ij

gues les moins nécessaires, comme le chardon benit, la verveine, le chamedrys, la petite centauree, les racines de tormentille & de dictam; les pores de l'huile ne peuvent recevoir qu'une certaine quantité de substance; or quand on y employe trop de drogues, & quand on fait trop d'infusions les unes sur les autres, on retire la plupart des dernières drogues au même état qu'on les y avoit mises & l'huile ne se trouve empreinte que des premières qui ne sont pas quelquefois les principales, voici donc comme je serois d'avis qu'on réformât cette compolition.

Huile de Scorpions reformée.

Prenez de sommités fleuries d'hypericon avec leurs grains remplis de semences, douze poignées.

De l'huile commune, six livres.

Laissez-les ensemble en macération dans un pot de terre vernissé & bien bouché pendant 15 jours: après cela faites-les cuire au bain marie tiède pendant six heures, coulez la décoction & l'exprimez. Après cela,

Prenez trois cent scorpions vivans que vous enfermeriez dans le même pot & que vous tiendrez sur les cendres chaudes, jusqu'à ce que la chaleur violente les irrite, & pour lors versez sur ces animaux l'huile exprimée, & après avoir bien bouché le vaisseau, tenez-le au bain tiède pendant 24 heures, puis cuisez les scorpions avec l'huile au feu violent pendant quatre heures. Ensuite coulez & exprimez la décoction, & jetez les scorpions exprimés. Enfin,

Prenez des feuilles de scordium, une poignée & demie,
De celles de calament & de dictame de Crete, de chacune une poignée,
De la canelle, neuf dragmes,
Du storax calamithe & du benjoin, de chacun six dragmes,
Des bayes de genièvre, du santal citrin, de la vieille theriaque & du mithridat, de chacun demi once,
De la myrthe choisie, de l'aloës succorin, des racines de Zedoaire, de fouchet long & d'aristoloché ronde, de chacun trois dragmes,
Du spicanard, deux dragmes,
Du jonc odorant & du saffran, de chacun une dragme & demie.

Pilez les drogues qu'il faut piler, & après avoir mis tous ces ingrediens dans le même pot vernissé, versez-y l'huile de scorpions exprimée, & après avoir bouché le pot, laissez-les au bain tiède pendant huit jours, & ensuite cuisez-les pendant deux heures à un bain plus chaud.

Finalement coulez la décoction & l'exprimez fortement, puis mêlez dans l'huile épurée, des huiles distillées de genièvre & de calament, & du baume du Perou, de chacun une once,

Du camphre dissout dans une once & demie d'eau de la Reine d'Hongrie, demi once.

Faites-en une huile que vous garderez dans une bouteille bien bouchée.

R E M A R Q U E S.

L'huile de scorpions peut faire quelques bien contre les poisons coagulans comme ceux de la vipere, du scorpion, en ce que par ses parties volatiles elle met en mouvement les esprits, mais elle ne serviroit à rien contre les poisons corrosifs, où les esprits n'ont que trop d'agitation.

UNIVERSELLE.

909

On pourroit faire sur le champ une fort bonne huile de scorpion composée en la maniere suivante.

Autre huile de Scorpions composée.

Prenez de l'huile de scorpions simple, une livre.
Des huiles distillées de calament, de marjolaine, de rosmarin & de baume du Perou, de
de chacun une once.
De l'huile de canelle, une dragme.
Deux dragmes de camphre dissout dans une once d'esprit de vin.

Mélez le tout & vous aurez une huile composée.

Huile de Scorpions composée, de Mesué.

Prenez des racines d'aristoloche ronde, de gentiane, de fouchet; de l'écorce de racine
de caprier, de chacune une once.
De l'huile d'amandes ameres, une livre & demie.
Du suc de raves, une demie livre.
Concassés les racines, & les faites infuser dans l'huile & dans le suc des raves pen-
dant vingt jours dans un pot vernissé bien couvert: après cela faites-les cuire jusqu'à la
consommation du suc, & ajoutez y sur la fin dix ou quinze scorpions.

Bouchez ensuite le vaisseau & l'exposez pendant un mois à la chaleur du Soleil;
Après quoi vous coulerez & exprimerez la décoction & l'huile exprimée sera gardée
pour l'usage.

REMARQUES.

On pulverisera grossièrement les racines & l'écorce de caprier, on mettra la pou-
dre dans un pot de terre vernissé, on versera dessus, l'huile d'amande amere & le
suc de rave, on couvrira bien le pot & on l'exposera au Soleil ou dans le fumier
chaud, pour y laisser la matiere en digestion vingt jours, on fera ensuite bouillir
l'infusion par un petit feu, remuant la matiere de tems en tems avec une espatule
de bois, jusqu'à la consommation du suc: on y jettera sur la fin dix ou quinze
scorpions vivants, sçavoir dix s'ils sont gros, ou quinze s'ils sont petits: on re-
couvrira le pot & on le remettra au Soleil ou dans le fumier chaud, pour y laisser
encore la matiere en digestion pendant un mois: enfin on fera chauffer l'infusion au
bain marie bouillant, & on la coulera avec forte expression, on laissera reposer
l'huile coulée, puis l'ayant séparée de ses feces par inclination, on la gardera.

Elle résiste à la peste & aux autres maladies contagieuses, on lui attribue les mê-
mes vertus qu'à la précédente.

Vertus.

Je trouve que les scorpions ne bouillent point assez longtems dans l'huile pour
qu'elle en tire toute la vertu, je voudrois les mettre dès le commencement dans la
coction.

La dernière digestion qu'on donne à l'infusion après qu'elle a bouilli, me paroît
trop longue, c'est du tems perdu, il suffiroit qu'elle fût de vingt-quatre heures ou
de deux jours.

Y y y y iij

Moyen
de rendre
cette huile
plus effica-
ce.

Au reste, cette description me paroît commode pour ceux qui veulent éviter la longue préparation de celle de Matthiolo, & l'on peut dire que l'huile qu'on en tirera ne sera guere moins salutaire que l'autre. On pourroit pour la rendre encore plus efficace, y ajouter du baume du Perou, de l'huile distillée de genievre, des teintures de myrrhe & d'aloës de chacun trois dragmes.

Huile de Grenouilles.

*Prenez des grenouilles vivantes, environ une douzaine.
De l'huile de lin, une livre & demie.*

Cuisez-les dans un pot de terre bien bouché, ensuite coulez & exprimez la décoction, puis gardez la colature pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On aura dix ou douze grenouilles vivantes, on les coupera en morceaux & on les mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus aussi-tôt une livre & demie d'huile de lin, on couvrira le pot exactement, & on le placera au bain marie bouillant, on l'y laissera sept ou huit heures, ensuite l'on coulera l'huile exprimant fortement les grenouilles, on la laissera reposer & on la versera par inclination pour la dépurér de ses feces.

Vertus.

Elle adoucit, elle tempere les inflammations, elle excite le sommeil étant appliquée aux tempes, elle appaise les douleurs de la goutte, on en frotte les parties douloureuses.

On peut faire de la même maniere les huiles de crapaux, d'écrevisses de riviere, & des autres animaux aquatiques.

Huile de frais de grenouilles.

*Prenez de l'huile commune, trois livres.
Du frais de grenouilles, deux livres.*

Faites-les cuire ensemble à petit feu, jusqu'à l'entiere consommation de la partie aqueuse, coulez ensuite la décoction & la gardez pour l'usage.

On peut préparer de la même façon les huiles de crapaux & d'écrevisses.

R E M A R Q U E S.

On aura du frais de grenouille nouvellement amassé, on le mêlera avec l'huile dans un pot de terre vernissé, on les fera bouillir ensemble à petit feu, les agitant de tems en tems avec une espatule de bois, jusqu'à ce que l'humidité aqueuse soit presque toute consumée, on coulera alors l'huile, & on la gardera séparée de ses feces.

Vertus.

Elle est anodine & resolutive, elle apaise les inflammations.

Huile de Lézards.

Prenez des lézards verts vivants une douzaine, quinze, ou vingt, selon leur gran-

deux, jetez-les & les noyez dans trois livres d'huile de noix chaude, & trois onces de vin blanc.

Faites les cuire à petit feu jusqu'à consommation de l'humidité aqueuse; coulez ensuite & exprimez la décoction, & gardez l'huile pour l'usage.

On peut préparer de même l'huile de vipères & des autres sortes de serpens.

REMARQUES.

On mettra l'huile de noix dans un pot de terre vernissé, on la fera chauffer, & l'on y plongera l'une après l'autre douze ou quinze ou vingt lézards verts vigoureux on en emploiera plus ou moins selon leur grosseur, on y ajoutera le vin blanc, on couvrira le pot, & l'ayant placé sur un feu médiocre, l'on fera bouillir doucement la matière, jusqu'à ce que le vin & la plus grande partie de l'humidité aqueuse des lézards soit consumée, on coulera alors l'huile avec forte expression, & on la gardera pour le besoin.

On s'en sert pour faire croître les cheveux, & pour les hernies, elle est résolutive & fortifiante, on en oint les parties malades.

Vertus.

Si après que cette huile est coulée & refroidie, l'on y mêloit exactement deux onces d'esprit de vin, on la rendroit plus efficace pour les occasions auxquelles on l'emploie.

Huile de Castor simple, de Nic. Prevost.

Prenez du castoreum, une once.

De l'huile vieille, une livre.

Du vin, deux onces.

Faites-les bouillir dans un vaisseau vernissé, & gardez la colature pour l'usage.

REMARQUES.

On pulvérisera grossièrement le castor, on le mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus l'huile & le vin, on couvrira le pot & on le placera dans le fumier chaud ou au Soleil pendant six jours, pour y laisser digérer la matière, ensuite on le mettra au bain marie bouillant sept ou huit heures, on coulera l'huile toute chaude, on la laissera dépurée par résidence, on la versera par inclination pour la séparer de ses fèces, & on la gardera dans un vaisseau bien bouché.

Elle est estimée pour les maladies du cerveau qui viennent d'une pituite crasse, on s'en sert dans la paralysie, dans les convulsions, dans la léthargie, dans les frissonnements, on en frotte les épaules & l'épine du dos, on l'emploie aussi pour les maladies de la matrice.

Vertus.

Il est bon de mettre infuser le castor dans l'huile & le vin, quoique l'Auteur n'en dise rien, afin que les parties huileuses & salines aient le tems de se détacher: je fais la coction au bain marie plutôt qu'à feu nud, afin d'éviter que le castor ne s'attache au fond, & que sa partie volatile & essentielle ne s'évapore.

Il se trouve dans les bourses du castor quand elles sont nouvellement séparées de l'animal, une vessicule contenant une liqueur onctueuse très propre pour la séparation de l'huile de castor, on en mêle trois onces avec une livre d'huile d'olive, & prépare

Autre manière de préparer

l'huile de castor. trois onces de vin, on les fait bouillir ensemble par une douce chaleur jusqu'à consommation du vin.

Huile de castor préparée sans feu. On peut préparer une huile de castor sans feu, en mêlant trois onces de teinture de castor faite dans l'esprit de vin avec une livre d'huile d'olive.

Huile de castor véritable tirée par la cornue chymiquement. La véritable huile de castor se fait chymiquement par la distillation sans addition, on met du castor dans une cornue, on la place dans un fourneau, on y adapte un grand récipient, on en lute les jointures exactement, & par un feu gradué & bien fort sur la fin, on en fait sortir de l'huile fétide, mais excellente pour les maladies dont il a été parlé.

Huile de Castor, composée.

Prenez du fouchet, du jonc odorant, du poivre long & noir, de la sabine & du pyrèthre, de chacun deux dragmes & demie.

Du castoreum, du storax calamithe, du galbanum, de l'euphorbe, de la casse odorante, du saffran, de l'opopanax, des cubebes, du spica-nard, & du costus, de chacun, deux dragmes.

Du vin blanc & de l'huile d'olive, de chacun, deux livres.

Faites bouillir le tout jusqu'à la consommation du vin.

REMARQUES.

On pulverisera grossièrement toutes les drogues, on les mettra ensemble dans un pot de terre vernissé, on versera dessus, l'huile & le vin, on couvrira le pot & on le placera au Soleil ou dans le fumier, pour y laisser la matière en digestion pendant quatre jours, l'agitant de tems en tems, ensuite l'on mettra le pot sur un petit feu & l'on fera bouillir l'infusion jusqu'à consommation du vin, on la coulera, on l'exprimera fortement, & l'on gardera l'huile dans un vaisseau bien bouché.

Vertus. Elle a les mêmes vertus que la précédente, mais on l'estime plus efficace, on s'en sert pour la surdité, pour le brouillement des oreilles, on y en instille quelques gouttes.

La grande quantité du vin qui entre dans cette composition fait dissiper en bouillant beaucoup des parties volatiles & essentielles dont les ingrediens sont remplis, je ferois d'avis qu'on en retranchât les trois quarts, il y en auroit encore suffisamment.

Je trouve qu'il entre trop peu de castor dans cette composition, car puisqu'elle prend le nom de cette drogue, elle en doit être assez empreinte, pour qu'elle réponde à l'idée qu'on a de sa vertu, il me paroît aussi qu'une si grande diversité de drogues y est assez inutile, & qu'on pourroit se contenter d'y employer les plus essentielles, en augmentant leurs doses; voici donc comme je voudrois reformer l'huile de castor composée.

Huile

Huile de Castor composée, reformée.

Prenez du castoreum, deux onces.

Du spica-nard, du costus, du pirethre, de la sabine, du poivre noir, de chacun demi once.

Du storax calamithe, du galbanum, de l'opopanax, de chacun trois dragmes.

De l'euphorbe, deux dragmes.

De l'huile commune, deux livres.

Du vin blanc, demi livre.

Laissez-les en digestion pendant huit jours dans un vaisseau vernissé. Cuisez-les ensuite au bain marie pendant six heures, coulez après cela & exprimez la décoction, & dans l'huile exprimée & épurée par résidence, mêlez-y de la teinture de saffran tirée avec l'esprit de vin, deux onces.

Faites-en une huile selon l'art, que vous garderez pour l'usage.

L'esprit de vin qui entre dans la teinture de saffran, servira beaucoup à rendre l'huile efficace pour les maladies auxquelles on l'emploie.

Huile d'hirondelles.

Prenez huit hirondelles entières.

Des feuilles de rhue, du grand & petit plantain, de laurier, de pouillot, de chamomille, d'aneth, d'hyssop, de rosmarin, de sauge, d'hypericon & de balsamites, de chacune demi-poignée.

De l'huile commune, deux livres.

Du vin d'Espagne, une chopine.

Faites-en une huile selon l'art.

REMARKES.

On plumera les hirondelles, on les coupera par morceaux, on les mettra dans un pot de terre vernissé avec toutes les plantes pilées, on versera dessus, l'huile & le vin, on couvrira le pot, & l'on fera cuire le tout à petit feu, remuant de tems en tems au fond du pot avec une espatule, jusqu'à ce que l'humidité aqueuse soit tout à fait consumée, on coulera alors l'infusion, exprimant fortement le marc, & l'on gardera l'huile pour le besoin.

Elle résout, elle ramolit, elle fortifie les nerfs, on peut s'en servir dans la paralysie, dans la goutte sciaticque, on en frotte les parties affectées.

Le plantain, qui est astringent, ne me paroît pas bien placé dans cette composition; je serois d'avis qu'on l'en retranchât.

On rendroit cette huile plus efficace pour les maladies auxquelles on l'emploie si après qu'elle a été coulée, on y mêloit exactement une once & demie d'huile d'aspic ou de rosmarin distillée.

Vertus

Moyen de
rendre cette
huile
plus efficace.

Huile de renard.

Prenez un renard adulte, écorché, vuïdé de ses entrailles, coupé par morceaux,

& du sel commun, quatre onces,

Des sommités récentes de thym & d'aneth, de chacune deux poignées,

De celles de sauge, de rosmarin & de chamepithys, de chacune une poignée;

¶ Zzzzz

De l'huile commune, quatre livres.

Faites cuire toutes ces drogues bien pilées dans un vaisseau vernissé, bien clos, au bain marie pendant 12 heures : après cela faites-en l'expression, puis gardez l'huile exprimée & bien épurée, pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On aura un renard vigoureux, on le tuëra, on l'écorchera, on en ôtera les entrailles, on le coupera par morceaux ; on le mettra dans un pot de terre vernissé, avec le sel subtilement pulvérisé & les sommités de plantes incisées & pilées dans un mortier, on versera dessus, l'huile, on couvrira le pot exactement & on le placera au bain marie bouillant, pour y faire cuire la matière pendant douze heures, ou jusqu'à ce que la chair du renard soit attendrie ; on coulera alors la liqueur exprimant fortement le marc, on laissera dépuré l'huile, & l'ayant séparée par inclination de ses feces, on la gardera pour le besoin.

Vertus.

Elle est propre pour atténuer & pour résoudre les humeurs froides, pour fortifier les nerfs & les jointures : on s'en sert pour la sciatique, pour la paralysie, on en frotte les parties foibles.

Quelques descriptions de cette composition demandent qu'on mêle de l'eau avec l'huile & les autres drogues, pour faire cuire le tout ensemble : d'autres demandent qu'on fasse cuire le renard dans de l'eau en particulier ; puis qu'on en mêle le bouillon avec les autres drogues, pour faire bouillir tout ensemble jusqu'à consommation du bouillon : mais j'estime davantage notre description qui n'emploie point d'eau, & qui fait cuire les ingrédients ensemble dans un pot bien bouché au bain marie ; car par ce moyen il ne se dissipe rien des parties volatiles des mixtes, & elles se communiquent à l'huile à mesure que le renard & les plantes s'amolissent & se cuisent dans leur propre suc.

Huile de petits chiens.

*Prenez deux petits chiens nouveaux nés,
Des vers de terre, une livre, De l'huile commune, quatre livres.*

*Faites-les cuire dans un vaisseau de terre vernissé bien bouché au bain marie ; coulez ensuite & exprimez la décoction, & dans l'huile épurée, mêlez-y
De la terebenthine bien claire, trois onces,
De l'huile commune, quatre livres.*

Vous en ferez une huile que vous garderez pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On aura deux petits chiens nouveaux nés, on les coupera par morceaux, on les mettra dans un pot de terre vernissé, avec une livre de vers de terre vivants bien lavés & dégorgés de leur terre, on versera dessus, l'huile, on couvrira le pot exactement, on le placera au bain marie, on mettra du feu dessous pour faire bouillir l'eau pendant douze heures, ou jusqu'à ce que les petits chiens & les vers soient bien cuits ; on coulera alors l'huile avec forte expression, on la laissera dépuré, on la séparera de ses feces, la versant par inclination dans un autre vaisseau, on y mêlera la terebenthine & l'esprit de vin & l'on gardera le mélange, c'est l'huile de petits chiens.

Huile de
petits
chiens.

Elle est fort bonne pour fortifier les nerfs, pour la sciatique, pour la paralysie, pour dissoudre & résoudre les catarrhes qui viennent de pituite froide & visqueuse, on en frotte les épaules, l'épine du dos & les autres parties malades.

Vertus.

Comme les chiens nouveaux nés sont plus gros les uns que les autres, il faut en employer ici plus ou moins selon leurs grosseurs, s'ils sont assez gros, il suffira d'en mettre deux; mais s'ils sont petits, on en mettra quatre ou cinq.

On employe ordinairement dans cette operation de l'eau ou du vin, pour faire cuire les ingrediens, mais en faisant consommer ces liqueurs, on laisse dissiper des sels volatils qui sont nécessaires dans l'huile, outre que la coction se fait aussi bien sans humidité étrangère, en la maniere qui a été dite.

Huile d'aragnées, de Mindeterus.

Prenez de grosses aragnées & bien nourries, quarante-cinq ou environ,
Des feuilles de rhue nouvelles, & des fleurs de sureau aussi nouvelles, de chacune une poignée & demie,
Des huiles de nénuphar & des vers de terre, de chacun demi livre,
De celle de millepertuis, deux onces,
Du vinaigre rosat & de souci, de chacun trois onces.

Faites cuire le tout dans un pot de terre jusqu'à la consommation du vinaigre: coulez ensuite la décoction, & faites infuser de nouveau dans la colature
Vingt-cinq aragnées bien nourries, & demi dragme de camphre dissout dans l'esprit de vin.

Laissez-les en digestion au bain marie pendant 12 heures dans un vaisseau bien bouché, & sans passer l'huile davantage, gardez-la pour l'usage.

REMARQUES.

On aura quarante-cinq aragnées des plus grandes & des plus vigoureuses, on les mettra dans un pot de terre vernissé, avec la rhue pilée & les fleurs de sureau, on versera dessus, l'huile & les vinaigres, on couvrira le pot & l'on fera bouillir le mélange par un petit feu jusqu'à consommation du vinaigre, on coulera l'huile avec expression, on y mettra tremper dans une cruche ou dans une bouteille de verre bien bouchée, pendant douze heures au bain marie tiède, vingt-cinq nouvelles aragnées & demi dragme de camphre dissout dans deux ou trois dragmes d'esprit de rose, on gardera l'infusion, & on ne la coulera qu'à mesure qu'on voudra s'en servir.

Vertus.

On l'employe pour les fièvres malignes, pour la peste, pour la petite verole, on en frotte les artères & les émonctoires; l'Auteur pretend qu'elle puisse suppléer au défaut de l'huile de scorpions de Matthiolo.

Il me semble que le vinaigre & l'huile de nenuphar qui sont astringents & condensants, ne sont pas bien appropriés dans cette composition, car ils peuvent fixer & empêcher l'action des sels & des sulfures volatils des ingrediens: Je voudrois donc reformer la description en la maniere suivante.

Huile d'aragnées reformée.

Prenez soixante grosses aragnées & bien nourries,
Des feuilles de rhue nouvelles & des fleurs de sureau, de chacune une poignée & demie,
De l'huile de vers, une livre,
De celle de millepertuis, demi-livre.

Z z z z z ij

Laissez-les macerer chaudement pendant vingt-quatre heures dans un pot vernissé bien bouché ; cuisez-les ensuite au bain marie , & dissolvez une demi dragme de camphre dans l'huile exprimée , que vous garderez pour l'usage.

Huile d'aragnées simple.

On pourroit encore préparer une huile d'aragnées simple , en mettant macerer les aragnées dans l'huile d'amande amere pendant huit jours , & procédant à leur coction comme en la description susdite.

Huile de fourmis.

*Prenez des fourmis , deux onces ,
De l'huile commune , huit onces.*

Mêlez-les & les exposez dans un vaisseau bien bouché , au Soleil d'été , pendant quarante jours , & gardez l'huile pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On fera amasser des fourmis , on les mettra dans une cruche ou dans un vaisseau de verre , on versera dessus , l'huile , on bouchera bien le vaisseau , on l'exposera au soleil pendant quarante jours , ensuite on la mettra au bain marie bouillant pendant deux heures , on coulera l'huile avec expression , on la laissera dépurée , on la séparera de ses feces , & on la gardera pour le besoin.

Vertus. Elle ranime les esprits , elle excite la semence , elle chasse les vents , on frotte les parties de la generation & des reins : cette huile prend la vertu principale du sel volatil des fourmis.

Huile de fourmis , de Mynsicht.

Prenez des fourmis vivantes & de la semence de roquette , de chacun ce que vous voudrez.

Mêlez-les & les concassez , en sorte qu'il s'en fasse une pâte. Mettez-la dans un vaisseau de verre , puis l'exposez au Soleil jusqu'à ce qu'elle devienne huileuse ; faites-en l'expression , & gardez l'huile exprimée pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On aura des fourmis vivantes & de la semence d'éruca , de chacun parties égales , on les pilera bien ensemble dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient en pâte , on mettra la pâte dans un vase de verre plat , & on l'exposera au Soleil jusqu'à ce qu'elle devienne huileuse , on la mettra alors à la presse dans un linge , & l'on gardera l'huile qu'on en tirera.

Vertus. Elle excite l'acte venerien , on en oint la région des reins , le perinée , & l'on en frotte la plante des pieds.

On expose la matière pilée au Soleil , afin que la chaleur faisant dissiper ce qu'elle contient d'aqueux , l'huile se manifeste plus aisément , & qu'elle se sépare avec plus de facilité ; mais comme il reste toujours un peu de cette humidité aqueuse dans la pâte , il s'y fait un mucilage qui feroit crever la toile si on la mettoit trop dans le commencement ; il faut donc tourner la presse peu à peu. Cette huile exprimée ne se garde pas bien long-tems à cause du mucilage qui s'y mêle ; sa bonne qualité vient des sels volatils des fourmis & de l'éruca , dont elle s'est empreinte.

Huile de merveille.

* Prenez des huiles de terebenthine & de millepertuis, de chacune une livre, De l'huile de pétrole, demi livre.

Faites-en le mélange, & y versez chaudement pendant l'espace de deux heures, de la racine d'orcanette sèche & pilée, trois dragmes.

Faites la colature, & conservez cette huile pour l'occasion.

REMARQUES.

On mettra dans un pot de terre la racine d'orcanette concassée, on versera dessus, les huiles: on placera le pot sur un petit feu, & on l'y laissera pendant deux heures, ou jusqu'à ce que les huiles aient tiré une teinture rouge de la racine d'orcanette; on coulera alors la liqueur avec expression: c'est ce qu'on appelle huile de Merveille.

Huile de
Merveille.

Elle est résolutive, propre pour les piqueures, pour les coupures, pour fortifier les nerfs; les Maréchaux s'en servent pour les enclouures qui arrivent aux chevaux.

Vertus.

La racine d'Anchusa ou orcanette ne sert dans cette composition, que pour donner une couleur rouge aux huiles; ce qui me paroît bien inutile.

Huile contre la surdité.

* Prenez de l'huile exprimée de la semence de porreaux, de celle des amandes amères & des bayes de laurier, de chacune deux onces,

Du spicanard, du castoreum & de la coloquinte coupés menu, de chacun une dragme, Du suc de rhue & du vin blanc, de chacun une once & demie.

Toutes ces drogues seront mises en digestion au bain marie tiède dans un matras bien bouché pendant vingt-quatre heures: & après avoir augmenté la chaleur du bain jusqu'à consommation de l'humidité, coulez & exprimez la liqueur; & après avoir délayé dans cette huile, six grains de bon musc, gardez-la pour l'usage.

REMARQUES.

On aura des amandes amères pilées, du spica-nard & de la coloquinte incisées menu, on y mêlera les suc de porreaux & de rhue, on mettra le tout dans un matras bien bouché au bain marie, on augmentera le feu jusqu'à la consommation de l'humidité; & après avoir délayé quelques grains de musc dans cette huile, on la gardera pour l'usage.

Elle est résolutive, adoucissante, atténuante, & très propre à dissiper les surdités qui ne viennent pas de naissance; on doit la mettre tiède dans l'oreille.

Vertus.

Je pourrois étendre beaucoup davantage ce Chapitre, en y inserant un grand nombre d'autres huiles qu'on peut inventer; mais il suffit que j'aye décrit celles qui sont usitées dans la Pharmacie, & que j'aye donné des modelles pour toutes les préparations qu'on voudra faire pour ce sujet.

Z z z z z iij