odorante, pourront mettre dans la bassine du vin au lieu d'eau.

Huile d'anis.

Si vous tirez l'huile de seize onces d'anis de la maniere que nous venons de décrire, vous en pourrez avoir depuis six dragmes jusques à neuf dragmes & démie selon la bonté de l'anis que vous aurez employé, cette huile sera verte.

Huiles tirées sans feu.

Les huiles d'amande, de noix, de semences froides, d'aveline, de pavot & de been, doivent estre seulement pilées & mises à la presse sans estre échauffées, parce qu'elles rendent leur hnile facilement, & comme ces huiles sont données souvent par la bouche, il est bon de les tirer sans feu, pour éviter l'impression qu'il leur laisseroit.

CHAPITRE IX.

Du Gland.

LE Gland est un fruit du Chesne que tout le monde connoist, il y en a de terrestre & de marin: on se sert du terrestre en Medecine, le gland de mer n'est guere en usage: tous les deux sont attachez à la branche de l'arbre par une petite écorce qui n'enveloppe qu'un des bouts, & qui à cause de sa figure, est appellée cupule, c'est-à-dire, petite coupe.

Cupule du gland.

Vertus.

On employe le gland & sa cupule dans plusieurs remedes astringens. Il est bon pour la colique venteuse, pour les trenchées des femmes en couche, pour la dysenterie; on le reduit en poudre aprés qu'on en a separé l'écorce: La dose est depuis un scrupule jusques à quatre, dans une liqueur appropriée à la maladie pour laquelle on le donne. On employe aussi le gland dans quelques emplastres pour fortifier.

Doze.

Huile de Gland.

CEtte operation eſt une huile de noiſettes empreinte de la ſubſtance la plus huileuſe & la plus eſſentielle du gland.

Prenez vingt-trois ou vingt-quatre livres de gland de chêne du mieux nourri, faites le ſecher au Soleil & le dépoüillez de ſa cupule & de ſa premiere écorce, reduiſez-le en poudre ſubtile, mettez-en la quantité que vous voudrez dans un mortier de marbre & l'arroſez d'huile de noiſettes nouvellement tirée par expreſſion: remuez la poudre avec un pilon de bois, juſques à ce qu'elle ſoit en paſte un peu plus liquide que des amandes pilées, battez-la alors avec le pilon pendant une heure, puis la mettez dans un pot de grez, bouchez-le exactement, & le mettez quinze jours en digeſtió au bain marie ou dans le fumier chaud, agitant de temps en temps la matiere avec une eſpatule d'yvoire ou de bois ; faites la chauffer enſuite dans le même pot par un feu plus fort au bain marie ou au bain de vapeur, & la mettez à la preſſe dans une toile forte, entre des plaques bien chaudes, il en ſortira goutte à goutte une huile jaunâtre.

Mêlez avec cette huile une quãtité ſuffiſante d'autre glãd en poudre pour en faire une paſte laquelle vous mettrez en digeſtion quinze jours, & vous l'exprimerez à la preſſe pour en tirer l'huile comme devant. Réiterez l'infuſion, la digeſiion & l'expreſſion encore une fois, vous aurez l'huile de gland, gardez-la dans une bouteille.

Elle eſt propre pour les crachemens de ſang, pour la dyſenterie, pour la colique : La doſe eſt depuis deux dragmes juſques à une once : on en frotte auſſi les parties du corps, pour l'embelliſſement de la peau & pour fortifier. Vertus. Doze.

REMARQUES.

ON fait ſecher le gland afin d'en ſeparer une humidité phlegmatique qui empécheroit que l'huile du gland ne ſe liât ſi aiſément à l'huile de noiſettes. On le dépoüille auſſi de ſes écorces afin qu'il ne demeure que la partie la plus huileuſe. On le met en poudre ſubtile, afin que l'huile de noiſette le penetre plus facilement dans toutes ſes parties, & qu'elle en diſſolve mieux l'huile.

On ne peut tirer l'huile du gland ſeule par expreſſion.

On ne pourroit point tirer l'huile du gland ſeule par expreſſion; elle eſt engagée dans une trop grande quantité de matiere terreſtre, qui la tient comme abſorbée. Il eſt vray que ſi l'on diſtilloit le gland par une cornuë comme on diſtille le gayac, on retireroit de l'huile, mais elle ſeroit noire & puante comme ſont toutes les huiles tirées de cette maniere, & elle ne pourroit pas ſervir aux uſages où l'on employe ordinairement l'huile de gland.

Il y auroit encore une methode de tirer l'huile de gland, ce ſeroit par le moyen de la cucurbite de cuivre & ſon refrigerant étamez, en mêlant le gland en poudre dans beaucoup d'eau, & le faiſant diſtiller comme quand on veut tirer l'huile de canelle; mais on n'auroit que quelques gouttes d'huile aprés beaucoup de diſtillations, parce que cette huile qui n'eſt point odorante, & qui par conſequent eſt privée de parties volatiles, auroit bien de la peine à s'élever. De plus il y auroit à craindre que la grande quantité d'eau avec laquelle on ſeroit obligé de la faire, ne la privât de ſa principale vertu qui conſiſte dans quelques ſels eſſentiels.

Il me paroiſt donc plus raiſonnable d'avoir une huile empreinte autant qu'elle le peut eſtre de la vertu du gland, que d'en avoir une ſans addition qui ne réponde point aux effets qu'on en attend: De plus, l'huile de noiſette que j'employe icy, a beau-

coup de rapport en vertu à l'huile de gland.

Pour tirer l'huile de noiſettes, il faut prendre des plus groſſes qu'on appelle en François avelines ou abelines, & en Latin *Avellanæ nuces*, les caſſer & amaſſer une bonne quantité de leurs amandes, les bien piler dans le mortier de marbre juſques à ce qu'elles ſoient en paſte, puis les mettre à la preſſe entre des plaques de bois bien chauffées, il en ſortira de l'huile qu'on recüeillira dans un plat. Huile d'avoline.

Cette huile eſt bonne dans les âcretez de poitrine : La doſe eſt depuis deux dragmes juſques à une once ; on s'en ſert exterieurement pour polir & adoucir la peau en fortifiant. Vertus. Doze.

CHAPITRE X.

Diſtillation d'une plante odorante telle qu'eſt la meliſſe ; ſon extrait & ſon ſel fixe.

PRenez une bonne quantité de meliſſe ou herbe de citron recemment cuëillie, lorſqu'elle eſt en ſa vigueur: pilez-la bien dans un mortier & la mettez dans un grand pot de terre: faites une forte decoction d'autre meliſſe & en verſez deſſus ce qu'il en faudra pour qu'elle ſoit bien humectée : couvrez le pot, & la laiſſez en digeſtion pendant deux jours : renverſez enſuite la matiere dans un grand alembic de cuivre, & le couvrez de ſon chapiteau ou refrigerant eſtamé par dedans : poſez-le dans un fourneau, & y ayant adapté un recipient, luttez les jointures avec de la veſſie moüillée ; faites deſſous un feu du ſecond degré, & diſtillez environ la moitié de l'eau que vous aurez verſée ſur la meliſſe, puis laiſſez refroidir les vaiſſeaux & les deluttez : vous trouverez dans le recipient, une fort bonne eau de meliſſe qu'il faut verſer dans une bouteille, & l'expoſer cinq ou ſix Eau de meliſſe & ſes vertus.