

Bibliothèque numérique

medic@

Besson, Jacques. Art et moyen parfait de tirer huyles et eaux, de tous medicaments simples et oleagineux. Premierement receu d'un certain Empirique qu'on estimoit Alleman, et depuis confirmé par raisons et experiences. Nouvellement corrigé et augmenté d'un second livre, par Jacques Besson, Daulphinois, Professeur és Sciences Mathematiques

A Paris, pour Galiot du Pré, 1573.

Cote : Académie de médecine 41119 (2)



Académie de médecine

Adresse permanente : <http://www.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?extacad41119x02>

ART ET MOYEN

PARFAICT DE TIRER HUY-

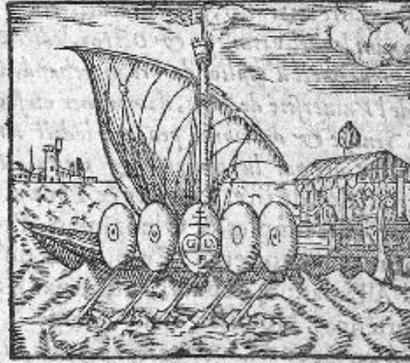
LES ET EAUX, DE TOVS

Medicaments simples &
Oleogineux.

*
*

*Premierement Receu d'un certain Empirique qu'on
estimoit Alleman, & depuis confirmé
par raisons & experiences.*

Nouuellement corrigé & augmenté d'un second
Liure, par Jaques Beison, Daulphinois, Pro-
fesseur és Sciences Mathematiques.



A PARIS.

Pour Galiot du Pré, Rue S. Jaques, à l'enseigne
de la Gallere d'or.

1573.

EXTRAICT DV PRIVILEGE
du Roy.

PAR grace & Privilege du Roy, donné à Orléans, le 27. jour du mois de Iuing. 1569. Signé Brulart: il est permis à maistrre Jaques Besson, professeur es Sciences Mathematiques, de faire imprimer, par tel Imprimeur qu'il choisira, tous & Vn chacun les Liures, par luy composez & mentionnez esdictes Lettres: pour d'iceulx Privilege iouyr paisiblement, pendant le temps & espace de dix ans, à commencer du jour & daste, que chacun Liure sera acheué d'imprimer: & deffenses faictes à tous Libraires & Imprimeurs, d'iceux Liures imprimer, ou faire imprimer, pendant ledict temps de dix ans. Suivant lequel Privilege & Oubroy, ledict Besson a permis & permet à Gallot du Pré, marchand, Libraire zure de l'Vniversité de Paris, d'imprimer ou faire imprimer, vendre & distribuer pendant ledict temps de dix ans, le Liure par luy composé & intitulé Art & moyé parfaict, de tirer Huylles & Eaux, de tous Medicaments simples, & Oleogineux. Premièrement receu d'un certain Empirique, qu'on estoit Alleman: & depuis cōfirmé par Raisons & expertences. Nouvellement corrigé & augmenté d'un second Liure. Et sous suivant les peynes induictes esdictes Lettres de Privilege.

H A V L T E T P V I S

SANT SEIGNEVR, MONSEI-
GNEVR FRANÇOIS, DVC DE
Montmorency, Cheualier de l'Or-
dre, & Lieutenant pour le
Roy, en l'Isle de Fran-
ce, &c.

*



MONSEIGNEVR, C'est cho-
se certaine, que les sciences en
general, & tous ceux qui en font
profession, entre les traueses
qui ordinairement leur aduié-
nent, ont cela de bien, que ia-
mais ilz ne sont cogneuz, prisés, ne remarqués
que par l'adresse & conduicte des hommes il-
lustres & genereux, qui ayman les sciences, ain-
si qu'il est requis, les cherissent & fauorisent en
temps & lieu. Chose, certes, qui euidentment
& de soy-mesme demonstre assez & nous faict
cognoistre, que cōme les hommes ont cet heur
d'estre bien naiz, & sont esleuez en hault degré
& dignité: aussi doibuent-ils caresser la Vertu,
qui est la vraye marque de leur Noblesse. Ce
que ie dy (Monseigneur) se peut remarquer en
vous: Car non seulement vous delectés en tou-
tes honnestes Disciplines & Sciences: mais aussi
fauorisés & aymés ceux, qui les pratiquēt & en-

A ij

E P I S T R E.

seignent. en quoy faisant, ilz se sentent (comme moy) grandement voz obligez. & tenez. Et ose dire d'auantage, que aués esté la voye & le moyen, que moy (homme de nulle qualité & renommée) ay eu cet heur, d'auoir peu treshumblement & de prés, saluér mō Prince souuerain & bon Roy : auquel (vsant enuers moy de vostre benignité accoustumée) aués faiēt entendre qu'il est impossible, que ie puisse profiter au public, & subuenir aux fraiz qu'il me conuientra faire, pour mettre en euidence mes Oeures & Inuentions de Mathemauque, sans estre liberalement aydé & entretenu de la Majesté. De cette Recommendation (Monseigneur) i'ay ia senty vn tel cōmencement, que esperant en Dieu, au Roy, & vous : ie recepuray en brief, le bien & contentemēt que r'en ay désiré & esperé : afin de seruir de tous mes moyens, & le reste de ma vie, à nostre Nation Françoise & Postérité. Ce pendant (Monseigneur) ne voulāt estre noté du vice d'Ingratitude enuers vostre vraye Noblesse : desirant d'autre-part, vous donner recreation & plaisir en la varieté des Sciēces, esquelles, quand auez quelque peu de loysir vous delectez. I'ay entrepris vous dedier, & faire present, de cestuy mien petit Oeure, contenāt en soy l'Art, & Moyé parfaict de distiller Huylles & Eaux des simples Oleogineux. Et ce d'auantage, qu'il m'a semblé n'auoir esté improuué par aucune sommaire Lecture, qu'en ont fait particulièrement plusieurs Medecins doctes & sça-

ans : & entre autres, mōsieur d: Masilles: personnage, certes , grandement recommandable, tant pour les rares Vertuz & Doctrine qui sont en luy, comme ayant esté cogneu fidele & loyal, il a eü ceste Faveur, d'estre substitué & choisy (apres le decéz de monsieur Chappelain) pour Premier, tres-humble Medecin & seruiteur du Roy, ainsi que cognoissez qu'il en est digne. Or Monseigneur, Puis-qu'ainsi est, que ce petit oeuvre, a ia esté approuué des estranges Nations par le moyen de l'Impression Latine, qui en a esté publiée & receüe: & que d'autre-part n'ay esté instigué & requis d'iceluy reuoir & traduire en vulgaire François. Il m'a semblé tres-conuenable de l'augmenter d'vn second Liure, afin que ceux, qui se delectent en telles Sciences, en puissent receuoir le fruit qu'ilz en esperent. Et pource (Monseigneur) apres que j'ay dressé ma veüe sur ceux, qui portēt faueur à tous studieux de Disciplines, ie n'ay rencontré homme, qui en ardeur de les auancer vous puisse égaler, ie me suis rengé vers vostre debonnaireté & clemence, à fin de vous rendre tesmoignage du grand desir & affection que j'ay, de demourer à tousiours-mais.

Vostre tres-humble & obeissant
seruiteur, Iaques Besson,
Daulphinois.

A iij

L'IMPRIMEUR AVEZ
Lecteurs.

A MYS Lecteurs, ie vous ose persuader, que si departez quelques heures à la lecture & pratique du contenu en ce petit œuvre, vous ne perdrez ne vostre temps, ne voz peines: d'autant que vous en poués receuoir non seulement vn singulier contentement d'esprit, mais aussi vne vtilité grande: comme estant party des mains d'un Auteur, certes, autant versé és sciēces Mathematiques que autres, qui soyent de ce temps: comme il vous peut estre, & est apparu par l'Edition, qu'il a dernièrement faicte, du Liure par luy composé & intitulé [Cosmola- be, ou Instrument yniuersel.] Par lequel il demonstre routes les obseruations, qui se peuēt faire par les Sciēces Mathematiques, tāt au ciel, en la Terre, cōme en la Mer: Ensemble, d'un autre non moins recommandable, trait- tant de la maniere de trouuer seurement les Eaux & Sources, qui sont cachées sous terre: En-quoy faisant, il a impetré & obtenu cette faueur & commandement du Roy nostre Sire, de luy bastir & dresser vn autre sien œuvre, declaratif de diuerses Machines & Inuentions Mathematiques, fort recommandables & necessaires à nostre Republique. Et afin de ne rester oyūf & in-vtile, pendant le temps qu'il ordonne & prepare les Figures necessaires audict œuvre, il s'est aduisé de reueoir, cor- riger, & augmenter d'un second Liure, ce petit Opuscule traittant l'Art & Moyen de distiller Huylles & Eaux des simples Oleagineux: Et de ce, il vous fait vn present, avec telle protestation qu'il ne desdaignera de le vous enseigner & faire pratiquer par raisons naturelles & e- uidentes. Voire (aidant Dieu) vous fera iouyr en brief, d'autres siennes & tres-recommandables inuentions de Geometrie. Adieu, De Paris, ce 8. de Decembre. 1570.



ART ET MOYEN

PARFAICT DE TIRER HVY-

LES ET EAUX, DE TOVS

Medicaments simples &
Oleogineux.

*Premierement Recen d'un certain Empirique qui on
estimoit Alleman, & depuis consumé
par raisons & experiences.*

Nouvellement corrigé & augmenté d'un second
Livre, par Jaques Besson.

LIVRE PREMIER.

Catalogue des Herbes, Semences, & Aromas,
desquelles on peut tirer leurs Huylles.

S'ensuyuent les noms des Herbes.

Premierement, entre les Herbes
on peut tirer de l'huile du Ros-
marin, du Serpoller, de la Rue,
de la Calamente, de l'Origane,
de la Lavende, de la Camomille,
de la Sauge, de l'Ysopé, du Basilic, du Spica
d'Indie, de l'Ache, de l'herbe appellée Stœchas
arabica, de la Serriette, de l'Ablinthe, de la Li-
A iij

Art & moyen

uesche, du Tim, de la Mente, du Polliot de montagne, de l'herbe nommée Iua-arthritica, de la Savine, qui sert à la delivrance des Femmes qui sont hors d'espoir d'Enfantement : & securivement de toutes Herbes, qui sont de temperament chaut & sec, & qui sentent bonne ou forte Odeur.

S'ensuyvent les noms des Semences.

ET entre les Semences, on peut tirer Huilles de celles de fenoil, de celle d'Anis, de celles de Siler-montanum, de celle de Comin, de celle de Persil, de celle d'Anomum, de celle d'Anet, de celle de Santonicum, de celle de Nigella-nigra, & alba : de celle de Poivrete, & de celle de Carottes sauvages, & de beaucoup d'autres Semences ayants bonne odeur, ou forte.

S'ensuyvent les noms des Aromates.

ET des Aromates, on peut tirer huille de la Canelle, du Poivre-noir, du Clou de girofle, de l'escorce de Muscade, du Costus-odoratus, de l'Angelique ou Imperatoire, de la Galangue, de la graine de Paradis, de la noix-muscade, du Gingebre, des Cubebes, du Cyprez. Ité de beaucoup de Graines, cōme de celle de Laurier, de celle de Geneure, & de celle de Savine, & des escorces de Citron & d'Oréges: & beaucoup d'autres semblables choses Aromatiques

De tirer huylles & medicam. simples. 9

*De la matiere, Forme & mesure
du Fourneau.*

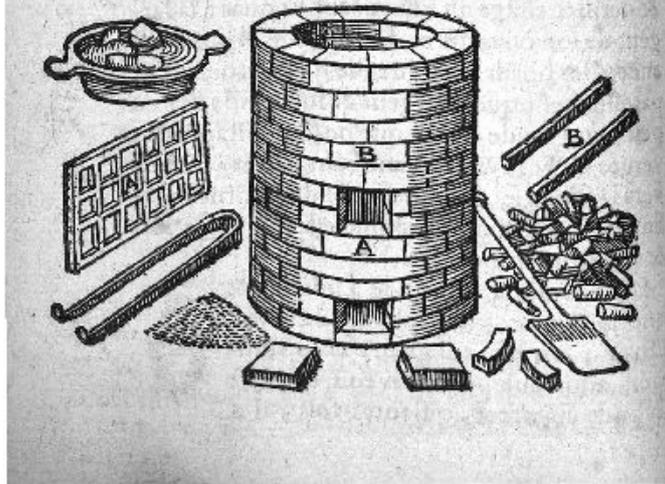
CHAPITRE PREMIER.

LA matiere du Fourneau, faut qu'elle soit de Briques, telle qu'on vse à baltir l'uits en certains païs, c'est à dire: Rondes aucunement: pour le moins par le dedans, desquelles la largeur est coustumierement de huit doigts. Et quant à la longueur, & epaisseur, selon qu'il plaist à l'Ourier. Ces Briques d'oc, composées en montant l'une sur l'autre à la forme & art de Maçonnerie, seront (pour le moins par là dedas) vne Capacité egalle & ronde: de laquelle Capacité, le Diametre en cet affaire, ne doit estre moindre d'un pied: & la hauteur ne doit surpasser trois piedz. Or toute la hauteur dudict Fourneau, doit auoir trois espaces: dont le premier doit auoir vn pied: le second euiron vn demy pied: & le tiers, tout le reste du Fourneau. Au haut du premier estage, doit estre mise vne grille de fer, contenant tout le Fourneau par dedans, & au haut du second estage pareillement deux verges de Fer distées l'une de l'autre de quatre doigts. Et puis au bas du premier Intervalle, & aussi vn peu plus hault que la grille, au second estage, on doit faire deux ouuertes cartées, auéc leurs couuercles, à la façon d'une gueule de Four. Et quand on vouldra tirer les cendres, qui tombent de la grille située

Art & moyen

au dessus, (Chose qui est fort nécessaire) il faudra ouvrir la bouche la plus basse & par la haute, jeter les Charbons, & allumer le feu. D'ailleurs, à la haute yssue du Fourneau, à la pare la plus commode, on doit laisser quelques autres pertuits, pour laisser sortir la Fumée. Et cecy suffise avec la presente peinture, touchât la matiere, forme & mesure du fourneau. La Grille, qui est monstrée par la lettre A. doit estre mise au fourneau par dedans, à l'endroit de l'autre A. & les verges de fer, B. à l'endroit de B.

*Pourrait, forme, & mesure du Fourneau, duquel
avons traité cy dessus.*



De tirer huylles & medicam. simples. 6

*Du Nombre, Qualité, & Quantité des vaisseaux
nécessaires au present Art de
Distiller.*

C H A P. I.

IL est besoing, qu'il y ait quatre Vaisseaux: Le premier, faut qu'il soit de Terre, telle qu'elle dure long temps au Feu: & que sa forme soit semblable à vne figure Conique, rōgnée par le haut, ainsi que la lettre A le demonstre. Combien toutesfois qu'il doit estre moyennement enflé par le milieu de sa grandeur, cōme s'il ressembloit à la forme & figure d'vn œuf. Finablement, que toute sa grandeur accorde (& principalement en hauteur,) avec le troisieme & dernier estage du Fourneau. Et quāt à la largeur de son ouuerture, faut qu'elle conuienne avecq' les bords de la gueulle du Fourneau: & pareillement, que la largeur de son fonds, ayt vn peu plus grande espace, que ne sont distantes les verges de Fer l'vne de l'autre, attachées à trauers vers la fin du second interualle du Fourneau: afin que ledict Vaisseau puisse estre là dessus mis & colloqué fermement.



Le second, qu'il soit de Cuiure, & que sa Figure (comme on dit) soit Ouale: vn peu rōgnée par le Sommet, ainsi que pouués veoir en ceste seconde Figure B. Toutes-fois, il a



Art & moyen

d'auantage le Col estédu, enuiró de quatre doigts sur l'endroit de la Rogneure, comme la lettre C. le demonstre en la secóde figure, Puis ce Col, au bord d'en haut vers sa gorge, doibt estre en equarre, enuiró d'un doigt & demy, ainsi que demóstre la figure, D. Or' à tout le Vase, on doibt appliquer vn chapiteau, qui ne soit trop petit, duquel la Figure doit estre quau comme vne demie Boule creuse, & à l'endroit qui ressemble dessouz du Front au lieu du Nez, doit auoir vn Tuyau, qui soit moyennement encliné, & doibt estre conioinct & soudé entre son Col (lequel est aussi destiné, & attribué audict Chapiteau) & ledict Fonds. La forme dóc sera telle que E. figure presente le demóstre, Puis^B de peur de mettre en oubly, il est besoing que ledict Chapiteau ayt vn bord eminent, de la mesme matiere de
ure, fondé & compassé vn peu plus bas q
Nez, qui a esté mis à la gorge du vaisseau
cedent, par le moyen que F. suyuáte figure
feigne: dont s'enluyt, que tel col du Chapiteau,
emboisté dans le col du Vaisseau predict, bou
chera iceluy vaisseau par telle maniere: que au
dedans la capacité de son col, il recepura iuste
ment le col dudict chapiteau: & ce de rechef en
telle façon, que le bord remplié de l'ouuerture
dudict Vaisseau, responde & s'accorde par vne
ligne Orbiculaire, avec le bord eminent du cha-



Cui-
ne le
pre-
l'en.

De tirer huylles des medicam. simples. 7

pireau, à la forme qu'icy apparoit par la lettre G.
Finablement, la grandeur de tout ce Vaisseau
doibt conuenir tellement, avec la capacité du
premier Vaisseau de terre, qui est dedas le four-
neau, qu'il y ayt de distance entre
eux-deux, enuiron deux ou trois
doigts: & en hauteur, q̄ ledict Vais-
seau de Cuiure surpasse de tout le
chapiteau, (& d'enuitō huit doigts)
celuy de terre: comme la figure H.
suyuante le monstre.



Le troisieme, faut que soit vn Tô-
neau de moyenne grandeur, & qu'il
n'ait qu'vn Fonds.



Le quatrieme, sera le vaisseau Re-
cipiant, c'est à dire, qui recepara la
Matiere distillée, & faut que soit de
Verre: à cause de sa clairté & nette-
té, & poinctu par le bas, avec vn pe-
tit petruis cimenté & me-
diocrement grand, comme
la figure I. le demonstre. I



Et voilà, ce qui est neces-
saire de dire, du Nombre,
Qualité & Quantité des
Vaisseaux requis pour Di-
stiller.



Art & moyen

*Du moyen qu'il faut tenir, pour disposer la Matière, que
il convient distiller: & comment il faut colloquer les
Vaisseaux l'un avec l'autre: & de l'ordre &
suytte qu'il faut tenir en Distillant.*

C H A P. 3.

PRemièrement, il faut que la matiere soit tel-
lement pilée, qu'elle ne devienne ny en pou-
dre, ny en pâte: mais en petis brins: & ce, par
le moyen & art des Apoticairez: à sçavoir en la
pilant & passant grossièrement par vn Crible. Puis
la matiere ainsi préparée, la faut ietter dans le
vaisseau de Cuiure, meslée avec certaines me-
sures d'eau de Fontaine: à sçavoir pour equi-
poller deux liures pesant de matiere, y mettre
environ dix-huict liures d'Eau. Cecy fait, faut
mettre le vaisseau de terre, dás le Fourneau, sur
les deux verges de fer: & accoupler avec de l'Ar-
gille pilée & pastée, le bord dudict vaisseau de
terre, avec le bord du Fourneau. En apres, faut
mettre le vaisseau de Cuiure, bien bouché dans
celuy de terre, en telle maniere toutesfois: que
d'un fonds à l'autre, il y ait vn entre-deux, enui-
ron de deux ou trois doigts. Lequel entre-deux,
faut qu'il soit remply de Sablon pur & net, ius-
ques au haut de tout l'entre-deux des deux vais-
seaux: Voire-mesme si on veut, iusques au col
dudict vaisseau de Cuiure. Finablement, on doit
tourner le nez du chapiteau, vers la dextre ou se-
nestre partie du Fourneau, pendant qu'il couure

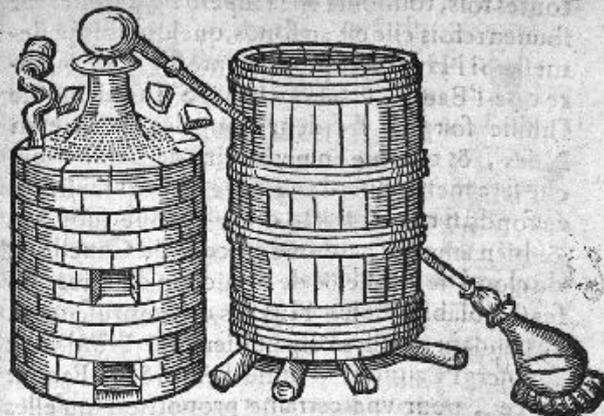
De tirer huylles & medicam. simples. §

ledict vaisseau de cuire: puis conuient boucher diligément de paste, de Bol-armeni, & de drappeaux le Bord eminent dudict chapiteau, avec la replieure du col dudit vaisseau: & apres cela faut appliquer près du Fourneau, vn Tonneau n'ayant qu'un fonds, vers la part que est tourné le nez du chapiteau, lequel il conuendra percer obliquement, & viz à viz: & selon l'inclination qu'a le nez du chapiteau. Et puis passer & accoupler vn Tuyau d'estain par les pertuitz dudict Tonneau, lequelz il faut boucher en haut à la partie ou il est ioinct avec le nez du chapiteau: & en bas, avec le col du vaisseau Recipient, qui est de Verre. Finablement, sera emply le Tonneau d'eau froide: & par tel moyen, la plus grãde partie de la besongne sera expediee. Il restera seulement, qu'on allume les charbõs, qu'on aura mis sur la grille, iusques à tant que la matiere qui est dedans le vaisseau de cuire avec l'eau de Fontaine bouillonne, & qu'on entretienne tel feu, iusques à tant, que les vapeurs de la Distillation passans par le Tuyau, qui trauerse le Tonneau, soyent toutes espaisies les vnes apres les autres: c'est à sçauoir, par la froideur de l'eau, qui est dedans le Tonneau: & que toute la Liqueur qu'elles portent, & qui est dedans le vaisseau de cuire soit escoulée dans le vaisseau Recipient. Et le signe de tel effect sera cogneu, quand on verra que de dix-huict liures d'Eau (ou enuiron) on en aura receu dix. Lors il faudra cesser: car de poursuyre plus oultre, n'est besoig: de peur,

Art & moyen

que la Matière qui est dans le vaisseau de Cuiure ne s'enflamme. Or quant à la suytte, & à l'ordre, qu'en la Distillation on doit tenir, icy luy soit semblable à ce qu'on observe en distillant l'eau de Vie. C'est, qu'il n'y ayt quasi aucune espace du rumber d'une Goutte à l'autre. Et partant, en peu de temps & par tel moyen, tout le vaisseau de Cuiure se vuyde, & peu souvent demeure il plus long temps à ce faire, que de six ou sept heures: si la Matière dy-ie (comme auôs touché) conuient en sa pesanteur, avec l'eau du vaisseau. Comme de deux Liures, à dix-huict. Desquelles choses il est notoire, qu'il faut tellement gouverner le Feu, qu'aucunes-fois il le faut diminuer (principalement au Commencement, & lors que tout est desia eschauffé:) & vn peu apres accroistre, afin que la Teneur predite de la Distillation, soit toujours gardée. Et cecy suffira avec la Figure icy représentée, touchant la maniere de disposer la Matière qu'il faut distiller, & de colloquer les Vaisseaux, & de la suytte & ordre qu'il faut tenir en Distillant.

De tirer huilles des medicam. simples. 9



*De l'industrie qu'il fault tenir pour separer
l'huile, & avec l'eau qui a esté distillée
avec elle, quand ils ont esté en-
semble reduits dans le
vaisseau Recipians*

CHAP. 4.

Pour separer l'Huile de quelque matiere
que ce soit, qui aura esté distillée d'avec
l'Eau, par le benefice de laquelle la Distillation
en a esté faicte: il faut premierement enten-
dre, que l'huyllé qui aura esté distillée, est vne
liqueur: & que par ce moyen, & par la force de
l'Eau bouillante, elle aura esté separée, & des-
racinée de la matiere, & conservée avec icelle, &
conduicte dans le vaisseau Recipiant: & que
pour ce, l'Huile se a tousiours avec leau: nō pas

B

Art & moyen.

toutes fois, tousiours en la superficie d'icelle: car souuentefois elle est au fonds, quelquefois peslemelle. Si l'Huile est plus pesante en egale mesure que l'Eau, elle sera au bas, S'il aduient que l'Huile soit par froideur congelée comme en Niues, & comme en petis brins de Laine: lors elle sera meslée avec l'eau. De rechef l'Huile ira au fonds, si elle est faicte d'vne espaisse substâce, & bien amassée: comme est celle de Canelle, & de cloud de girofle, & de beaucoup d'autres choses semblables. Et les Huilles qui confusément, ce pendant qu'elles s'espaisissent par Froid vont àtravers l'Eau: ont l'Huile d'Anis, & de Fenoi: & ce, pour vne certaine proportion qu'elles ont avec le poix de l'Eau. Et ne faut point qu'aucun subitement vienne dire le contraire, car l'expérience qu'on en faict tous les iours, en rend assez suffisant tesmoignage. Ces choses donc bien entendües reste encor pour separer l'Huile d'avec l'Eau qu'il a portée avec soy.

Or pource faire en premier lieu, faut mettre peine que le vaisseau Recipient (comme desia à esté dict) soit vn peu poincté par le Fonds: & qu'on face vn petit Pertuitz avec plusieurs coups de la poincte d'vn cloud, ou poinçon acéré, & qu'on bouche (durant la Distillation) diligemment ledict Pertuitz avec Ciment. Puis apres que l'Eau & Huile seront distillées, & qu'on les aura mis quelque espace de réps refroidir à l'Air sur vn Trepied: qu'on regarde ententiement dans le vaisseau recipient, en quel lieu dans l'eau

De tirer huille des medicam. simples 19
sera l'Huille.

Ce qui sera aisé à veoir, pour la diversité de couleur. Que si Phuyllé est au bas: qu'on oste le Ciment, qui est au pertuis du Vaisseau recipiant, & à l'heure ladite Huille se verra dedas le Vase, auquel on voudra qu'elle soit, le mettant au droit du Pertuitz: & l'Eau demeurera dans le vaisseau recipiant, si en bouchant le Pertuis, on la veult garder. Et si d'aenture l'Huille au contraire, est au dedas en ourât de rechef le Pertuitz, toute l'eau sortira & l'Huille demourra dedans le vaisseau Recipiant, si ce n'est, que d'aenture par imprudence, on verse l'huile le plus vistement dans le vaisseau opposite, que dedans la Phiole: à quoy il se faut bien prendre garde. Or si l'Huille avec l'Eau qu'il a portée, deuiet comme en Nués, & petits brins de Neige: il faudra faire couler toute l'Eau par vn Linge, & ce dy-ie en vn Air frais, & apres que la Distillation sera refroidie. Puis l'Huille estant amassée dans le Linge, sera aisé de la prédre avec vn cousteau, & de la mettre dedans vne Phiole: & finalement, de la reduire si besoign est, en vne Liqueur subtile par moyenne Chaleur, en la mettant au soleil ou sur des Cendres chaudes. Dauantage on peut par beaucoup d'autres moyes separer l'Huille d'avec l'Eau qu'il a portée, lequel nous pourrions adiouster si nous voyons



Art & moyen

qu'il fut necessaire, ou si Ceux que nous auons
dit, deffailloient en quelque chose. Comme par
exemple, avec vn Entonnoir de Verre, mettant
le doigt vers la Pointe & au dessous: & faisant
par plusieurs fois le semblable, qui a esté fait
par le Recipient à sçauoir, en versant la Liqueur
dedans ledict Entonnoir. Item cela se fera par
le Succement de l'eau du Recipient, qui laissera
l'Huile au Fonds: ainsi qu'il est icy desiné. Et
cecy suffise touchant l'industrie, qu'il faut tenir
pour separer l'Huile d'avec l'Eau, qu'il a portés
dans le vaisseau Recipient.



*Exceptions des Regles
susdictes.*

Premiere Exception.

IL fault qu'vn chacun entende, que nous auons
parlé iusques icy en general, de la matiere
de tirer Huylles de tous Simples sus nommez:

De tirer huilles des medicam. simples. Il d'autant que lesdites choses generales, ne parlent aucunement ny comprennent les Distillations, auxquelles y a plus ou moins de Matière, que nous n'auons dict. selon laquelle on doit en proportion faire le Fourneau plus grand, ou plus petit, que nous n'auons fait cy-deuant, en l'Exemple proposé. Et pareillemēt le vaisseau de terre, & ce luyde Cuiure, & augmēter l'Eau qu'o y met, ou en diminuer en gardant au reste la Forme de tout ce qui a esté dict. & obseruant le temps requis à la distillatiō. Mais toutesfois sera vne chose facheuse, si on ne reçoit guere d'Huille. Car en diminuāt la Matière de deux liures, en certaines choses: on ne receputa à grand peine dix gouttes d'Huille. Et au contraire: accroissant la Matière: la longueur du tēps aussi ennuyra. Et pour ceste cause. auons choisi la predictē quantité de Matière, & d'Eau enuiron dix-huict liures: avec la forme des Vaisseaux requis, l'ayant maintesfois expérimenté: afin qu'elle fut comme vn reglement, à quiconque voudroit Distiller plus grandes ou moindres quantités, que la predictē quantité, si la necessité & volōté du Distillateur, le requeroit.

Exception Seconde.

DAuantaige, faut aussi excepter cecy, c'est que quād on vouldra extraire huille des herbes, selō la raisō predictē: on y doit appliquer vñ

B iii

Art & moyen

beaucoup plus grand Vaisseau de Cuiure, & y mettre d'auantage d'Eau, qu'on ne fait aux Semences, & Aromates: & fault aussi ajancer ledict vaisseau de cuiure, dans le Fourneau, sans celuy de terre, & sans le Sablon. On ne laissera toutes-fois, d'appliquer l'Argile petrie, tout a l'entour d'iceluy, & du bord du fourneau. Car tant seulement aux Distillations des Semences & Aromates, est requis le Vaisseau de terre, & le Sablon entre-deux: d'autant qu'elles sont de plus de licate & menuë Substanc: tesmoing leur grâde chaleur & secheresse: & que la Matière qu'elles redent est plus delicate & plus ferme. Et pour ceste raison, la force du Feu, pourroit aucunement troubler leur parfaicte Distillation. C'est à dire, feroit que de la distillation sortiroit vn peu trouble, mesmes au commencement, si on ne la moderoit, par ce- qu'on met entre-deux: à sçavoir le vaisseau de terre & le Sablon.

Or, en la distillation des Herbes, est besoing de beaucoup plus grand vaisseau de cuiure, & de plus grande quantité d'Eau: d'autant que les Herbes en egal poix occupent plus de lieu que ne sont les Semences & Aromates.

Car lesdictes Herbes, ne sont pas si amassées en elles, ains plus espanduës. Et pourtant, elles requierent aussi en proportion d'auantage d'Eau, de peur qu'elles ne brussent dans le vaisseau de cuiure. Et cecy suffise, touchant les Exceptions des predictes premieres Regles.

De tirer huille des medicam. simples. 12

Dialogue, ou interrogations, pour résoudre
beaucoup de Questions, qu'on
peut faire sur les distil-
lations pre-
dises.

CHAP. 5.

ON peut former beaucoup de Questions, sur
les choses que nous venons de dire, lesquel-
les selon nostre pouuoir, nous dissouldrois par
ordre. Dont la premiere est.

1. Pourquoi fault-il, que le Fourneau soit de fi-
gure ronde? Afin que le Feu porté en hault,
aille par tout en plus Egale mesure. Ce qui
ne se feroit pas, s'il estoit Angulaire: à cause
que la separation des Angles, disoiendroit la for-
ce du Feu.

2. Pourquoi fault-il, qu'il y ayt dans le Four-
neau, entre la Grille & les verges de Fer, vn
Espace, d'environ demy Pied? Pourquoi
aussi a-on fait la forme du Vaisseau de Terre,
semblable à vne figure Conique rongnée, &
renuersée, ou à vne Ouale? Cecy a esté fait
premierement, afin que les charbons eussent
mieux leur lieu conuenable. Secondement,
que le Feu eust aussi sa place accommodée:
afin qu'estant mieux amassé, il peult plus actiue-
ment eschauffer la Distillation qui est au des-
sus. Or il est ainsi amassé entre les costez, &

B iiii

De tirer huilles des medicam. simples.

Concasiué dnFourneau, & la connexité du Vaisseau de terre, d'autât qu'au commencement ayant plus de force, il trouue aussi plus de Place, à cause que le fond du Vaisseau de terre, est estroit. Et vers la fin, lors que sa force diminue, il trouue aussi espace, pour le grand eslargissement dudiect Vaisseau de terre.

3. Pouruoys aussi, est le vaisseau de Cuiure, presque tout semblable, a vne figure Ouale? Dautant que ceste figure, pour sa rondeur, est plus capable. Et d'auantage, ceste rondeur conioincte avec la Hauteur, est plus propre à toutes Concoctions: comme mesme on peut veoir dās le ventre de quelques Animaux, qui ressemblēt quasi en tout, à ceste Figure.

4. Pourquoi a-on fait, le chapiteau du vaisseau de Cuiure, de moyenne grandeur, & semblable presque à vne demy Boule? On la fait de moyenne grandeur, de peur que les vapeurs de l'Eau, & de la Matière distillée, estant montées au haut dudiect Chapiteau, ne fussent trop pressées, à cause de leur grande quantité, & aussi pour la petitesse du Percuitz du nez du Chapiteau, par où il failloit qu'elles sortissent: & que pour ceste raison lesdictes Vapeurs môtās toujours: ne se bruslassent elles-mesmes. Or on la fait semblable quasi à vne demye Boule creuse non pas poinctu, comme font plusieurs: afin que les Vapeurs eschauffées, & retirées dans la moyenne Hauteur, peussent plus également & soudainement, sortir par le nez du Chapiteau,

& couler dans le Recipient , par le long Tuyau.
Ce qu'il ne pourroit faire estant le Chapiteau
pointu , d'autant que ceste Forme là , ne seroit
pas proportionnée au reste du Vaisseau, si on exa-
mine diligemment la Mesure, Figure & capacité
d'iceux . Voire mesme , telles vapeurs estans a-
massées dans le haut du Chapiteau, s'il estoit
pointu:oultre ce qu'elles ne pourroient, qu'a-
vec difficulté descendre dans le Bec, pour la grã
de distance, qu'il y auroit entre deux, seroient re-
tenües longuement là dedäs , & se brusler oyent
les vnes les autres.



Pourquoy ne met
on le Tonneau
dans lequel est
cet Eau qui espe-
fit les vapeurs au
dessus le Chapi-
teau du vaisseau
de Cuiure & en
telle maniere que

demonstre la Figure: & comme aussi plusieurs
ôt de coustume de faire, plustost pres que loing
d'iceluy comme vous dictes failloit faire pres,
d'autant que les Vapeurs s'espessiroient deuant
que sortir par le Tuyau:& puis retombant dans
le Vaisseau , de rechef se resouldroient : &
ainsi s'espessiroient souuent, plus-tost que de sor-
tir aisément ; dont pour continuelle Ebullition,
peu de Vapeurs paruiendroient dans le Recip-
iant. Et par consequent, on tireroit moins d'huil-

Art & moyen.

le, en quelque proportion de la Matière proposée, qu'ainsi, que nous faisons : & même ce qu'on en receuroit seroit aucunement vicié par combustion.

6. Pourquoi n'avons nous detrempe la Matière, qu'il faut distiller dans l'Eau de Fontaine, deuant que la faire distiller? Pour-ce que cela, m'a semblé superflu, & d'autant que ie la braye & pille : ce qui sert autant, voire plus, que le detrempeement sans pilier : & outre-plus, on a plus-tost expedié l'affaire. Que si ce pendât par imprudent conseil, au lieu d'Eau pure on se sert de Vin-blanc ou d'eau de Vie : en ce, on faudrà grandement. Car on confondra & meslera les propres odeurs & saveurs des huilles, avec autre chose. Cest qu'on les gastera par les saveurs & odeurs propres dudict Vin & eau de Vie.

7. Pourquoi en cet Art, n'vlez vous aussi de putrefaction, en fumier de Cheval, ou en Terre ou en Cendres chaudes, pour en distiller en apres la Matière : en gardant au surplus, les Moyens que dessus, & afin qu'on puisse tirer plus d'Huile? Dautant qu'il ne se peut faire, que l'Huile, qui a esté distillée apres vne Putrefaction, ne soit aucunement viciée. Car la Matière estant pourrie, il est impossible, que l'Huile n'en sente quelque chose, veu qu'elle est vne partie de la Matière. Et cecy est evident, en ce que si tel Huile, ne se corrompt incontinent : elle a de costume

De tirer huille des medicam. simples. 14

neant-moins, se corrompre aucunement, dans quelque espace de temps, plus que les autres, sans putrefaction distillées. Et pour conclusion, à grand peine reçoit-on deux ou trois gouttes, par maniere de dire, plus d'Huille par le moyen que par la simplicité du nostre.

8. Pourquoy doncq, sans benefice de la Liqueur interné de l'Eau, n'vse on d'un moyen de Distiller, encore plus simple, qu'on appelle, *BALNEVM MARIÆ*, à sçavoir, en mettant l'Eau bouillante, à l'entour du vaisseau de Cuiure, par vn grand Chauderon: non-pas dedans icluy?

D'autant que la Distillation, en seroit plus longue, qu'il ne faudroit: & n'en seroit en rié plus, recommandable. Car le *BALNEVM MARIÆ*, procede lentement, & l'Huille attire tousiours à soy, quelque corruption, si on est trop long à l'oeuvre. Principalement, si la Matiere n'est poinct de soy-mesme humide: & avec cela, à grand'peine l'Huille par ceste raison, peult elle monter, pour venir dans le Recipient: d'autant, que la force luy default pour ce faire, à cause, que l'Eau bouillante, ne leur peut tant inciter, que nostre Moyen susdict.

9. Et pourquoy ne se seruira-on aussi tost pour distiller, du Moyen que les distillateurs nommēt *Per descensum*, que de celuy duquel vons vséz, qui est *Per Ascensum*: pour le moins, aux Huilles plus pesantes?

Art & moyen

Pour-ce que le moyen que ie suy, toutes choses requises à iceluy, s'accommodront mieux dās le Fourneau, & en moindres fraiz, que Per Descensum: car il seroit bien difficile, d'y appliquer la refrigeration des Vapeurs. Aussi n'ya-il espeece d'Huile, tant pesante soit-elle, qui ne monte assez facilement amont, avec l'eau, qui est dedans le vaisseau de Cuiure, par la grande abondance d'icelle. De là ne tombe, par le Tuyau du Recipient: tesmoing l'Huile de Girofle qui est si pesante, qu'il reside ainsi distillé au fond de l'Eau.

10. Secutiement, pourquoy n'est plustost le vaisseau de la Concoction de Verre, ou de terre que de Cuiure? Ve mesme, qu'estant le Cuiure eschauffé, il peult faire sentir l'airain à l'Huile, ou quelque autre mauuaise Qualité:

On le faict de Cuiure, de peur que si par imprudence, on cassoit les vaisseaux estans de la Matière que vo^s dictes, on ne perdit tout ce qui est dedās qui setoit grand dōmage. Et d'auātage, nous n'auons poinct apperceu, que le Cuiure donnoit quelque mauuaise odeur à l'Huile, veu que le Feu icy opere & besongne, non longuement, mais iustement: non lentement, mais avec impetuosité: non avec peu d'Eau, mais avec grand abondance. Lesquelles choses, s'accordans ainsi l'une avec l'autre, elles contrarient dutout à la Concoction qui a de coustume d'attirer à soy, quelque mauuaise odeur, ou quelque autre accident à sçauoir, par longueur

De tirer huile des medicam. simples. 15
de temps, & faulte de Liqueur, & principale-
ment, si le vaisseau de Cuire, n'est estaimé.

11. En apres, à quoy servira l'Eau, par laquelle
a esté faicte la Distillation? Elle servira à la
meisme chose, que celle, qui est distillée des
Simples, par l'Alembic. Car l'Eau, qui a esté
distillée par l'un & l'autre moyen, retient l'o-
deur & saveur du Simple, par la force de la
Concoction, qu'elle a avec iceluy Simple.
Et en la distillation, qui se faict par l'Alembic,
telle Eau distillée, est celle, qui (le Soleil
eschauffant la Terre) a esté introduicte pour l'a-
croissement, ou nourriture & nature du Sim-
ple. Toutefois en la maniere que nous vsons
de distiller: l'Eau mise dás le Vaisseau pareille-
ment se mesle (par la force du Feu) dans la
Matiere pilée, en rapportant l'odeur & saveur
d'icelle. Parquoy l'une ne peut estre differente
de l'autre, en qualité de l'odeur & saveur dudict
Simple, comme ie l'ay aprins par experience.
Voire-mesme, nous auons trouué, que celle,
qui a esté distillée par nostre Moyen, sent encor
plus fort le Simple que les autres, qu'on tire par
l'Alembic.

12. Ne pourra-on pas de ceste grande quantité
d'Eau, qui est venue du Simple, en tirer vne cer-
taine Portion, qui ait en soy amassé toute l'o-
deur & saveur d'icelle, comme il aduient de
l'Eau de Vie, qui a en soy, la force d'une grande
quantité de vin?

Cecy se pourra aussi en cet endroit, ainsi faire

Art & moyen

c'est à sçauoir; si apres auoyr nettoyé le Vaisseau de Cuiure, on reiecte toute ladicte Eau, dedans ledict vaisseau. Puis ayant d'isposé & ordonné toutes choses necessaires, ainsi qu'on a fait à la distillatiõ des huilles des herbes, quand on verra que d'environ dix-sept liures, on en aura receu vne : à sçauoir, la premiere coulée; illa faultra garder. Car elle aura en soy amassé toute la vertu de toute l'autre Eau. La raisõ de cecy est, daurant que l'odeur & saueur, que l'Eau auoit tirée de la Concoction & Mixtion avec la dicte Matiere, consiste principalement en qualité chaude. Laquelle qualité esmeue par la chaleur du Fourneau, soudain vient en Hault : & s'escoule dans le Recipient. Dont aduient, que quand celle Qualité chaude, ne peut couller dans le Recipient, sinon avec la Liqueur, avec laquelle est meslee, Cette premiere liure d'Eau escoulée, est celle, qui a en soy toute l'Odeur & saueur de toute la quantité d'Eau du Simple. Laquelle chose n'est gueres moins singuliere, & moins digne d'estre entendüe, que ce que vous auons cy-denat dict des Huilles.

13. Vous auez desia dit beaucoup de choses, touchant les Huilles tirées des Simples, & des Eaux distillées avec icelle. mais vous ne nous auez point dict encor, que cest, que dict l'Huille des Simples?

Je dy, que l'huile des Simples n'est autre chose, qu'une certaine Vnctuosité, ou humeur radicale (comme on dict) qui donne Estre au Simple, auquel elle est, non autrement, que fait la Forme naturelle, à l'estre, de toutes choses particulieres. Et cecy est euident, d'autant qu'après auoir vne fois osté l'unctuosité: il ne demeure autre chose de l'espece du Simple distillée, que la Lye, Terre, & Immundices.

14. Lequel de ces deux cy, à sçauoir, de l'unctuosité du Simple, ou de la force d'iceluy odoriferant, accompagnée de la Liqueur aqueuse & naturelle (comme nous auons dict cy deuant) est nommée quinte essence?

Ny l'un ny l'autre, sinon par ignorance: car il n'ya aucune Nature corporelle au Simple, qui depende d'autre part, que de l'Espece de la Chole, qui consiste en vn certain Contemperament des quatre Eleméts. Car si cela se pouuoit faire, ostant les quatre qualitez: il resteroit quelque autre chose, que la Lye. Ce qui seroit différent aucunemét, tant à la Liqueur vnctueuse que à la liqueur ignée & naturelle. Ce qui est totalement faux, par experience. Et au côtraire, sil estoit ainsi: en remettant en s'ble & reioignant l'ordre, Liqueur onctueuse & ignée, ou naturelle (qui commencement auoit este separée) Certes toutes les qualitez du Simple, ne retourneroient pas en leur premier Estre. Asçauoit en Sauer & & odeur. Mais quelque chose d'icelles se perdroit qui se pourroit nommer

Art & moyen

quinte Essence, & à bon droict. Ce qui est par-
reillement faux.

15. Plus, On demande, à scauoir-mon si ladi-
cte Vnctuosité a en soy, les qualitez des quatre
Elementz! Ou celles tant seulement, desquel-
les elle prend sa saueur & odeur! C'est à dire si
elle a seulement la chaleur & secheresse, comme
venantes de l'Element du Feu?

Elle a en soy les quatre qualitez des quatre E-
lements, en-tant qu'en icelle, sont conioin-tes
l'odeur & la saueur. & esquelles ne peuent pas
estre mises en vn, ny en deux ny en trois Elements:
si ce n'est en quelque Chose cōposée des quatre
comme l'experience le monstre. Combien que
toutesfois on ne peut apercevoir en cet Huille
là, duquel nous parlons, les autres qualitez si
bien, comme celle du Feu, & de l'Eau: d'au-
tant que elles sont totalement offusquées, par
la puiffance de sa saueur & Odeur. Et pour confir-
mation de cecy, i'adiousteray encor' S'il n'ya nul
Element simple, comme sera cet huille cy Sim-
ple, estant mesme plus qu'un Element?

16. Pourquoi tirés-vous par nostre Art tant
seullemēt, cet huille des Simples chauds & secz?
Dautant que les autres Simples, combien qu'ilz
ayent quelque chose semblable en chaleur & se-
cheresse: Toutefois ils n'en n'ont pas en si grāde
quantité. Mais au lieu de celā, ilz ont plus d'hu-
meur aqueuse aigre, & salpetreuse ou salée. Et
n'ayant en eux gueres d'Huille, on consommera
à la tirer plus de Choses & de temps, que la ne-

De tirer huylles & medicam simples. 17

essité ne le requeroit. Neantmoins, combien que cecy soit vray en aucuns, ie ne veux pas dire toutesfois, qu'il soit vray en tous Simples, qui ont autre temperament. Car on pourta aussi bien tirer l'Huile, par cet Art de distiller, de la semence de Pavor & de Hancbane, & de beaucoup d'autres, tant Semences, que Herbes froides de temperament, & ayant le Suc gras, que des Simples chauds & secs.

17. D'ou vient que l'huile, & l'eau distillées ensemble, ont l'odeur & saveur du Simple? Cômment, di-je l'huile ne retient elle toute la saveur & odeur, veu qu'elle est comme l'ame & la forme, qui done Estre au dict Simple? La raison est, d'autant qu'en la concoction vehemente, il se fait vne grande dissolution, & deslimet des parties dissimilaires: tellement, que combien que l'huile soit aqueuse: toutesfois elle ne peut tellement rettenir toute l'odeur & saveur, que l'eau n'en prenne sa part, avec laquelle elle a esté distillée: laquelle eau a la faculté de conseruer aussi bien pour sa part, l'odeur & la saveur que ladite huile.

Or pour faire fin. Declarés en quel tēps plus commodément on pourra cueillir pour distiller Herbes, Semences, & Aromates? Les semences & Aromates, tant plus seront fresches & recentes cueillies: tant plus rendront l'huile excellente: & principalement des Aromates. Quant aux herbes, apres estre cueillies & dessechées

C

Art & moyen

en l'ombre par l'espace d'un mois ou deux: on les pourra apres distiller commodément. Or on les cueillira quand elles sont en leur plus grand vigeur: c'est à dire, quand elles sont en fleur. Que si on les distille beaucoup plus tard, qu'il n'est icy enseigné, l'huile qui en sortira, sera de la plus grand part escumeuse, & rance: & avec cela, on n'en recevra pas tant. Et au contraire, si les herbes sont fresches distillées, ou recentes cueillies, elles rendront assez d'huile: par ce que leur humeur naturelle abondera: mais l'huile n'aura pas tant d'efficace, ny ne sera tant odoriferant, comme si entre ces deux extremités on tient vne mediocrité.

19 Il me semble bon maintenant, de respondre à ceux qui demadent, si on ne pourroit pas aussi bien vser d'un vaisseau de terre plombé, & à la façon que dessus, cōme d'un de cuiure. Or premieremēt ie dy, qu'il n'importe, duquel des deux nous vsons, moyennant que nous puissions d'iceux vser sans danger de rupture ou cassure; qui n'est de petite consequence, en la dissimulation des choses precieuses. Toutesfois en l'extractiō d'aucuns huilles, ie dy estre beaucoup plus convenable, vser de vaisseaux de verre, ou de vernicez & plombez, que non pas de vases de cuiure ou de fonte, lesquelz a peyne laissent venir les huilles des matieres, qui tiennēt de l'aigreur: soit, ou bien à cause, que le cuiure a vne qualité semblable: ou d'une occulte vertu & faculté, qui

De tirer huylles & medicam. simples. 8

est en luy. Ce qui se pratique aux grains & pepins de Raisins, desquels l'huile se couertit plustost dans tel vaisseau en vne verde rouilleure, qu'en exhalation tenue & aérée, par quelque art & maniere qu'on y adioute le Feu. Mais en la distillation des huylles des matieres odorantes, & de saueur aromatique & douce: ou bien qui sont de qualité dissemblable au Cuiure: il semble qu'un vaisseau de Fonte, soit plus conuenable.

Et toutesfois les autres vaisseaux, qui sont de terre ou verre, & auquelz ne reside rien de metallic, sans doute sont plus propres à tirer huylles de quelque substance que ce soit. Parquoy ie laisse libre à chascun, d'vser de vaisseaux de terre ou de verre, avec tel sy, qu'il soit d'autant plus soigneux, qu'ils ne soient rompus ou cassez: si pour l'huile, il ne veult se contenter de Testz, & pieces de Potz cassés.

20 On demande encor, si l'interne Espace du col du vase & du chapiteau, d'aucun des trois vases susditz, fait perdre quelque portio d'huile: lors que la matiere distille, ou si par l'action du feu, chaleur & vehemence du Fourneau, & de l'arene & terrasse etchauffée il se perd quelque substance oleogineuse. Certainement, il est impossible qu'il ne se consume quelque portion oleogineuse.

Ce qu'on ne peut autrement concevoir, selon l'art des Alchemistes. Que si quelqu'un malvisité en ces choses veut s'yure autre moyen de-

Art & moyen

si tant estre veu excellent en cet art, & quasi rapporter la victoire de beaucoup d'entreprises, peu ou point du tout luy viendront à souhait. Partant il faut que tous studieux de ces choses, s'arrestent aux raisons & demonstrations susdescrites. Mesmes attendu, que jusques à ce iour, aucun n'a trouué Chemin plus asseuté, que cestuy: soit que tu cherches és plus celebres & anciens Philosophes & Medecins mieux experimétez, ou és plus grands Alchemistes. Aussi ne faut il s'esmerveiller, de veoir semblable cas aduenir auy Distillateurs: comme à ceux, qui en rapportant leur huile fait au moulin, ne se mescontentent point: combien que la Meule & Pressoir, ensemble les autres instruments, leur ayent par cy, par là, dissipé quelque portio de ce qu'ilz ont eu gratuitement de Dieu.

21. D'auantage, aucuns demandent, si pour cet affaire, on ne pourroit pas vser d'vn Vaisseau bien ample, qui n'eu't point de Chapiteau, ains qui fut de la forme d'vne Vessie enflée, lequel on exposa au Feu, entouré de Cendres, ou d'Arene mise dans la Terrace: on bien estant iceluy sur le Fourneau, couuert d'vne Terrace: ainsi qu'ont accoustumé aucuns de distiller huile des Gommés. Et ce, en obseruant toute la maniere de Distiller cy-dessus descrite. Et si par le moyen de ceste imitation de Vaisseaux, on ne recueilleroit pas d'auantage d'Huile, que par le premier moyen?

22. Certes, on pourroit en tirer quelques gout-

De tirer huylles des medicam. simples. 19
res d'avantage: spécialement, des matieres, qui
sont tardives à faire l'Huile: & desquelles en-
cor' la portion Huylleuse, plus difficilement par-
vient en haut: & coule plus laschement par le
Canal. Mais aussi il faut se donner garde (la ma-
tiere cōmençant fort à bouillir) que tu ne trou-
ves ton Recipient cassé, ou dans iceluy vne ma-
tiere bouillieuse, au lieu d'une plus grande qua-
rité d'Huile, que tu esperois en recueillir.

Non sans cause, ie desire vn chacun estre ad-
uertty, que entierement ceux se trompent, les-
quels par autre maniere, que celle qu'auons cy
dessus appliquée, pensent paruenir au vray Art
de distiller. Mesmement quand ilz enseignent
d'accommoder dans le Fourneau, vn Vase fort
ample, avec son Chapiteau. De sorte, qu'au lieu
d'un muy d'eau, refreschissant les vapeurs de la
Distillation: luy soit allié & conioinct vn Rec-
ipient fort capable. Et au lieu de l'inclination du
nez du Tuyau, vn Canal montaut par Tortyz
ainsi qu'un Limaçon, lequel sorte du premier
Recipient, & parvient apres au Recipient de
l'Huile distillée, lequel à bon droit, certes, nous
pouons en passant reietter, & prouuer incom-
mode cette maniere. Car d'autant plus l'Huile
que par cet Engin, ilz pensent tirer, ilz en tirent
moins, s'ilz font, dy-ie telle chose, sans fraude &
tromperie. La raison est, pour-ce que par telle
maniere, l'Huile, qui de sa nature tend en bas,
n'est aucunement ayde à monter en haut. Ains
au contraire, est plus-tost retenüe aux Tortyz

Art & moyen

internes du Canal, ou contraincte de redescendre dans le vaisseau, contre la force du Feu, avec lequel elle deuoit monter, ou il se recuit: & en fin se resoult en fumée. Tant s'en faut que par ce moyen ilz fassent plus grand gain, ou amassent plus grand quantité de cet huile. Lequel s'il est possible, nous estimons deuoir estre sain & entier, sans aucune corruption que ce soit: comme aussi nous nous esuertuons de le faire. Que si toutesfois, quelques-vns n'approuuoient en cecy nostre tradition: nous leur conseillons (mis arriere tout ce qu'auons peu leur enseigner) se transporter en l'escole des Empiriques: lesquels leur apprendront à prix fait, à mettre les matieres en infusion, ou les detréper, avec eau de vie: ou vin pur, comme ailleurs nous l'auons déclaré, ou bien y mesler quelque huile, comme au Tarrate: ou quelque chose qui resente les Mineraux: qui moyenant son aigreur, puisse separer & disjoindre les parties similaires du Simple.

Après telle preparation, si ie ne soys trompé, ces gentils distillateurs tireront assez suffisamment huiles de leurs mesmes matieres, si deuant que la matiere soit prestée à distiller, ils tiennent le vaisseau où elles sont encloses, bien estouppé & fossoyé en la terre, ou plongé en l'eau tiède: à sç auoir, s'il est croyable, pour chasser la corruption & pourriture, ia en icelles conceüe. Que si quelq'un vient à vser de cette maniere de distillation: principalement, en ce qui concerne la medecine: Je laisse à iuger aux plus doctes

De tirer huylles & medicam. simples. 10
& sages Medecins, avec quelle seureté ils s'en
pourrôt seruir en leurs Cures. Ayât traité par cy
deuât tous les poinctz qui sembloiét appartenir
à la distillatiõ des vegetaux, & pouuoiet empes-
cher mesmemét les espritz plus curieux, ie n'ay
estimé aliene de mô intètion, y aiouter pour cõ-
clusiõ du present liure, vne experièce singuliere,
laquelle sera facile à entendre à vn chacun stu-
dieux de cet art qui est, & traicte vne maniere de
tirer sel des eaux & materiaux restez de chascu-
ne distillation, laquelle espee de sel, qui seruira
aux humains pour l'vsage de diuerses choses se-
lon la varièté du temperamèt & des facultés du
simple duquel il sera extract. Dequoy laissant
voluntiers le iugement aux mieux vertés en la
medecine, j'entreray en matiere, & monteray le
vray chemin pour paruenir & atteindre tel but.

Donques il faudra prendre les feces & excre-
mens d'vn chascun vegetable, duquel tu auras
distillé l'huile: pour exèple, de la Saugè. Et icel-
les desseichées, tu les redigeras en cendres, pre-
nant sur tout garde, qu'il n'y ayt rié de messé par-
mi icelles, lesquelles tu garderas iusques à ce que
l'eau que tu auois tirée avec l'huile du mesme
vegetable, duquel sont les cèdres ait esté distillée
dås vn mesme vase, cõme on fait en l'eau de vie.
De laquelle susdicte eau en prédras seulemèt v-
ne petite portió: sçauoir est, la plus nette & prof-
fitable à tõ œuure, cõme par exèple, de xx. liures
q̄ tu aurois encloses dans le vaille u tu n'è tires
dedans que quatre: mesmemét les premieres di-

Art & moyen

stillées: pour autant que cette portion, com-
 bie de quantité surmonte, soit moindre: toutes
 fois en vertu & force, la plus grande partie, qui
 reste dans le Vaisseau. Cela aduient de ce que
 cette portio seule, semble garder & retenir plus
 parfaitement les propriétés du vegetable, avec
 lequel elle auoit esté infuse. Ce fait, tu mesleras
 ces cendres avec cette portion d'eau, en faisant
 des de x ensemble, vne lexine artificielle, laquel-
 le passée par le feulre, & éclaircie, la feras à pe-
 tit feu recuire, comme on fait la saulmure, pour
 en tirer du sel: Ainsi l'eau euaporée: ce qui de-
 meurera au fond, & à l'entour du vase interieu-
 rement, sera ce que nommons, sel: ayant quasi
 semblable nature, vertu & qualité, que le simple
 des residences, duquel ce sel est extraict: lequel
 sans doute, sera tres-vtil & conuenable à la cu-
 re & guarison de beaucoup de maladies, si on
 en vlc par l'ordonnance des micux apprius, &
 exercez en la Medecine.

Fin du premier Liure.



TRACTÉ
DE LA VRAIE,
ET GENERALE MANIERE,
DE TIRER HUYLLE DES BOYS
Oleogineux, & Gommés.

Par Jaques Besson.

P R E F A C E.

AV precedent Liure, que j'auois
l'an 1559 selon mon pouuoir mis
en lumiere, de la nouvelle, exacte
& briefue maniere de tirer Huyl-
les, & distiller Eaux. de plusieurs
vegetables oleogineux : ie ne m'estois deliberé
de toucher, ny traicter aucunement de ceste ex-
cellente & compendieuse forme de tirer Huyl-
les, de toutes especes de boys Oleogineux &
Gommés. Si a ce, ie n'eusse à la requeste de mes
plus affectionnez & chers amys esté induit : &
pareillement de la pieté & affection charitable,
que ie porte à ceux, qui nous doiuent enश्यure.

Art & moyen

Partant, ie supplie (en tant qu'il est en moy) tous
studieux des bonnes Disciplines, vouloit de rel-
le affection lire noz Oeuures qu'elles leur font
par moy presentées: en considerant mesmemēt,
que de plain gré & franche volonté, ie leur fais
part, de ce que leur pourroit couster assez grand
prix. Et si par apres, i'ay cognoissance, que n'aye
fait plaisir aux ingratz: ie ne craindray desrober
de mes plus serieuses affaires, quelques veilles,
pour en fin mettre la derniere main à cet Oeu-
ure, en enseignant encor' à s'uyure des Mineraux
la voye & certaine maniere, de tirer huylles.

Mais touchons à nostre but, & briefuement:
& selon la verité disputons des boys oleogineux
& Gommés. Doncq' & premierement faut no-
ter, que le tēps, la maniere de preparer les vais-
seaux, le Fourneau, le Feu, & les matieres, sont
diuerses de celle, que nous auons s'uyui en la di-
stillation des vegetables, contenuz au premier
liure, comme cy apres nous declarerons plus a
plain. Et la raison de cette diuersité, est, que la
substance Huilleuse des Boys & Gômés, estât à
cause de sa viscosité, plus tenâte & adherente: se
faiēt avec plus grands fraiz, & se tire, & recueille
à plus grand peyne, difficulté & industrie, que
non pas les semences & Plantes, que nous auôs
traictées au precedent liure. Car d'aurât que la
Nature est plus tardine à produire quelque cho-
se: Aussi à celles cy pareillemant (si nous voulôs
ce deuēment considerer) elle a quelque secret
occult & caché, pour estre tousiours plus admi-

De tirer huylles & medicam simples.

table aux entendemēs humains: & faite que ses
secretz & misteres, leur soient en plus grande re
uerence. Or pour plus auāt entrer en besongne
Je soubscriray vne generale diuision des Gomme
s, & des Boys. Et diray, que des Boys distilla
tifz, les aucuns sont robustes: cōme le Rosmarin,
sauinier, Genieure. Les autres se prēnt des plus
gros Arbres: cōme du fresne, du Serment, graine
ou boys & autres semblables. Outre plus, aucū
d'iceux sont mieux Odeurs, comme le Genie
ure: les autres plus mal, comme la Sabuce, &
autres. Aucuns sont indifferens, qui ne fleurent
bon, ny mauuais: comme la Gajac, Serment, &
autres semblables.

Ainsi faut il estimer de toutes sortes de Gōmes:
à sçauoir, les aucunes porter & rendre trēsuaue
odeur: cōme le Stirax-calamite: les autres, fort
griefue comme le Galbanc. Il y en a aussi autres
indifferens comme le Mastic, & ceux de toutes
ces especes & qualitez, aucunes auant qu'e
stre enclōies es Vases distillatoires, se resoluēt
a petit feu avec leur Huille propre, ou autre
cōmune & conuenante à leur nature: à sçauoir
celles, qui sont de chaud & sec Téperament, &
biē tenaces: cōme est le Mastic, la Therebentine
& la cire. Combien que ie n'ignore iceux estre
chudz & humides. Les autres se resoluēt par la
distillation, avec quelque liqueur: mais non vi
tueuse, cōme la Myrthe, la Gomme-arabique.
Toutes-fois pour mieulx dire: plustost se cōuer
tissent en substāce glueuse, qu'en oleogineuse &

Art & moyen

vnctueuse. Non pour autre cause a mon iugement, sinon qu'elles sont de Temperature plus froide & seiche.

Aucunes Gommés sont, qui se resoluent en & de toutes les deux manieres susdictes : à scauoir toutes les Liquides, cōme la Therebentine le Styrax-liquide, & les autres. Ce qui aduient à mon iugement, pour la tenuité de leurs parties lesquelles communiquent & participent plus tost d'une qualité aérée, que terrestre. Doncq' m'estant proposé de traicter & escrire generalement de toutes les choses susdictes & methodiquement, en tant que la difficulté du present subiect me le permettra. L'ay bien voulu aduertir tous studieux & curieux de certe science & art, que à ceste charge m'a grandement incité Pierre Porrer, nostre singulier & bon amy, tant pour estre natif du mesme Pays dont ie suis, cōme aussi pour la familiarité & communication de noz estudes. Lequel certes, i'estime & respecte, comme tres-experimenté en la Pharmacopée & en l'art de distiller, & non sans cause, ie doubte que en tout ce Royaume de France, il y ait homme qui le puisse egaller. De Paris, en la maison de Philippes Lo, Apotiquaire, demourant és faulxbourgs saint Iaques.

Ioannis del'Orme, Molinensis Boij, ad Iacobū
Biffonium Epigramma.

VNius veteres inuenti nomine claros,
Prisca fides voluit, numinis esse loco.
Quid te Biffonij calles, qui tanta nouorum
Experimenta, libens, indigenisque tradis?
Christicolas, at nos tali vt dignemur honore
Haud fas, communis quem manet interitus.
Sed tamen hoc salte testamur: Dignior ipse es
Quem Regis summum, summa manus faciat.

Le mesme I. de l'Orme, au Lecteur,
Sonnet.

Pour cet œuure auoir veu de Biffon seulement,
Lecteur, ne donne pas si a coup ta sentence
De l'engin, du sçauoir, ou bien de l'ignorance
Que tu penserois estre en son entendement.

Encores qu'il soit tel, qu'on ne peut iustement
Sinon l'en admirer: Pourtant l'experience
De ses inuentions, monstre mieux sa science:
Tefmoin son Cosmelab', nay tout nouvellement:

Et si sera encor', qu'en bref tu pourras veoir
Mille braues engins: preuue de son sçauoir:
Donq' estime sans plus, enuers toy sa largesse,

Qui l'enseigne pour rien ses distillations:
Au lieu qu'il amassoit des autres nations,
Pour leur monstrier cet Art, vne grosse richesse.



DE LA STRUCTV-
RE DV FOURNEAV ET VA-
SES, DESQUELS IL FAUT YSER
en l'extraction des Huilles des
Boys Oleogineux, &
Gommes.

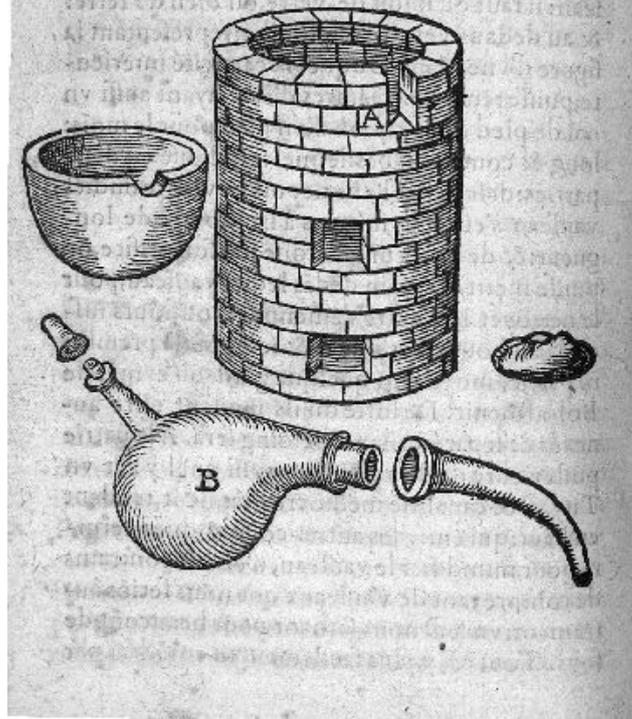
CHAPITRE I.

A maniere de tirer les Huilles des
Boys oleogineux & Gómes, me
semble aucunement differer de
celle, que nous avons explicquée
au precedent liure: tât en la stru-
cture & composition du Fourneau: comme en
la maniere, forme, & collocation des vaisseaux.
Premierémént donc, la structure du Fourneau
que nous preparons pour cet ouurage, doit estre
entierement semblable, à celle qu'avons descri-
pte au premier liure: excepté de la partie supe-
rieure: en laquelle nous voulons le Vaisseau e-

De tirer huylles des medicam. simples. 22
 être mis. Partant doit estre enuiró le tiers moind-
 re de capacité & grandeur, que celle du pre-
 mier Fourneau precedent. Et à la partie la plus
 commode du col du Vase dót on se pourra ad-
 uiser, faudra faire vne fente & ouuerture, pour
 plus aisément situer & disposer le col du vais-
 seau: De laquelle la largeur soit de quatre doigts
 & la hauteur ou profondeur, de sept: comme le
 monstre la figure A. Quant à la forme du vais-
 seau: il faut qu'il soit de verre, ou bien de terre:
 & au dedans vernicé & plombé: representant la
 figure d'une veslie. Duquel la capacité interieure,
 puisse tenir douze liures d'eau: ayant aussi vn
 col de pied & demy: ou d'un pied pour le mois:
 long & courbé en bas: lequel soit diuisé en deux
 parties: desquelles l'une depuis le ventre dudict
 vaisseau s'estende iusques à six doigts de lon-
 gueur: & de grosseur telle, que par son orifice, on
 puisse mettre la main dedás ledict vaisseau, pour
 le nettoyer. Et l'autre s'amenuisât toujours ius-
 ques au bout, qui s'infere & ioingt à la premie-
 re partie, moyénant quelque glud, ou cymét de
 Bol-armenic. De sorte qu'ils puissent estre an-
 nexés & separés, quand besoing sera. A la partie
 posterieure dudict vase, faut aussi qu'il y ayt vn
 Tuyau & canal, de mediocre grandeur, tendant
 en haut: qui entre ses autres commodités, serui-
 ra pour mundifier le vaisseau, n'estans contrains
 de rompre tant de vaisseaux que nous feriós au-
 trement: vn seul nous seruant pour beaucoup de
 fois. Tout cecy plus facilement tu entēdras par

Art & moyen

la figure B. Parquoy ie seray fin quant aux res-
rines, & de l'arene , ensemble à ce necessaires:
tant pour estre chose assés vulgaire & comu-
ne: comme aussi pour en auoir assés amplement
esent à paratant. Ce qui est cy dessus, suffira
quant à la composition & structure du Four-
neau, & la forme & maniere des vaisseaux.



De tirer huilles des medicam. simples. 24

*La maniere de tirer Huilles, de toutes
especes de bois oleogineux.*

CHAP. 5

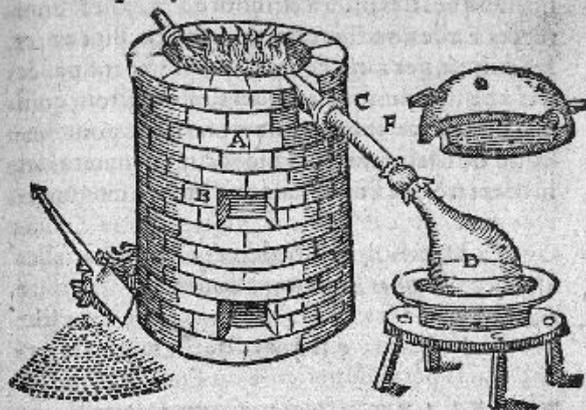
IL F A V T que celuy qui voudra tirer huilles de quelque espece de Bois oleogineux, tout premieremēt amenuise sō bois avec le tour: non pas avec la Scye, ou aucun autre instrumēt trenchant: ne aussi le redige en pouldre. Car en bouillant, elle s'enfle par trop: comme aussi les morceaux diuisés par trenchans, ou autres instrumens, à peine & difficulté rendent huilles. Partant il vault mieux faire en la maniere susdite Et pour certain le succès de telle entreprise viēdra à souhait. Donq' il faut mettre selon la coustume, dans vn vaisseau, deux liures de bois depeçé avec le Tour: & autant d'eau de vie, pour l'infusion & maceration. Et ce, par l'espace de quelque iours doit estre faict: à cause que ladite eau, est de substance fort vile & tenue. De façon que sans aucune difficulté, elle penetre (ayant cette propriété de separer, & deraciner l'huile de son propre subiect) plus aisément que aucune autre liqueur: & opere en telle sorte, que aucunement elle ne change ny corrompt la nature de ladicte huile: pour autant qu'elle conuient & approche bien près d'utemperament des huilles. Aussi qu'en distillāt, elle sort la premiere & s'amasse dans le recipiāt: & se garde longuement (comme plus amplemēt il sera icy apres de duiçt). Ainsi par-apres, l'huile toute seule & pure, se distille. Voire en telle quātité, que de quel-

D

Art & moyen.

que putrefactiō que soyt, ie ne voy point qu'on en doine plus esperer. Toutesfois ie ne suis en doute, que la maniere descrite au premier liure par laquelle l'vse du vase avec le chapiteau, y versant de l'eau claire, n'estoit trescertaine & trescommode pour cet affaire: n'estoit qu'il fault craindre sur tout la trop vehemente ebullition qui prouient du discord de la siccité des matieres, & de l'humidité de l'eau: laquelle pourroit interrompre le cours de nostre œuvre. Davantage j'ajoute que difficilement peuvent telles especes d'huilles monter iusques à la sommité interne du chapiteau: si nous vsons de ceste forme de vaisseaux. Ce faict, il fault mettre la terrace en la partie superieure du Fourneau sur les verges de fer, ainsi que le montre la lettre A. Et cette terrasse faut disposer le vase descript au precedent chap. estât icelle premieremēt couuerte de sabló, & de telle sorte, q̄ le col du vase passât par la fente du fourneau, c. ē declinât vers l'orifice du vaisseau recipiāt. luy soit estroittemēt cōioit: & soit aussi biē p̄p̄temēt estouppé. Apres, peu à peu on mettra les charbōs allumés sur le gril, b. Quelquefois aussi ne sera incōmode d'ē mettre sur le vase où sōt les matieres enclōses: qui n'aymeroit mieux y mettre vne terrine pour cōuercle, en la forme d'vn chapeau. Et ce pour reuerberatiō de la chaleur. Ces choses paracheuées, il faudra entriemēt cōsiderer l'evenemēt, & succès de l'œuvre: iusques à ce q̄ l'eau de vie parauāt infuse, soit du tout distillée: laquelle tu garderas

De tirer huile des medicam. simples. 25
encores pour mesme vſage à cause qu'elle retiēt
touſiours quelque faculté de la ſubſtāce, où elle



auoit esté meſlée. Auſſi qu'elle peut ſeruir à 2.
voire 3. ſéblables infuſiōs. Apres le recipiāt oſté
en faudra remettre vn autre, qui ſoit demy plain
d'eau claire, dās leq̄l diſtille l'huile. No^s diſōs le
recipiāt deuoir eſtre demy plain pour Pépireume,
ou vice lequel par trop forte ebulitiō l'huile au
roit peu cōceuoir, ſe peut ainſi aiſémēt corriger:
& l'huile ſās aucūe exhalatiō cōſeruer. Ce qui ſe
peut encor' plus cōmodément faire, ſi on met le
recipiāt dās vn baſſin, ou autre vaſe, réply d'eau
froide laquelle tu puiſſes ſouuētesfois chāger, iuſ
ques à tāt q̄ la diſtillatiō ſoit acheuée. Ce que tu
peux voir é la preſēte fig. c. Tu pourras auſſi, vne
foys ou ii. chāger le vaiſſeau recenāt l'huile (ſi tu
le trouues bō) pour cōgnoiſtre la différeće des
huilles. Auſſi faut ſeparer l'huile d'auec l'eau

Dii

Art & moyen

ayant osté premierement de dessus le feu, le vase que nous auons dit deuoit représenter vne ves- sic. Duquel il faudra disjoindre l' Col, & en tirer les Fèces, ou Excremens y restez. Puis apres, les detremper tant de fois, que les ayant passées par vne Estamine & recuittes, elles sortent comme Beulie: laquelle seruira de remede pour beau- coup de Maladies. Cccy soyt dit en general, de la maniere de tirer huilles des boys oleogineux.

*Maniere de tirer Huilles de toutes es-
peces de Gomm'es liquides.*

CHAP. 3.

VOVLANT traiter d'une nouvelle ma- niere, & non encor (que ie sçache) d'aucun par cy deuant expliquée de tirer, & distiller Huille de toute sorte de Gomm'es liquides. Pre- mierement ie diray, ce-que par ce nom, gomme liquide, est entendu. Cest à sçavoir, toute sub- stance visqueuse, laquelle distillée de quelque espece de Plante, à peyne peut estre contenüe en ses propres confins & limitez. Comme est la Therebentine, le styrax liquide: & autres semblables. Desquels quiconque voudra tirer Huille, fault qu'il y procede en ceste façon. Par exemple: qu'il prenne deux liures de Thereben- tine, avec huit liures d'Eau, bien claire. Le tout enclos dans le Vase cy dessus escrit. Au reste tu sçuyras diligemment toute le maniere tra-

De tirer huilles des medicam. simples. 26
doicte cy dessus, pour tirer Huilles des Boys
oleogineux. Et si tu le fais, l'huile que tu re-
cueilleras, sera tres-pure & nette: de couleur fort
claire & lucide: à odorer, plaine & suave: au
goust, gracieuse. Toutes lesquelles qualitez
ne se trouuent point en l'huile (quoy que tirée
de mesme espece de Matiere) faicte & distillée
selon la cōmune & vulgaire maniere. De quoy
si on demande la raison. Cela se faict, à cause
des qualitez de l'Eau: laquelle tempere la cha-
leur emprainte aux Matieres, par la vertu du feu
& chaleur du Vaisseau: lesquelles autrement
eussent peu conceuoir vng Empircume: n'eust
esté l'humidité de l'eau. Aussi, que ladiete Huil-
le, entre dans vn Recipient, demy plain d'Eau
fresche, qui pour cet effect apporte vn grand
amandement. Desquelz susdicts moyens, desti-
tuez les communs distillateurs ne scautoient,
suyuant leur maniere, faire Huille que les gens
de bien pussent approuuer: pour estre icelle, de
fort mauuaise odeur: de goust mal gracieux &
de couleur noir fissant & iaunatre: De sorte, qu'a
uec seureté, on ne pourroit seulement en ap-
pliquer aux parties externes du corps humain,
encor' moins, en prendre par la bouche en bre-
uage, sans danger du Malade, qui en vseroit. Au
contraire: celle que nous auons enseigné de fai-
re selon nostre Art, peut remedier aux Mala-
dies interieures, & sans degoust du Patient luy
peult estre exhibée à boire. Aussi, à fin que aucun
ne soyt en doute du temps que la Distillation

D iii

Art & moyen

sera acheuée : fault se prendre garde , quand il ne coulera plus rien de la vessie , dans le recipient. Car alors sera parfaite & accomplie la distillation, de la meilleure & plus excellente huile. Combien que si quelqu'un auoit enuie d'en tirer des Matieres restées dans le vaisseau, il pourroit ce faire aisément, en iectant dans ladicte vessie du Plomb, en petitz morceaux, iusques à vne once. Et ce, par le Tuvan postérieur du dict vaisseau. Lequel aussi tost que le plomb iecté, ne faudras de bien estoupper. Et estant le dict plomb fôdu il refondra les reliques des gômes. de sorte que tout ce qui y sera d'huileux, coulera côme l'huile, que tu receputas dans vn autre recipient. Quoy paracheué, tu aduieras d'oster du Fourneau ta vessie ou courge, avec la plus grande dextérité, & industrie qu'il te sera possible. n'oubliât à bien icelle nettoyer, pour en autres & pareilz vsages s'en seruir, qui est le tout que i'ay à te dire en cet endroiçt, touchant telle chose.

De l'extraction des huilles, de toutes especes de gomme dure, qui ont besoin de quelque huile, & de moyenne chaleur, pour estre amolies, & liquifiées.

CHAP. 4.

CES especes des gommés, qui ont aucunement diuers temperament que celuy des liquides, ont aussi diuerse consistence, & sont

De tirer huile des medicam. simples. 27

plus de peyne à celuy qui en veut tirer huile, que non pas les liquides : à cause qu'ilz se resoluent difficilement, & ont besoing de quelque sorte d'huile, & mediocre chaleur pour ayder à eux amollir: à fin que par apres, plus aysement on en tire de l'huile. Aussi quant à cela premierement faut noter, que d'icelles, aucunes sont plus constipées & plus facheuses à resoudre, comme l'Encens: le Benioin. Aucunes moings & plus aisées à liquifier, comme la Cire. Aucunes moyennes entre les deux, comme le Mastic. Et toutes ces susdictes Gommess, selon que plus ou moings elles sont difficiles à se resoudre, on les amollit avec les moyens que nous auons mys cy dessus, & en meisme proportion, en les distillant on vse du feu, avec vne action plus lente: n'omettant rien au surplus, de tout ce qui aux precedens chapitres a esté recensé, pour distiller huile des gommess liquides: excepté, en l'eau, laquelle tu ne mettras iamais dans la vesic avecq' les matieres: attendu que telles gommess endurent fort difficilement l'eau, pendant qu'enclouées dans le vaisseau, elles soustienent la violence du feu. Mais au lieu d'eau, on y peult mettre iusq' ues à trois onces d'huile de therebentine: tant à cause que cet huile est trespure, & distillée par mediocre chaleur (ainsi qu'il a cy dessus esté dict) comme ayant vne propriété plus voisine de la nature de ces gommess. Doncq' il seble plus conuenable d'en vsier, pour la distillation de ces matieres: & pour corriger

D iij

Art & moyen

leur dureté. Aussi que par ce moyen, on tirera plus d'huile, qu'en usant selon la commune maniere d'arene. Et si tu as volonté d'user en ce faict, d'autre huile que de therebentine, il ne men chault: pourueu qu'il soyt despouillé de toute couleur & odeur, tant qu'il fera possible. Toutesfoys par ce moyen tu ne profiteras d'auantage, que par le precedent. Car il y a encor quelque sorte de gommés, tant facheuses à se resouldre, comme est l'écens qu'il faut de mesme façon en tirer huile, que des seges & excremés de therebentine: à sçauoir en iectant dans la Vessie par le tuyau postérieur, des petitz morceaux de plomb. Mais en leuant aussi vn peu plus hault le col de vessie, qu'en la distillation de la therebentine, & boys oleogineux. Et en ceste façon, apres que la matiere sera eschauffée, indubitablement tu verras quelques onces d'huile nager au dessus de l'eau du recipiant. Lesquelles, pour-autant qu'elles sembleroient de mauuaise odeur, & insüates au goust, a cause de l'aduste qualité y empreinte par la vehemence de la chaleur, lors enclose dans la vessie, il les faudra corriger par changement d'eau froi de dans: le recipiant, en les gardant pour l'usage que ie vien cy apres declarer. Ces choses susdites bien entendues: toutes les fois que tu voudras auoir plus grâde quantité d'huile, & plus claire & plus excellente: tu prendras deux liures des mesmes matieres & gommés, qu'estoit l'huile que tu gardois. Et les mettras dans la

De tirer huilles des medicam. simples. 28
vessie, bien nettoycs, qu'il conuendra remettre
sus le feu, en sorte que son col panche vn peu en
bas: & en peu de tēps (voire lās grāde vehemēce
de feu) il se fera vne matiere de Beurre: laquelle
fleura en assēs grande abōdāce, quasi de moyen-
ne consistence entre la gomme & l'huile au-
par-avant distillée. De rechef, prendras ceste
matiere Beurreuse, & la mettras dans ta vessie,
l'ayant premierement tresbien nettoyée. Puis
pour la seconde fois, la mettras sur le Fourneau
avec quelques onces d'Huile purgée, que tu au-
ras premieremēt tirée de la mesme espeece de gō-
mes. Par ce moyen, & l'ayde d'un feu mediocre
que tu y adiouteras, tu retireras autant d'huile
(voire tres-exquis) que l'art & la nature r'ē pour-
roient ensemble donner. Doncques, de cecy est
manifeste ceste voye, & maniere derniere ensai-
gnée, estre seule receuable: sans auoir esgard aux
fraiz (cōme aucūs rustiques ont) mais à l'excellēce
laquelle en tous arts, & experience nous doibt
principalement estre proposée. Et aussi par la
mesme voye, l'Ambre, la pierre dite Gagates, le
Soulphre, & autres semblables espees pulue-
risées peuent estre dystillées. Cōme seblablemēt,
on peut faire de l'huile cōmune estāt premiere-
mēt biē nettoyée & purgée dans vn vaisseau de
plomb, ou en eau tie de. Or il suffira de cecy, tou-
chant les espees de gomes plus dures, que
celles dōt a esté cy deuant parlé: & lesquelles ne
peuent estre mollifices, sans la mixtion de quel-
que sorte d'huile, & moyēne chaleur de feu.

Art & moyen.

*De la maniere de tirer vne matiere visqueuse, en lieu
d'huile, de toutes especes de Gommcs, qui se reso-
luent plustost avec humeur aqueux, que oleo-
g:neux: comme la Myrrhe, le Stirax- cala-
mite & autres semblables.*

C H A P. 5.

PARCE qu'aucuns ne sont honteux de ven-
dre communement vne liqueur, plustost vne
matiere crasse & visqueuse, pour huile distil-
lée des gommcs, dont maintenant nous vou-
lons traiter. Premièrement, ie montreray par
raison, que matiere, est huile. Apres, quelle qu'elle
soyt, i'enseigncray l'art & maniere de faire. Toutes
substances qui meritent le nom des huilles, faut ne
cessairement qu'elles s'accordent communément
de temperament & qualitez: à sçauoir chault &
humide avec l'air. Celles qui sont de ceste sorte
conçoient aisément le feu: voire d'autant qu'el-
les sont proches de la nature de l'air, elles rendent
plus grande abondance d'huile: & au contraire
pour-autant que de leur chaleur elles commu-
nicquent avec le feu, aussi leur humidité luy
seruent de pasture. Mais la matiere, qui vraye-
ment est tirée de ces especes de gomes, desquelz
nous parlons maintenant, ne s'enflame point.
Et partant ne doit estre estimée (au moins des
gens sages) pour huile. Que si aucuns vouloyent
asseurer ceste matiere combustible, ie m'en ra-
porteray à l'experience: que ie suis certain de-

De tirer huile des medicam. simples. 29
noir contreuenir à leurs dictz, moyennant que
sans fraude elle soit faite. Car ie n'ignore point
aucuns estre si éhontez, & impudens trôpeurs,
qu'ilz ne se feignent de mesler parmy cette ma-
tiere, de l'eau de vie, huile cômune, ou liqueur,
combustible: laquelle matiere autrement d'elle
mesme, difficilement prend feu. Parquoy ne
fault pour cela attribuer, ny au temperament de
cette matiere, ny à ses qualitez, cōbustilite. Mais
plustost à la liqueur brulable, (i'vseray de ce mot
qu'ilz y ont en cachette meslé.) doncques il faut
diligément aduiser, que ces imposteurs ne nous
degoinent & abusent, & qu'en lieu de ce que
nous demandons, ils ne nous donnent quelque
autre chose adulterée, propre à s'enflamer. Ce
qui aisément se congnoistra, lors que nous au-
rons entendu l'artifice, que ie veux icy descrire.
Et pour commencer, il faut prendre des œufs
bien fraiz, & les ayant dans de l'eau chaude fait
fort durcir, les fendre par le milieu, & en tirer
les moyeux, ou iaulnes: aux lieux desquels, par
apres tu mettras autant de Gomme, & ce deuiât
qu'ilz soyent refroidiz. Apres en reioingnant les
deux moytiés de chascun, & y faisant vn trou au
bout plus menu, tu les prendras en vne caue, afin
que par l'humidité du lieu, la gomme y encluse
(soit Mirrhe, ou Stirax-calamite) plus facilement
ne se resolue: & mettras sous chacun vne fiole
dans laquelle fluera vne matiere, ressemblant au
miel, ou glus liquide.
Ce fait, prés ce q'aura esté distillé desdits œufs,

Art & moyen

dans vne fiole: & icelle bien estoupée, couure la profondement de fient de cheual, afin que par sa chaleur (propre pour alterer & corrompre la qualité de cette matiere visqueuse) soit corrigée, & rendue plus humide, & semblable à l'huile. Laquelle matiere aussi puis apres, par beaucoup de distillations tu cuiras en la vessie & purgeras de toute ordure. Ainsi se recueillira chose fort ressemblante à l'huile, soit que tu en iuges de Partouchement, ou à la couleur, ou que ayes esgard à ses effectz, en la cure de quelques playes. Dôcques, il ne faudra s'esmerveiller, si plusieurs en vsent pour huile, mesmement meslée avec quel que liqueur brulable, pour la faire enflammer. Ce qui autrement n'aduiendroit (comme nous auons au parauant dit) tesmoing l'experience. Mais attendu que ce ne sont que vraies impostures: à mon iugement il seroit meilleur, les curieux de ces choses se contenter de cet' humeur visqueux, receu dans des fioles, qu'avec tant de labeurs chercher (comme on dit) des neudz en vn ionr. Que si aucunes toutesfois auoient en affection de tirer de ces gommes quelque substance combustible: & ne se vouloient contenter plustost, que d'auoir tire chose semblable: ilz pourront par le moyen qui s'ensuyt satisfaire à leur desir. Doncques, dessus vn marbre bien polly, faut qu'ilz brisent menü leur gôme, soit Mirrhe, ou Stirax-calamite, & la redigent en pouldre aussi subtile, qu'ont accoustumé les peintres rediger leurs couleurs. Apres, la faudra mesler a-

De tirer huile des medicam. simples.

Avec quelque huile, qui luy conuienne de temperament, comme de Therébentine, cire, ou huile commune, purgée en la maniere que cy dessus nous auons enseignée: iusques à ce qu'elle resseble, Bouillie: laquelle mise dans la vessie, il te faudra puis apres distiller: & ce qu'en recueilliras, aisément s'enflâmera. Mais qu'il se puisse vrayement ou non, appeller huile de gomme: en laisse le iugement aux autres. Et voilà la maniere, par laquelle on peut dissouldre ces especes de gomme, qui se resoluent par humeur aqueux, non oleagineux: à quoy ayant encores adiousté vn autre chapitre, feray fin à cet œuure, attendant l'occasion, & mon loisir plus commode.

De la composition d'vn Baulme tres-suau, & odorant.

CHAP. 6.

Nous auons cy deuant enseigné la maniere generale & exacte (entant que nostre imbecilité le nous a permis) de distiller huilles d'vn chacū vegetable, & espece de gômes: en laquelle qui se vouldra employer, aydera beaucoup, & profitera grandement aux humains: non seulement pour guarir les playes, mais ausi pour curer & medicamenter les maladies internes, avec grande louange & admiration: qui se fera moyennant que l'on en vse comme il faut. Mais parce que mon dessein n'est d'en enseigner l'usage, pour n'auoir la cōgnoissance de medecine assez en main, ausi que l'occasion presente ny le but que me suis proposé, ne le permettent: en laissant & remettant tout cet affaire aux medecins,

Art & moyen

ie me contenteray d'asseurer, la matiere des
suscrites huilles estre diuersé, & quelles nont
aussi routes seblables facultés & vertus, que les
simples ou materiaux, desquelz elles auront esté
tirées, comme en mollifiant, cuisant, attirant,
derergeant, ou nettoiant: & autres seblables
operations: pour lesquelles on vse de medica-
mens. Ce que ie pourrois aisément demonstret,
n'estoit la briefueté que ie me suis proposé, & la
hastueté de mon imprimeur, qui m'en destour-
nent. Maintenant donques, que nous achemons
le traicté des distillations (& croy que non sans
le contentement & grâd plaisir de ceux, qui s'en
meslent) pour la conclusion du present ceuvre
j'inséreray en celieu, la façon d'vng tresuaue
odorant Baulme, affin que estans d'iceluy oincts
& parfuméz les distillateurs, ilz puissent effacer
& aneantir la puanteur, quilz pourroient auoir
endurée des diuerses matieres distillées: ou bien
corriger tout mauvais air: & ainsi pourront rece-
voir cōtētemēt de leurs labeurs endurez. Dōc
ques esliz les simples, qui sont plus approuuez
pour confortter le Ceruean, & plus suaves à flai-
rer, comme des Aromates, la Canelle: l'escorce
de Muscade, clouz de giroffle: & autres sebla-
bles. Des herbes, l'Hylope: le Rosmarin, la Saul-
ge, la Lanāde, le Spica-nardi, & leurs seblables.
Des gōmes, le Stitax-calamit, le Benioin: Lada-
num & autres ailleurs nommez. Desquelles ma-
tieres susdictes, tu tireras huilles, lesquelles apres
si tu mesle au iugement d'vn qui ayt bon nez: tu

De tirer huilles des medicam. simples. 31
composeras vne odeur de diuerses especes, que
indubitablemēt surpassera de beaucoup tous les
trochisques & drogueries des parfumeurs. Que
si te greuoit de distiller tant de choses: tu pour-
ras suyre vne autre maniere (mais nō peut estre
si heureuse.) Assauoir, il te faut rediger en poudre
tres-subtile tes matieres sur du marbre, puis y in-
stiller de l'huile, meslant tousiours la dicte pou-
dre, iusques à ce qu'elle deuienne, comme en cō-
sistence de Boulie laquelle encor' apres tu dissou-
dras avec eau de vie, & cinq fois au tāt d'eau ro-
se. Puis le tout mis dans la vessie sur le fourneau,
la distilleras à petit feu. Et ce qui r'ē reuiēdra d'a-
bondant, excedera en suauité & plaisir, l'odeur
de tous les simples, que tu auras esté soigneux &
diligent, tant à bien proportionner tes matie-
res distillatines, qu'à bien & seurement conduire
ton entreprinle.