

CHAPITRE V.

De la Distillation des Herbes aromatiques, amères, & des autres préparations qu'on en peut faire en même temps.

ON pourroit distiller la fumeterre, le houblon, la chicorée, le chardon-bénit, & les autres herbes succulentes, amères, & presque sans odeur, en y procédant de même que pour la distillation des oseilles; on pourroit aussi y employer les mêmes vaisseaux, & les distiller par un même feu: mais parce qu'on emploie beaucoup des eaux distillées de ces herbes, qu'elles contiennent en elles un sel assez abondant, & qu'on peut sans altérer leurs qualités, leur faire souffrir, si l'on veut, un feu plus puissant; on peut fort à propos employer le réfrigérant ou la grande vessie garnie de sa tête de more & de son serpent, passé au travers d'un tonneau rempli d'eau fraîche, pour faire la distillation de leur suc, qu'on aura dépuré de même que celui des oseilles.

Mais parce que le sel essentiel, qui se cristallise dans le suc resté au fond des vaisseaux après la distillation, se trouve d'ordinaire impur & obscurci; on doit être non seulement soigneux de filtrer les sucs avec toute l'exacritude qu'on emploie à celui des oseilles, mais de rechercher d'autres moyens pour mieux purifier ces sels.

M É T H O D E.

POUR bien réussir à cette préparation & profiter par même moyen du sel qui reste dans le marc des herbes dont on a tiré le suc, on doit faire sécher ce marc; puis l'ayant brûlé & réduit en cendres, en faire une lessive avec l'eau qu'on aura distillée de la même herbe, & y ayant dissous le sel cristallin qui se trouve dans le suc épais, passer le tout par le papier gris; puis ayant mis la liqueur filtrée dans une cucurbite de verre garnie de son chapiteau, en tirer l'eau par le bain-marie, & en continuer la distillation, jusqu'à ce qu'on remarque sur ce qui reste dans la cucurbite une petite croûte furnageant la liqueur & la couvrant comme une petite peau: il faut alors cesser la distillation & laisser refroidir les vaisseaux; & ayant tenu pendant quatre ou cinq jours la cucurbite à la cave, verser par inclination dans une petite cucurbite de verre la liqueur qui reste, & l'ayant évaporée jusqu'à la pellicule, en faire dessécher le sel parmi le premier, & le garder pour ses usages, dans quelque bouteille de verre forte, bien bouchée, ou le dissoudre & garder parmi sa propre eaudistillée.

Le sel qu'on tire du marc de ces herbes, se trouvant privé de sa partie volatile, qui a été consumée par l'ustion & l'incinération qu'on en a faite, ne contient que la partie saline fixe; au lieu que le sel des sucs qu'on trouve au fond des vaisseaux après la distillation, est également composé de la partie volatile & de la fixe, qui sont les principales substances de ces herbes. La jonction néanmoins du sel fixe du marc, s'accommode fort bien avec l'union des deux précédents, dont il augmente même sensiblement la vertu.

Vertus de ces Eaux & de leurs sels.

On recommande beaucoup les eaux de chicorée, de houblon & de fumeterre, pour purifier la masse du sang & guérir les maladies du foie: elles opèrent néanmoins avec beaucoup plus d'efficacité, lorsqu'on y dissout leur sel, dont la dose est depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, & même jusqu'à une dragme.

La dose des eaux est depuis deux onces jusqu'à six, & même jusqu'à huit: on donne aussi quelquefois le sel de ces herbes dans des bouillons ou dans d'autres liqueurs; on le mêle aussi avec d'autres sels, ou parmi des opiacés ou d'autres remèdes.

Le chardon-bénit étant plus abondant en parties nitreuses sulfurées que les herbes dont je viens de parler, le sel & l'eau qu'on en tire, produisent aussi de plus puissants effets.

C H A P I T R E V I.

De la Distillation de l'Absinthe.

L'ABSINTHE vulgairement reconnue pour la plus grande de toutes, est plus amère que la chicorée, le houblon, la fumeterre, & même que le chardon-bénit; elle est aussi plus abondante en sel fixe, & elle contient une substance sulfurée, oléagineuse & un peu saline volatile, que la chicorée, le houblon & la fumeterre n'ont pas, & dont le chardon-bénit a beaucoup moins, laquelle on ne peut séparer que par le moyen de la distillation droite, & après y avoir ajouté une raisonnable quantité d'eau commune, ou pour mieux faire, de sa propre eau; car quoiqu'on pourroit tirer le suc de l'absinthe lorsqu'elle est encore tendre & avant qu'elle soit montée en tiges, & le distiller alors de même que le suc des herbes dont j'ai parlé; néanmoins la confusion dans laquelle se trouvent ses parties, & le défaut de leur digestion empêchent le succès de la distillation qu'on en pourroit faire; au lieu qu'elle réussira beaucoup mieux si l'on attend que l'absinthe ait poussé ses tiges, & qu'elles soient entre fleur & semence, qui est le temps auquel la plante a fait ses principales digestions, & est beaucoup plus en état de fournir distinctement à l'Artiste toutes les bonnes parties qu'il en peut espérer.

La plupart des Auteurs qui ont parlé de la distillation de l'absinthe, veulent qu'on y emploie la fermentation; mais ma pensée est qu'il vaut mieux s'en passer, vu que l'acide fermentatif étranger, dont on seroit obligé de se servir pour procurer la fermentation prétendue, & la longueur du temps qu'on seroit obligé d'y employer, donneroient lieu à la dissipation de la plupart des parties sulfurées & volatiles qu'on doit rechercher; au lieu qu'on ne manquera pas de profiter de toutes en y procédant autrement.