

Vertus de ces Eaux & de leurs sels.

On recommande beaucoup les eaux de chicorée, de houblon & de fumeterre, pour purifier la masse du fang & 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.

M É T H O D E.

CUEILLEZ une bonne quantité de plantes d'absinthe lorsqu'elles sont entre fleur & semence, & après en avoir séparé & rejeté tout ce qu'elles ont de ligneux & dur, pesez-en douze livres, écrasez-les bien dans un grand mortier de marbre avec un pilon de bois, & les ayant mises dans une grande vessie de cuivre étamée en dedans, versez-y dessus quarante livres d'eau de rivière, que vous aurez chauffée entre tiède & bouillante, ou pour mieux faire, versez-y une pareille quantité d'eau distillée d'absinthe, chaude comme la précédente; faites en sorte que les matières n'occupent qu'environ les deux tiers de la vessie, & que l'ayant placée au dessus d'un four de Boulanger, elle se trouve enfoncée dans du sable jusqu'à l'endroit de la hauteur des matières; puis ayant couvert la vessie d'un chapiteau aveugle, qu'on nomme de rencontre, & en ayant bien luté les jointures, laissez-l'y pendant quatre jours naturels, au bout desquels ayant déluté le chapiteau, & mis la vessie sur un fourneau propre, on le couvrira de sa tête de more assortie de son serpentin, comme j'ai déjà dit, & on en fera la distillation par un feu de charbons immédiat, mais modéré, & on la continuera jusqu'à ce que l'eau qui en distillera soit presque sans goût & sans odeur. Auquel temps ayant laissé refroidir les vaisseaux, on coulera & exprimera ce qui restera dans la vessie, & en ayant clarifié avec des blancs-d'œufs, & passé par une chausse de drap la liqueur, on en fera évaporer sur un feu lent l'humidité superflue, & on continuera jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance entre celle des électuaires mols & celle des pilules.

R E M A R Q U E.

On peut sécher, brûler & réduire en cendres le marc de la distillation, & en ayant fait une lessive & séparé le sel fixe par les voies ordinaires, le garder à part ou le dissoudre & conserver parmi l'eau spiritueuse. On peut aussi rectifier au bain-marie toute l'eau distillée, & recevoir la liqueur spiritueuse & la saline volatile, qui monteront les premières avec l'okéagineuse; puis ayant séparé ces deux liqueurs par l'entonnoir de verre ou autrement, les garder à part dans des bouteilles de verre fortes bien bouchées; après quoi continuant la rectification, on recevra & ferrera l'eau odorante & un peu spiritueuse qui suivra les deux liqueurs qu'on aura séparées, rejetant la partie aqueuse & inutile qui reste au fond du vaisseau après la rectification.

Vertus de l'Absinthe.

Les principales vertus que les Auteurs attribuent à l'absinthe, sont d'inciser & d'atténuer les humeurs qui croupissent dans l'estomac, & d'aider la nature à les expulser. Elle est fort propre contre les maladies du foie & de l'estomac, dont elle corrige les foiblesses, excite l'appétit & aide à la digestion. Elle est aussi fort bonne contre les vers.

On doit suivre la même méthode pour la distillation de toutes les autres plantes chaudes, amères & odorantes, & même de celles qui n'ayant presque point

d'amertume, & contenant moins de sel fixe, sont recommandables pour leurs parties oléagineuses odorantes, & pour quelques spiritueuses salines volatiles.

** Sal Absinthii.*

Abſinthii cremati cinis in ollâ ferreâ, vel quovis vafe commodo, igne ſuppoſito per horas aliquot bene incandefcat; move ſubinde, ut omne oleum exuratur, tum in aqua coquatur, & aqua per chartam colata evaporetur, ut ſal ficcus remaneat, qui reponatur in vafe optimè clauſo.

Eadem modo paratur ſal alkalinus fixus ex aliis vegetatibus, unde hic ſal educi poteſt.

Sel d'Abſinthe.

Faites bien rongir ſur le feu pendant quelques heures des cendres d'abſinthe brûlées dans un pot de fer ou dans quelqu'autre vaiſſeau commode; remuez, pour faire brûler l'huile qui ſera reſtée; faites bouillir dans l'eau, paſſez au papier gris, évaporez juſqu'en ſiccité, & conſervez le ſel dans un vaiſſeau bien bouché.

On peut tirer de cette manière du ſel alkali fixe de tous les végétaux, il ne ſe prépare point différemment.

On attribue au ſel d'abſinthe la vertu fébrifuge, ſur-tout on le recommande dans la fièvre tierce: il eſt diurétique & apéritif, & ſert à diſſoudre tous les embarras glaireux; mais on doit ſe reſſouvenir qu'il eſt âcre comme tous les ſels alkalis fixes, & qu'on ne le doit jamais donner ſans l'étendre dans une grande quantité d'eau, afin qu'il ne nuife pas aux viſcères: mêlé avec le jus de citron, c'eſt un excellent remède pour calmer les vomiffemens qui ſurviennent dans les affections bilieufes, la paſſion iliaque & autres: la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un demi gros dans quatre onces de jus de citron.]

C H A P I T R E V I I.

** Modus diſtillandi Herbas acri ſucco prægnantes.*

℞ Herbas illas virentes, minutim incide, affunde aquæ limpide pondus æquale. Diſtilla ſecundùm artem ad medias balneo maris in vafe vitreo, aut ſaltem ſtanneo.

Sic diſtillantur beccabunga, berula, cochlearia, naſturtium, trifolium fibrinum, radices raphani ruſticani, lepidii, &c. & in taleolas tenues ſectæ.

Méthode de diſtiller les Herbes qui ont un ſuc âcre & volatil.

ON prendra ces herbes toutes fraîches, on les coupera menu, & on les mettra dans l'alambic de verre ou d'étain avec autant d'eau que leur poids. C'eſt ainſi qu'on diſtillera le becabunga, la berle, le cochlearia, le creſſon, le treſle d'eau, les racines de raifort & de paſſerage qu'on aura ſoin de couper en très-petits morceaux.]

Tout le monde tombe d'accord que l'herbe aux cuilliers, le creſſon d'eau & de jardin, la roquette & pluſieurs herbes ſemblables qui ont un goût