

*Aqua Quercetani ad calculum & arenulas.*

℞ Succorum porri, cepæ, raphani, ana libr. ij. Limonum, par ietaræ, auriculæ muris ana libr. f. Digerantur, fermentescant & distillentur f. a.

Eau de Quercetan pour la gravelle & le calcul.

Prenez des suc de poireau, d'oignon, de raifort, de chacun deux livres; de limons, de pariétaire, d'oreille de souris ou piloselle, de chacun demi-livre: faites premièrement digérer & fermenter tous ces suc mêlés ensemble, & puis faites-en la distillation. On peut encore y ajouter le cristal calciné & la fiente de pigeon qui est fort nitreuse, en quantité suffisante de l'un & de l'autre.

Quercetan loue beaucoup cette eau pour la diminution du calcul, assurant qu'elle le brise insensiblement, qu'elle incise & dissout la matière mucilagineuse & tartareuse qui engendre la pierre, tant dans les reins que dans la vessie, & qu'elle opère sans danger & sans douleur: on la donne depuis une once jusqu'à deux; on peut aussi s'en servir en injection.

*\* Aqua anti-scorbutica.*

℞ Radicum raphani rusticani, & hortensis contusarum, ana libr. j. Succorum cochlearia, casturtii aquatici, becabungæ, nummulariæ, menthæ, melissæ & fumaris, ana libr. f. Macerentur simul per 24 horas, & fiat distillatio per vesicam igne arenæ.

Eau anti-scorbutique.

Prenez des racines de raifort sauvage & de jardin pilées, de chacun une livre; des suc de l'herbe aux cuillers, de cresson d'eau, de becabunga, de nummulaire, de menthe, de mélisse & de fumeterre, de chacun demi-livre: faites macérer tout ensemble pendant vingt-quatre heures, puis faites-en la distillation à petit feu de sable, & en gardez l'eau distillée pour les occasions.

On emploie avec heureux succès cette eau dans les maladies scorbutiques, la donnant le matin depuis une jusqu'à deux ou trois onces, & en continuant l'usage suivant le besoin.]

## C H A P I T R E VIII.

*\* Modus distillandi Plantas odoras.*

℞ Plantas illas recentes cum floribus: mundatis illis & manibus discerptis, affunde aquæ limpidae pondus æquale, distilla ex arte balneo maris ad medias.

Hoc modo distillentur absinthium, angelica, chamæmelum, cherophyllum, fœniculum, hyssopus, majorana, melissa, mentha, ruta, salvia, scordium, tanacetum, thymum, huc pertinet myrtus, sabina, summitates aurantium citreorum, lauri, lentisici, quorum folia & summitates per biduum macerari indigent: rum & angelica, si cum radicibus distillatur.

*Manière de distiller les Plantes odorantes.*

PRENEZ ces plantes nouvelles avec leurs fleurs, mondez-les, déchirez-les avec les mains, versez dessus leur égal poids d'eau claire; distillez selon l'art au bain-marie, jusqu'à ce que vous ayez retiré sa moitié. On distillera de cette façon l'absinthe, l'angélique, la camomille, le cerfeuil, le fenouil, l'hyssope, la marjolaine, la mélisse, la menthe, la rue, la sauge, le scordium, la tanaïse, le thym, le myrte, la sabine, les sommités d'orangers, de citronier, de laurier & de lentisque.

*Distillation de la Mélisse.*

La mélisse est une herbe si agréable dans son odeur & même dans son goût, & si recommandable pour ses vertus, qu'elle mérite bien d'avoir sa place parmi la distillation des autres herbes. La plupart de ceux qui ont écrit de sa distillation, ont voulu qu'on y ajoutât quelque liqueur étrangère, à cause du peu d'humidité qu'elle a lorsqu'elle est montée en fleur; mais on auroit tort d'en user de la sorte, puisqu'on peut trouver dans la plante même l'humidité qu'on souhaite.

## P R É P A R A T I O N.

ON aura soin de cueillir une bonne quantité de mélisse, tandis qu'elle est jeune, tendre & succulente, afin qu'on puisse alors ou en tirer le suc pour le distiller, de même que j'ai dit du suc des autres plantes, ou la distiller entière, ou incisée par le rosaire, jusqu'à ce que toute son humidité soit presque toute montée. On en distillera en l'une ou en l'autre façon la quantité dont on aura besoin, & on la gardera dans des bouteilles bien bouchées, en attendant qu'on ait d'autre mélisse montée entre fleur & semence, qu'on écrasera dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, ou qu'on incisera bien menu; puis en ayant rempli environ les deux tiers d'une grande vessie de cuivre étamée au dedans, on y versera dessus de l'eau distillée qu'on avoit préparée, jusqu'à ce qu'elle surnage l'herbe d'environ trois doigts; après quoi ayant couvert la vessie de sa tête de more bien lutée, & joint son serpentin & son récipient, après une macération de vingt-quatre heures, qu'on aura faite sur une forte petite chaleur, on en fera la distillation par un feu de charbons immédiat, mais ménagé en sorte que la distillation s'en fasse de même que j'ai déjà dit, la continuant jusqu'à ce que l'eau qui en distillera ait presque perdu son goût & son odeur.

On peut, de même que j'ai dit pour l'herbe aux cuilliers, vider & garder à part ce qui reste dans la vessie, y mettre dedans de nouvelle mélisse, & ayant séparé & gardé à part le peu d'huile qui surnagera l'eau distillée, verser cette eau sur de nouvelle mélisse, & en faire la macération & la distillation comme la première fois: & par ce moyen on aura une eau odorante, contenant en elle tout ce que la mélisse a de plus volatil & de plus spiritueux, & outre cela quelque peu d'huile qui la surnagera. On peut aussi la mêler depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit, avec quelques dragmes de sucre

sucre fin en poudre, pour en bien diviser toutes les particules, & la mettre en état de pouvoir être mêlée intimement parmi toutes sortes de liqueurs aqueuses, & particulièrement dans sa propre eau, comme la plus propre à féconder toutes ses vertus.

\* *Aqua Melissæ composita, vulgò aqua Carmelitarum.*

℞ Foliorum melissæ recentis unc. iv. Flavedinum citrei recentium unc. ij. Nucis moschatæ, Coriandri, ana unc. j. Caryophyllorum, cinnamomi, radicis angelicæ Bohemicæ, ana unc. f. Contusis contundendis, omnia macerentur per triduum in spiritûs vini rectificati libr. ij. Aquæ melissæ balneo-maris distillatæ, libr. j. Distilla balneo-maris secundùm artem ferè ad siccitatem.

Eau de Mélisse composée, autrement eau des Carmes.

Prenez quatre onces de feuilles nouvelles de mélisse, deux onces de jaune de citrons frais, une once de noix muscades, autant de coriandre, demi-once de cloux de girofles, semblable quantité de canelle & de racines d'angélique de Bohême: ayant pilé ce qui convient, faites macérer le tout pendant trois jours dans deux livres d'esprit de vin rectifié, une livre d'eau de mélisse distillée au bain-marie; distillez selon l'art au bain-marie presque jusqu'à siccité.]

*Vertus de l'eau de Mélisse.*

On ordonne cette eau avec heureux succès dans les maladies mélancoliques, dans les fièvres malignes, le scorbut, la suppression des menstrues des femmes, & dans celles de leurs lochies. La dose & l'usage de l'eau de mélisse sont de même que des eaux qui précèdent.

On peut tirer l'extrait de ce qui reste au fond de la vessie à chaque distillation, y procédant de même que j'ai dit pour la préparation des extraits des autres herbes; & même en faire sécher, brûler & réduire en cendres le marc pour en tirer le sel & le garder à part, ou le mêler parmi l'extrait. On donne l'extrait de mélisse en pareille dose, & on s'en sert de même que des extraits qui précèdent: & comme il ne contient que les parties les plus fixes de la mélisse, il est propre principalement à fortifier l'estomac.

\* *Aqua Menthæ vulgaris simplex.*

℞ Foliorum menthæ vulgaris siccatorum sesquilibram; aquæ q. s. ad evitandum empyreuma, distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Menthe vulgaire simple.

Prenez des feuilles de menthe vulgaire desséchées, une livre & demie & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

L'eau de menthe simple est recommandée pour arrêter les vomissemens qui proviennent de foiblesse ou de trop grande sensibilité de l'estomac; elle met ce viscère en état de digérer, lorsqu'il a été dérangé par de fréquentes indigestions; la dose est depuis une once jusqu'à trois.

*Aqua Menthæ vulgaris spirituosæ.*

℞ Foliorum menthæ vulgaris siccatorum P. sesquilibram ; spiritûs vinosi tenuioris congium unum ; aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciatur congius unus.

## Eau de Menthe vulgaire spiritueuse.

*Prenez des feuilles de menthe vulgaire sèches, une demi-livre ; de l'esprit de vin rectifié, huit livres, & suffisante quantité d'eau pour éviter le brûlé ; distillez quatre pintes de liqueur.*

*Aqua Menthæ piperitidis simplex.*

℞ Foliorum menthæ piperitidis siccatorum P. sesquilibram ; aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciatur congius unus.

## Eau de Menthe aquatique simple.

*Prenez des feuilles de menthe aquatique desséchées, demi-livre, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler ; faites distiller huit livres de liqueur.*

L'eau de menthe aquatique est excellente pour rétablir l'estomac dans ses fonctions & lui donner du ressort ; elle le rechauffe considérablement, & empêche les vomissemens ; mais on n'en doit pas faire trop d'usage, à cause qu'on empêcheroit l'estomac de digérer sans ce secours.

*Aqua Menthæ piperitidis spirituosæ.*

℞ Foliorum menthæ piperitidis siccatorum p. sesquilibram, spiritûs vinosi tenuioris congium unum, aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciatur congius unus.

## Eau de Menthe aquatique spiritueuse.

*Prenez des feuilles de menthe aquatique sèches, demi-livre ; de l'esprit de vin foible, huit livres, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler ; tirez huit livres de liqueur par la distillation.*

L'eau de menthe aquatique spiritueuse a les mêmes propriétés que la simple, à l'exception qu'elle est plus échauffante & plus capable de ranimer, à cause de l'esprit de vin qui entre dans sa composition.

*Aqua Pulegii simplex.*

℞ Foliorum pulegii siccatorum p. sesquilibram, aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciatur congius unus.

## Eau de Pouliot simple.

*Prenez des feuilles de pouliot desséchées, demi-livre, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler ; tirez huit livres de liqueur par la distillation.*

L'eau de pouliot est stomachique comme celle de menthe, elle est d'ailleurs anti-hystérique, ses parties sont subtiles & volatiles, & mettent le sang

en mouvement, ainsi on l'emploie pour rappeler les règles diminuées par la viscosité du sang, pour hâter l'accouchement & exciter les vuidanges : on l'emploie aussi avec succès dans la toux convulsive, qu'elle appaise à la dose d'une once ou une once & demie dans une tasse de thé.

*Aqua Pulegii spirituosa.*

℞ Foliorum pulegii siccatorem p. sesquilibram ; spiritus vinosi tenuioris libr. viij. Aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Pouliot spiritueuse.

Prenez des feuilles de pouliot desséchées, demi-livre ; de l'esprit de vin rectifié, huit livres, & suffisante quantité pour empêcher de brûler ; tirez quatre pintes de liqueur par la distillation.

L'eau de pouliot spiritueuse a les mêmes vertus que l'eau simple distillée de cette plante, à l'exception qu'elle conserve ses vertus plus long-temps, & qu'elle est plus chargée des principes huileux de la plante ; d'ailleurs l'esprit ardent lui communique de son activité & de sa pénétration, au moyen de quoi elle fait d'autres effets qui dépendent en partie de cet esprit. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once.

*Aqua Alexiteria simplex.*

℞ Foliorum menthæ vulgaris recentium sesquilibram, summitatum absinthii maritimi recentium, foliorum angelicæ recentium, ana libr. j. Aquæ q. s. ad evitandum empyremma. Distillatione eliciantur libr. xxiv.

Eau Alexitaire simple.

Prenez des feuilles nouvelles de menthe vulgaire, demi-livre ; des sommités fraîches d'absinthe maritime, des feuilles récentes d'angélique, de chacune une livre, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler ; tirez douze pintes de liqueur par la distillation.

On a substitué cette eau à celle de lait alexitaire ; elle est beaucoup plus simple, & sans avoir tant de parties échauffantes, elle est aussi cordiale. La dose est de trois à six onces dans une potion.

*Aqua Alexiteria spirituosa.*

℞ Foliorum menthæ vulgaris recentium p. libr. s. Foliorum angelicæ recentium, summitatum absinthii maritimi recentium, singulorum p. unc. iv. Spiritus vinosi tenuioris libr. viij. Aquæ q. s. ad evitandum empyremma ; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau spiritueuse Alexitaire.

Prenez des feuilles de menthe vulgaire, demi-livre ; des feuilles nouvelles d'angélique, des sommités récentes d'absinthe maritime, de chacune quatre onces ; de l'esprit de vin rectifié, huit livres ; ajoutez suffisante quantité d'eau pour éviter l'empirème, & faites distiller huit livres de liqueur.

*Aqua Alexiteria spirituoſa cum aceto.*

℞ Foliorum menthæ vulgaris recentium , angelicæ recentium , ſingulorum ꝑ. libr. ſ. ſummitatum abſinthii maritimi recentium ꝑ. unc. iv. Spiritûs vinoſi tenuioris libr. viij. Aquæ q. ſ. ad evitandum empyreuma ; diſtillatione eliciatur congius unus , deinde adde aceti M. libr. j.

Eau ſpiritueuſe Alexitaire avec vinaigre.

*Prenez des feuilles nouvelles de menthe vulgaire & d'angélique, de chacune demi-livre ; de nouvelles ſommités d'abſinthe maritime, quatre onces ; de l'eſprit de vin reſiſié, huit livres, & ſuffiſante quantité d'eau pour empêcher de brûler ; tirez huit livres de liqueur par la diſtillation, à laquelle vous ajouterez une livre de vinaigre.]*

## C H A P I T R E I X.

*De la Diſtillation des feuilles de Myrte.*

**C**EUX qui habitent les Provinces méridionales de la France, où le myrte croît naturellement en grande abondance dans les bois, trouvent dans la grande quantité de feuilles qu'ils peuvent avoir aiſément, tout ce qui leur eſt néceſſaire pour leur diſtillation : car ſ'ils en pilent & expriment les ſommités dans le commencement du printemps pour en avoir le ſuc, ils le peuvent diſtiller ſeul, ou le mêler avec des feuilles écrasées : mais parce qu'on n'a pas à Paris d'autre myrte que celui qu'on cultive ſoigneuſement dans les jardins, & qu'il eſt trop rare pour en avoir la quantité qu'on pourroit deſirer, on ſe fert du peu que l'on en a, & on ſupplée le mieux que l'on peut le défaut de l'humidité, ſans laquelle on ne ſçauroit que bien difficilement en faire à propos la diſtillation.

## O P É R A T I O N.

**O**N prendra donc, par exemple, trois livres de feuilles de myrte odorant nouvellement cueillies, & les ayant bien écrasées dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & miſes dans une cucurbite de verre, on y verſera deſſus ſix livres de ſuc de renouée ou d'herniaire, & ayant couvert la cucurbite de ſon chapiteau de verre, luté les jointures avec de l'amidon, & adapté un petit récipient à ſon bec, on tiendra le tout en digeſtion au deſſus d'un four de Parisſier pendant vingt-quatre heures, au bout deſquelles on mettra la cucurbite au bain de ſable, & on en fera la diſtillation par un feu modéré, en la continuant juſqu'à ce que l'eau en diſtille preſque ſans goût & ſans odeur ; on aura ſoin alors de ſéparer & de garder ſoigneuſement quelque peu d'huile odorante qui ſurnagera l'eau diſtillée, & qui en ſeroit un peu plus abondante ſi on en faiſoit la diſtillation dans les pays chauds.