

Que si l'on pouvoit avoir encore une pareille quantité de feuilles de myrte, on pourroit après avoir vuïdé & réservé ce qui restoit dans la cucurbite, y mettre à sa place ces nouvelles feuilles écrasées, & y ayant versé dessus l'eau qu'on auroit distillée, en faire la macération & la distillation de même qu'à la première fois; & par ce moyen on auroit une eau beaucoup plus efficace, sur laquelle nageroit encore quelque peu de nouvelle huile, laquelle on joindroit à la première: après quoi on tireroit l'extract des deux résidences, & le sel du marc, après l'avoir réduit en cendres, & on les garderoit séparément, ou on les mêleroit ensemble, de même que j'ai dit des précédens.

*Vertus de l'Eau de Myrte.*

On estime beaucoup l'eau de feuilles de myrte dans les foiblesses de l'estomac & des intestins, & dans les maladies qui les accompagnent, de même que dans les crachemens & autres pertes de sang. On la donne, si l'on veut seule, depuis deux onces jusqu'à six, ou bien on la mêle avec demi-once ou une once de syrop de mirtilles ou de corail, ou de quelqu'autre astringent. Elle est aussi très-bonne pour resserrer les parties naturelles des femmes après leur accouchement, tant prise par la bouche, qu'appliquée en fomentation sur les parties.

On peut renforcer l'eau de quelques gouttes de son huile après l'avoir incorporée avec quelques dragmes de sucres fin en poudre, comme j'ai dit de pareilles huiles: on peut aussi employer l'huile dans les baumes qu'on prépare pour récréer & fortifier; on pourroit aussi s'en servir en onction aux parties après les avoir fomentées avec l'eau.

L'extract peut produire de bons effets dans toutes les maladies qui ont besoin de resserrer & de fortifier. On le donne depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes, seul, ou dissous dans sa propre eau ou dans quelqu'autre liqueur. On peut aussi le mêler dans des opiates, ou dans d'autres remèdes.

Je crois que les distillations d'herbes que j'ai données, fourniront des exemples suffisans pour toutes les autres, sans qu'il soit besoin de les multiplier, de sorte qu'il est temps de venir à la distillation des fleurs.

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

*\* Modus distillandi Flores inodoros.*

¶ Flores istos recentes; adde pro singulis libris florum aquæ limpiæ calentis libras circiter tres; distilla balneo maris secundum artem, & elice aquæ libram unam.

Hoc modo distillentur flores cyani, fabarum, nymphææ, pæonix, papaveris rhæados, &c.

*Manière de distiller les Fleurs qui n'ont point d'odeur.*

ON choisira ces fleurs les plus nouvelles, on ajoutera par chaque livre environ trois livres d'eau chaude, & on distillera au bain-marie dans un vaisseau de verre environ une livre d'eau. C'est ainsi qu'on distillera les fleurs de barbeau, de fèves, de nymphæa, de pivoine, & de coquelicot.

*Modus distillandi Flores odoros succosos.*

℞ Flores istos recentes mundatos. Adde aquæ limpidae libras circiter tres pro singulis floribus libris. Distilla balneo maris secundum artem, & elice aquæ libram unam.

Hoc modo distillentur flores aurantium, caryophyllorum hortensium, keiri, acaciz, lili convallium, lilliorum alborum, flores rosarum pallidarum, rubrarum, damascenarum, sambuci, tiliz, primulae veris, &c.

*Nota.* Flores istos mundatos posse distillari per se balneo maris, & elici aquæ uncias sex, & vocabuntur aquæ essentielles florum.

*Manière de distiller les Fleurs odorantes.*

On ajoutera par chaque livre de ces fleurs récentes & mondées environ trois livres d'eau de fontaine; on fera distiller selon l'art au bain-marie, & on retirera une livre de liqueur. On préparera de cette manière les fleurs d'orange, d'œillet cultivé, de ravenelle, de muguet, de lys blancs, de roses pâles ou rouges ou de damas, de sureau, de tilleul, de primevere & semblables.

Vous remarquerez que l'on peut distiller ces fleurs au bain-marie sans aucune addition: on retirera six onces d'eau de chaque livre de fleurs. On appelle les eaux distillées de cette sorte, eaux essentielles.

*Modus distillandi Flores odoros, minus succosos.*

℞ Flores istos cum calicibus. Affunde aquæ limpidae libras circiter quatuor pro singulis florum libris; macerentur per viginti quatuor horas. Fiat distillatio balneo maris secundum artem, elice aquæ libram unam.

Hoc modo distillentur flores calendulae, chamæmeli, lavandulae, matricariae, meliloti, rorismarini, stœchados, tussilaginis, calices rosarum, &c.

*Nota.* Aquas essentielles horum florum eodem modo elici, supra dictum est, ut de floribus odoris succosis, extrahendo tantum aquæ uncias tres.

*Méthode de distiller les Fleurs odorantes qui ont peu de suc.*

On prendra ces fleurs avec leurs calices, on versera par-dessus environ quatre livres d'eau pour chaque livre de fleurs, on les fera macérer pendant vingt-quatre heures, & on distillera au bain-marie la quantité d'une livre. C'est ainsi qu'on distillera les fleurs de souci, de camomille, de lavande, de matricaire, de melilot, de romarin, de stœchas, de tussilage, de calices de roses. On distillera les eaux essentielles de ces mêmes fleurs, n'en retirant que trois onces d'eau seulement.]

Les fleurs sont les parties des plantes qui nous paroissent les plus pures, qui sont moins chargées de terrestrités, de plus facile résolution, & dont la Chymie sépare les diverses substances avec moins de peine & de violence. Elles demandent néanmoins autant & même quelquefois plus de circonspection dans leur distillation qu'aucune des autres parties des plantes, tant à cause que leurs parties sont fort peu resserrées, que parce que celles qui sont les principales, sont d'ordinaire fort sujettes à la dissipation.

L'on voit même des fleurs qui ne peuvent point du tout souffrir la distillation, ni même la moindre atteinte de feu, sans une manifeste altération; & sur-tout celles qui fournissent l'odeur qu'on y doit soigneusement rechercher. C'est pour cela aussi que l'Artiste doit avant toutes choses s'étudier à connoître intimement les parties qui composent les fleurs, avant que de les distiller, afin d'y employer le feu, les vaisseaux & les moyens les plus propres pour séparer à propos & conserver en même temps en leur pureté les diverses substances qu'il veut faire monter ou descendre par la distillation, & profiter ainsi autant qu'il pourra des bonnes parties fixes, qui restent bien souvent au fond des vaisseaux qu'il y emploie.

On se sert assez souvent pour la distillation de plusieurs fleurs, des mêmes vaisseaux qu'on emploie pour celles des herbes; mais parce que la délicatesse de la substance des fleurs les rend d'ordinaire beaucoup plus susceptibles des impressions du feu que ne sont les herbes, on doit être soigneux de les ménager en sorte qu'il n'altère pas les bonnes qualités de celles qu'on veut séparer des autres par la distillation, ou qu'il ne fasse pas monter avec les bonnes celles qui doivent rester au fond des vaisseaux; ou que pour avoir trop continué ou augmenté le feu, il ne brûle les matières au fond des vaisseaux, & n'imprime en un moment une odeur insupportable d'empirème à toute la distillation. Sur toutes lesquelles choses je tâcherai de faire connoître les moyens plus avantageux pour y bien réussir.

## \* REMARQUE.

LORSQU'ON a distillé les eaux simples, il est bon d'ajouter environ leur vingtième partie d'eau-de-vie, afin qu'elles se conservent un peu plus longtemps: il vaut mieux les distiller toutes au bain-marie comme les eaux spiritueuses, qu'à l'alambic simple. Il faut tâcher que les herbes soient les plus fraîches qu'il est possible, & dans leur parfait accroissement: nous en avons cependant prescrit quelques-unes de séchées, afin qu'on les puisse distiller dans toutes les saisons de l'année. L'Artiste jugera des doses convenables, suivant qu'elles seront dans un meilleur ou moindre état, étant impossible de prescrire rien de précis là-dessus.]

## CHAPITRE XI.

*De diverses Distillations des Roses.*

LES différentes méthodes dont on se sert pour la distillation des roses, viennent plutôt de la diversité des esprits, des lieux, des occasions, ou des moyens qu'on en a, que de la diversité des espèces de roses, ou des différentes proportions des parties qui les composent, vu qu'il n'y a aucune espèce de rose qui ne puisse souffrir généralement toutes les distillations qu'on sçauroit inventer & pratiquer sur toutes les autres.

Nous trouvons dans les parties qui composent les roses, les diverses substances