

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

que la Chymie reconnoît dans la composition des mixtes ; elles sont néanmoins diversement proportionnées en chaque espèce , d'où viennent les différences qu'on y remarque principalement en la couleur , en l'odeur , & en la saveur : car les substances volatiles abondent plus aux unes , & les fixes aux autres. Les roses rouges nommées de provins abondent plus en parties terrestres & en sel fixe , que toutes les autres roses ; elles en ont aussi beaucoup d'aqueuses qui sont unies aux précédentes , en sorte que les spiritueuses & sulfurées s'y trouvent assez intimement enveloppées , & ne paroissent qu'après que les aqueuses ont quitté la place. C'est pour cela aussi qu'on n'a pas accoutumé de distiller ces roses que lorsqu'elles ont perdu leur humidité superflue , & que même on ne le fait pas d'ordinaire sans les mêler avec d'autres aromats.

Les roses pâles sont celles que nous distillons le plus souvent , & sur lesquelles non seulement nous pratiquons diverses distillations , mais même sur qui l'une & l'autre Pharmacie exercent plus de préparations & dont elles tirent plus de remèdes. Elles ont en elles beaucoup d'humidité accompagnée de plusieurs particules volatiles spiritueuses & un peu salines , & quelque peu de sulfurées oléagineuses , les unes & les autres fort odorantes. Elles ont aussi moins de parties terrestres que les rouges.

## R E M A R Q U E .

J'AI dit dans la seconde Partie de cette Pharmacopée , en parlant de la préparation du syrop rosat avec le sucre & le suc de roses , qu'en en faisant la cuite dans une cucurbitte de verre au bain-marie , & la couvrant de son chapiteau de verre bien luté , on pouvoit profiter des vapeurs qui s'élèvent alors du suc de roses qui se dissiperoient autrement , & en tirer une fort bonne eau-rose ; mais parce qu'on a besoin dans les boutiques d'une plus grande quantité d'eau-rose qu'on n'en sçauroit tirer par cette voie , on est obligé d'avoir recours à d'autres moyens.

Ceux qui veulent distiller les roses pâles ou en faire d'autres préparations , doivent être soigneux sur toutes choses de les faire cueillir peu de temps après le lever du soleil , & autant qu'il est possible en un beau temps , afin qu'elles ne se trouvent pas chargées d'aucune humidité étrangère , & que les diverses substances qu'on en tirera par la distillation soient tout-à-fait pures.

## O P É R A T I O N .

LA méthode la plus douce , mais la plus lente pour la distillation des roses ainsi mondées , est celle de les écraser , & d'en remplir environ les deux tiers d'une grande cucurbitte de verre , & ayant couverte de son chapiteau bien luté , d'en faire la distillation au bain-marie entre tiède & bouillant au bain vaporeux bouillant , jusqu'à ce que les roses soient presque desséchées dans la cucurbitte : car on a par ce moyen une eau-rose fort odorante , mais en petite quantité.

On peut aussi mettre parties égales de ces roses pilées & de suc des mêmes roses , dans une semblable cucurbitte de verre couverte de son chapiteau bien

bien luté, & en faire la distillation au bain de cendres ou de sable; car en ménageant bien le feu, sur tout vers la fin, on aura une eau-rose du moins aussi excellente que la première, & on pourra tirer de la résidence un extrait purgatif aussi bon qu'aucun autre qu'on puisse tirer de la rose.

Et pour contenter ceux qui voudroient imprimer la couleur des roses à l'eau qui en distille, on prendra une poignée de roses de provins coupées sèches, & les ayant arrosées avec tant soit peu de bon esprit de soufre ou de vitriol, ou de suc de limons, on remplira le creux du canal du chapiteau de verre avant que de le mettre & luter sur la cucurbite; car en ménageant bien le feu pendant la distillation, on aura, sans changer la bonne odeur, ni les qualités qu'on doit espérer, une eau-rose de belle couleur, & autant & plus vermeille si on veut, que les roses dont on l'aura tirée. On peut par des moyens approchans, en distillant toutes sortes d'eau de même nature, leur donner la couleur qu'on désirera, & si on veut leur imprimer l'odeur de musc, de l'ambre gris, ou de quelqu'autre aromate, en les réduisant en poudre, & les mettant enveloppés d'un peu de coton dans le canal ou dans le bec du chapiteau.

On peut mettre dans le rosaire de cuivre bien étamé les roses en feuilles entières ou écrasées, & y ajouter même la quantité qu'on voudra de suc de semblables roses, & en faire la distillation par le bain de cendres ou de sable, en ménageant bien le feu, comme je viens de dire, & on aura une fort bonne eau-rose; on peut aussi profiter de l'extrait, de même que du précédent.

## A U T R E M É T H O D E.

PLUSIEURS Dames distillent de l'eau-rose par descente avec assez de facilité, en les étendant de l'épaisseur d'un pouce sur un linge fin lié au dessus d'un pot de verre ou de terre verni un peu large, & y appliquant dessus le fond d'un plat de fer blanc, ou de quelqu'autre vaisseau de matière approchante, proportionné à l'étendue des roses, ayant le dedans de son creux couvert de cendres de l'épaisseur d'environ un demi-pouce, & le dessus des cendres couvert de petite braise: car par ce moyen la chaleur du feu pénétrant les cendres & le plat, & échauffant les roses, en fait distiller l'eau dans le pot. Cette eau à la vérité n'est pas si excellente que celles dont j'ai donné la préparation, & n'est pas de si longue durée, mais elle n'est pas à rejeter.

Il y en a qui veulent qu'on mette les roses dans une cucurbite de terre vernie, & qu'y ayant appliqué un couvercle de fer blanc ou de cuivre étamé percé de petits trous, on la renverse & place dans un fourneau propre; qu'on ajuste un récipient au dessous de son orifice, & qu'ayant allumé le feu tout autour de la cucurbite, on en fasse la distillation par descente, de même qu'on fait celle de bois; mais on brûleroit par ce moyen les roses, & on auroit une eau fort éloignée des bonnes qualités qu'elle doit avoir. On auroit aussi grand tort d'en user de la sorte, puisqu'on ne manque pas de moyens beaucoup meilleurs pour en faire à propos la distillation.

*Autre manière de faire l'Eau-rose.*

Ceux qui ont besoin de beaucoup d'eau-rose, peuvent au lieu de cucurbites ou des rosaires dont je viens de parler, distiller leurs roses dans de grandes vessies de cuivre étamées au dedans, & couvertes de leur réfrigérant ou de leur tête de more, avec son serpent in passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide, y procédant de même que j'ai dit pour la distillation des herbes, écrasant les roses, les humectant de suc d'autres roses, ou de l'eau distillée qu'on peut avoir de reste de l'année précédente, & en faisant la distillation sur un feu de charbons immédiat, mais fort modéré: ils peuvent aussi après cela verser l'eau distillée sur d'autres roses mises dans le même vaisseau, pour en faire une nouvelle distillation, & réitérer même plusieurs fois la même opération, pour avoir une eau-rose très-excellente.

Mais parce qu'on doit employer ses soins à la recherche de toutes les bonnes parties des mixtes, & qu'on peut en distillant les roses en faire monter un esprit sulfuré & inflammable, & par même moyen une huile très-odorante, quoiqu'en fort petite quantité; il est à propos que je donne le moyen pour y réussir, qui est tel.

*\* Spiritus ardens Rosarum.*

℞ Rosarum pallidarum mundatarum libr. xx. Succo rosarum libr. xv. Mellis optimi libr. ij. Misce & reponere donec per fermentationem odorem vinosum spirent; tum distilla balneo maris, spiritum inde prolicitum, repetitis ex balneo maris distillationibus rectifica. Simili modo elici possunt spiritus ardentis juniperi, absinthii, rorismarini, florum aurantiorum, &c. sufficiens infusionem, in locum succi.

## Esprit inflammable de Roses.

*Prenez vingt livres de roses pâles mondées, quinze livres de suc de roses; deux livres d'excellent miel; mêlez & laissez reposer jusqu'à ce qu'il s'élève par la fermentation une odeur vineuse; distillez au bain-marie, & rectifiez l'esprit que vous en tirerez, en recommençant plusieurs fois les distillations; on peut tirer de cette façon les esprits inflammables de genièvre, d'absinthe, de romarin, de fleurs d'oranges, &c.]*

*Autre Méthode très-assurée.*

On prendra, par exemple, quarante livres de roses pâles mondées, & les ayant bien écrasées dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & saupoudré peu à peu toute cette quantité avec deux livres de miel en poudre, on les mettra toutes, si on le peut, dans une grande cruche de grès, sinon au moins dans deux; & après avoir pressé & tellement foulé les roses, qu'elles soient réduites en une masse molle & assez compacte, pour que l'air ne puisse pas la pénétrer, & pris ses mesures en sorte que la cruche ou les cruches en soient tout-à-fait remplies, on les bouchera avec un bon bouchon de liège coupé de mesure, & plongé dans de la cire jaune fondue, couvrant en même temps le dessus & les environs du bouchon de la même cire

fondue, pour empêcher qu'aucun air n'y entre, puis ayant tenu les cruches à la cave ou en lieu frais pendant cinq ou six semaines, les ouvrant alors, on trouvera que les roses auront une odeur vineuse entre-mêlée d'acide, qui fera une marque de leur fermentation, & de la disposition que leurs parties spiritueuses auront à se détacher des plus grossières & à monter par la distillation.

On tirera alors environ six livres de ces roses, & après les avoir mises dans une cucurbite de verre, rebouché la cruche avec la même exactitude qu'auparavant, & couvert la cucurbite d'un chapiteau de verre bien luté, de même que son récipient, on en fera la distillation au bain-marie entre tiède & bouillant, la continuant jusqu'à ce que l'humidité des roses soit à peu près distillée. Après quoi ayant vidé le marc de la cucurbite, on y mettra à sa place la quantité de sept ou huit livres de roses enfermées dans l'une des cruches; & après l'avoir rebouché de même que la première fois, versé sur les roses l'eau montée par la première distillation, remis & bien luté son chapiteau de même que son récipient, on placera la cucurbite au bain de sable, & par un feu modéré on en fera la distillation, jusqu'à ce que l'humidité des roses soit presque toute distillée. Après quoi les vaisseaux étant refroidis & ayant revuidé le marc, on remettra de nouvelles roses fermentées dans la cucurbite, & ayant versé dessus toute l'eau distillée, on en renouvelera la distillation par le même bain de sable.

L'on continuera ainsi de vider le marc, de mettre de nouvelles roses dans la cucurbite, d'y verser dessus l'eau qui aura été distillée, & d'en faire de nouvelles distillations, tant qu'on ait employé toutes les roses. Après quoi ayant mis une partie de l'eau distillée dans un matras à long col couvert de son chapiteau bien luté, & y ayant adapté un récipient luté de même, on en fera la rectification au bain-marie par un feu bien modéré; & ensuite ayant distillé environ la douzième partie, qui sera la spiritueuse & inflammable, on la ferrera dans une bouteille forte bien bouchée, gardant aussi très-soigneusement à part l'eau qui reste dans le matras, & qui est encore fort odorante. On continuera de rectifier à diverses reprises toute l'eau distillée; puis ayant mêlé ensemble tout ce qui étoit monté de spiritueux, on en fera une nouvelle rectification au bain vapoureux dans un matras à long col parfaitement bien luté. Par ce moyen on aura un esprit inflammable, qu'on peut nommer une huile éthérée de roses chargée de leur sel volatil, & autant recommandable pour son odeur agréable & pénétrante que pour ses vertus. On joindra la résidence de cette rectification à celles des autres qu'on avoit faites, & on les gardera ensemble dans des bouteilles de verre bien bouchées, comme une eau-rose beaucoup meilleure que toutes celles qu'on tire par les voies ordinaires.

On tiendra quelques jours ces bouteilles à la cave, où l'huile montera peu à peu au dessus de l'eau, & la suragera en petits flocons semblables presque à de la neige, d'où l'on pourra la séparer, faisant passer l'eau au travers d'un linge fin, & y ramassant l'huile avec une petite cuiller d'argent. On mettra en même temps cette huile dans une bouteille de verre double, & l'ayant très-bien bouchée, on la gardera pour le besoin, reversant

l'eau dans les mêmes boudins d'où on l'avoit tirée, & l'y conservant après les avoir bien bouchés.

La dissolution que l'esprit éthéré & inflammable des roses fait de leurs parties oléagineuses pendant leur fermentation, & la similitude de substance qu'il a avec elles, est cause qu'il en unit à lui plusieurs particules dans la distillation, & qu'on trouve après bien moins d'huile parmi l'eau-rose qui reste après la rectification, qu'en y procédant autrement; c'est pourquoi ceux qui rechercheront plutôt l'huile que l'esprit inflammable, y réussiront mieux en redistillant plusieurs fois leur eau-rose sur de nouvelles roses; car par ce moyen ils en pourront séparer beaucoup plus d'huile, qu'ils ne feroient d'une plus grande quantité de roses après la fermentation.

Quelques-uns pour tirer l'esprit ardent de roses, se contentent de les macérer pendant quelques jours, après lesquels ayant ajouté autant pesant de vin qu'il y avoit de roses, ils en font la distillation; cette méthode est à la vérité plus courte & plus aisée: mais on doit plus imputer la partie inflammable de cet esprit au vin qu'à la rose, dont l'esprit n'a pu se développer des autres substances, pour n'avoir pas été suffisamment fermenté.

J'avoue que cette méthode n'est pas à rejeter pour la préparation de l'esprit inflammable de plusieurs parties de plantes, qui pourroient perdre beaucoup de ce qu'elles ont de plus pur, en attendant trop long-temps leur fermentation, ou recevoir des changemens considérables en leurs qualités par l'addition des matières étrangères, qu'on a coûtume d'employer pour avancer leur fermentation; mais j'estime qu'on peut s'en passer en cette occasion, pourvu qu'on soit soigneux d'y procéder comme je viens de dire.

\* *Aqua Rosarum damascenarum.*

℞ Rosarum damascenarum recentium libr. vj. Aquæ q. s. ad evitandum empyreuma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Roses de damas.

Prenez des roses de damas nouvelles, six livres, & suffisante quantité d'eau pour les empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

Les roses contiennent une huile odorante très-propre à calmer les mouvemens des nerfs irrités; l'eau de rose appaise les douleurs & les inflammations dans toutes les maladies qui proviennent de chaleur dans les ophtalmies, particulièrement les érépelles, & la dose est depuis une once jusqu'à deux intérieurement; mais on l'emploie plus volontiers en fomentation.]

*Vertus de l'Eau & de l'esprit de Roses.*

L'usage de l'eau-rose tant pour le dehors que pour le dedans, est trop connu pour qu'il soit nécessaire de le décrire. L'esprit inflammable des roses est si odorant & si pénétrant, qu'une seule goutte est capable d'imprimer l'odeur de la rose à un verre plein d'eau commune. Il est très-bon contre les foiblesses, les défaillances & les battemens de cœur; on le donne depuis trois ou quatre gouttes jusqu'à quinze, vingt & trente dans sa propre eau,

dans du vin, dans du bouillon, ou dans quelque autre liqueur cordiale. On l'applique aussi sur l'estomac & sur la région du cœur, & même sur les temples, sur les poignets, & sous la plante des pieds dans de grandes défaillances. On le donne aussi avec heureux succès dans les fièvres malignes; on peut même s'en servir pour provoquer les sueurs au besoin, en le mêlant avec sept ou huit onces d'eau de chardon-bénit.

On peut employer l'huile distillée de roses pour les mêmes effets que l'esprit; mais on ne la prodigue pas tant, à cause de sa rareté. On la donne intérieurement depuis une ou deux jusqu'à cinq ou six gouttes, l'ayant incorporée avec quelques dragmes de sucre fin en poudre & dissoute dans sa propre eau ou dans les mêmes liqueurs, où l'on dissout l'esprit; on peut aussi l'incorporer avec l'huile exprimée de noix muscades, & en faire un baume de roses fort odorant.

*Usages de l'extrait & du sel de Roses.*

On peut tirer par les voies ordinaires l'extrait des résidues de toutes les distillations, & en brûler même le marc, le réduire en cendres, & en tirer le sel pour le mêler parmi l'extrait, ou le garder à part. La dose de l'extrait est depuis demi-dragme jusqu'à deux ou trois dragmes en bol, ou dissous dans quelque liqueur propre; on le mêle aussi avec d'autres purgatifs, y en mettant plus ou moins, suivant la quantité ou la dose de ceux avec lesquels on le mêle. La dose du sel est depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme, & même jusqu'à une dragme dans quelque liqueur propre.

On peut distiller les roses musquées nommées de damas, celles de buisson, les blanches & toutes les autres espèces, de même que les pâles, & tirer à peu près les mêmes substances; quoiqu'on puisse y remarquer des différences considérables en leur quantité & en leur qualité, à cause des diverses proportions des parties qui composent chaque rose, de leurs divers assemblages, & des diverses qualités qui en résultent, dont la diversité d'odeur, de couleur & de figure, témoignent sensiblement la différence.

CHAPITRE XII.

*De la Distillation des Fleurs de Lavande.*

LA fleur de lavande est trop peu succulente pour prétendre de la distiller à propos sans y ajouter quelque liqueur; car ce qu'on en pourroit distiller dans un alambic de verre au bain-marie, ou dans le rosaire au bain de cendres modéré, récompenseroit mal le temps qu'on y emploieroit & la peine qu'on y prendroit. On doit être seulement soigneux de verser sur les fleurs quelque liqueur propre, & sur-tout l'eau de la même fleur qu'on peut avoir de reste de l'année qui a précédé, ou à son défaut quelque eau céphalique.