

plus volatiles de la fleur de romarin, que la première distillation aura enlevées, & se trouvant chargé d'une portion de la partie aqueuse montée avec la partie de l'esprit de vin qui reste au fond du vaisseau, n'a pas à la vérité la même pureté ni la même force que peut avoir le premier esprit; mais il mérite d'être conservé, vu qu'il contient encore plusieurs parties moins volatiles des fleurs que le dernier esprit de vin aura retenues & enlevées, & qui peuvent produire de bons effets. On peut l'employer aux mêmes usages que le premier, & surtout intérieurement; mais il en faut doubler la dose à cause de la partie aqueuse qui s'y trouve mêlée. On peut aussi préparer l'extrait de la liqueur qui reste après la distillation, & s'en servir parmi les remèdes cordiaux, stomachaux, en même dose que des autres extraits.

On peut distiller les fleurs de petit muguet, de sauge, de tilleul, de stochas & leurs semblables, en y procédant de même que pour celles de romarin, ou pour celles de lavande.

*Aqua Febrifuga.*

℞ Radicum & foliorum fœniculi, foliorum absinthii, salviae, rutæ, arthemisiae & rosamarinii, vel florum ejusdem, & summitatum centaurii minoris, ana manip. ij. Macera per triduum in vini albi libr. iv. Fiat distillatio s. a.

*Eau Fébrifuge.*

Prenez des racines & des feuilles de fenouil, des feuilles d'absinthe, de sauge, de rue, d'armoise & de romarin, ou de ses fleurs, & des sommités de petite centaurée, de chacun deux poignées: faites macérer ces simples pendant trois jours en quatre livres de vin blanc, pour en faire ensuite la distillation selon les règles de l'art.

On estime beaucoup cette eau contre les fièvres d'accès, & sur-tout contre la quarte, la donnant au commencement de l'accès depuis une jusqu'à quatre onces.

CHAPITRE XIV.

*De la Distillation des Eaux très-odorantes qu'on peut tirer des Fleurs des Végétaux.*

R E M A R Q U E.

ON aura soin de distiller de la rosée en son temps, & d'en garder l'eau spiritueuse dans une bouteille forte bien bouchée: on aura soin aussi de faire ramasser aux mois de Mai ou de Juin, en un beau temps, de la fiente de bœuf ou de vache, séchée d'elle-même dans les prés où ces animaux ont brouté l'herbe: cette fiente contient en elle le premier principe des herbes que les bœufs ou les vaches ont mangées, mais elle en a perdu la faculté

feminale; son odeur s'approche en quelque sorte de celle du musc; son usage aussi est assez connu, puisque de tout temps on en a distillé l'eau, & qu'on lui a même donné le nom d'eau de mille-fleurs, à cause du grand nombre d'herbes & de fleurs qui ont été la première matière de la siente dont elle a été distillée.

## O P É R A T I O N.

ON choisira en leur temps telles fleurs qu'on voudra distiller, & les ayant stratifiées dans une grande & large cucurbite de verre avec égales portions de cette siente sèche pulvérisée, & en ayant arrosé chaque couche l'une après l'autre avec l'eau spiritueuse de rosée, & continué l'arrosément & la stratification, jusqu'à ce que les matières occupent environ la moitié de la cucurbite, on la couvrira de son chapiteau de verre, & après l'avoir soigneusement luté & avoir adapté & luté de même à son bec un récipient, on en fera la distillation à la seule chaleur du soleil d'été, jusqu'à ce que l'humidité soit à peu près toute distillée; puis environ la minuit ou du moins deux heures avant le lever du soleil, on délutera les vaisseaux; (le choix de ce temps-là étant absolument nécessaire, si l'on veut bien conserver la bonne odeur de l'eau): & ayant en même-temps apprêté de nouvelles fleurs dans une autre pareille cucurbite, & versé l'eau distillée sur les fleurs, on y mettra le chapiteau, & après l'avoir bien luté, de même que le récipient, on en fera la distillation au soleil, de même qu'à la première fois.

On continuera ensuite de déluter la nuit les vaisseaux, de cohober l'eau distillée sur de nouvelles fleurs, & d'en faire la distillation tant que l'eau soit parfaitement odorante. On doit faire en sorte que le récipient & même le chapiteau, ne soient pas exposés aux rayons du soleil pendant la distillation, & qu'il n'y ait que la cucurbite qui en soit échauffée; on couvrira même le chapiteau d'un linge ployé en plusieurs doubles, qu'on trempera souvent dans l'eau fraîche pour avancer la résolution des vapeurs qui s'élèveront des matières.

La siente de vache & l'esprit de rosée, sont bien nécessaires à la première distillation des fleurs, mais non pas à celles qu'on fera après: & au cas qu'il fût difficile d'avoir la chaleur du soleil assez forte pour ces distillations, comme il peut arriver en plusieurs endroits éloignés du midi, on y emploiera le bain vaporeux ou celui de l'air échauffé, si on en avoit la commodité. On aura par ce moyen des eaux parfaitement odorantes, & dont une once fournira plus de bonne odeur, que dix fois autant de celles qu'on distille par les voies ordinaires.

\* *Aqua odorata mille Florum dicta.*

℞ Aquarum essentialium florum aurantiorum, unc. viij. Rosarum pallidarum, moschatum, ana unc. iv. Meliloti unc. vj. Caryophyllorum hortensium, thymi, santali citrini, ana unc. iij. Mellis regie unc. viij. Spiritus ardentis rosarum, corticis citrei unc. j. Essentia regie, tinctura ambari, moschi, ana gutt. iij. Fiat mixtura.

## Eau odorante dite Eau de Mille-fleurs.

Prenez huit onces d'eau essentielle de fleurs d'oranges ; quatre onces de fleurs de roses pâles , autant de roses musquées , six onces de melilot , trois onces d'aillet de jardin , autant de thym , & égale quantité de santal citrin ; huit onces de miel royal ; des esprits ardents de roses & d'écorce de citron , de chaque une once ; d'essence royale & des teintures d'ambre & de musc , de chaque trois gouttes : mêlez le tout ensemble.

*Aqua Imperialis.*

℞ Radicum imperatorix , cyperi , ireos Florentinæ , angelicæ Bohemicæ , acoti veri , galangæ minoris , zedoariæ , ana unc. f. Cinnamomi acuti unc ij. Santali citrini , summitatum succatarum hyssopi , majoranæ , thymi , satuireiæ , ana unc. j. Lavendulæ , salviæ , rorismarini , betonicæ , florum calendulæ , stœchados , ana drach. ij. Caryophyllorum , nucis moschatæ , flavedinum citrei , & aurantium recentium , ana unc. ij. Contundenda contundantur.

## Eau Impériale.

Prenez demi-once de chacune des racines d'impéatoire , de fouchet , d'iris de Florence , d'angélique de Bohême , d'acorus verus , de petit galanga & de zedoaire ; deux onces d'excellente canelle ; une once de santal citrin & autant des sommités sèches d'hyssope , de marjolaine , de thym , de sariette ; deux gros de lavande , de sauge , de romarin , de bétoine , de fleurs de souci & de stœchas ; deux onces de cloux de girofle , de noix muscade , de jaune des écorces nouvelles de citron & d'oranges : pilez ce qui convient.

*Aqua Theriacalis.*

℞ Radicum helenii , angelicæ Bohemicæ , cyperi , zedoariæ , caryophyllatæ , contrayervæ , imperatorix , valerianæ silvestris , viperinæ , ana unc. j. Flavedinum citrei , aurantium recentium , caryophyllorum , cinnamomi , galangæ , baccarum juniperi , lauri , summitatum salviæ , rorismarini , rutæ , ana unc. f. Spiritus vini rectificati , aquæ nucum , ana libr. iij.

Fiat maceratio per triduum , tandem dissolve theriacæ uncias octo in totidem uncis spiritus vini rectificati ; distilla secundum artem balneo-maris , ferè ad siccitatem.

Si camphoræ drachmæ duæ addantur uncis decem aquæ theriacalis supradictæ , tunc spiritus theriacalis camphoratus nuncupatur.

## Eau Thériacale.

Prenez des racines d'enula-campana , d'angélique de Bohême , de fouchet , de zedoaire , de benoite , de contrayerva , d'impéatoire , de valeriane sauvage , de vipérine , de chacune une once ; de l'écorce de citrons mondée , de celle d'oranges nouvelles , des cloux de girofle , de la canelle fine , du galanga , des baies de genièvre , des baies de laurier , des sommités de sauge , de romarin , de rue , de chacune une demi-once ; de l'esprit de vin rectifié , de l'eau de noix , de chacun trois livres : faites macérer toutes ces matières dans un grand matras pendant trois jours , ajoutez-y huit onces de bonne thériaque , délayée dans autant d'esprit de vin rectifié ; distillez le tout au bain-marie presque jusqu'à siccité.

On pourra en faire l'eau thériacale camphrée, en faisant fondre deux gros de camphre dans dix onces de cette eau.

Cette eau est la base de la plupart des potions cordiale, sudorifique & alexipharmaque : on la donne dans les fièvres de mauvais caractère, lorsque le pouls est tellement concentré, qu'il paroît que les forces de la nature sont tout-à-fait éteintes ; alors elle ranime le pouls, & donne lieu au Médecin de pratiquer des remèdes que la foiblesse du malade n'auroit pas permis de mettre en usage ; la dose est depuis une demi-once jusqu'à deux. ]

*Aqua vitæ Regia.*

℞ Ligni aloës, radicum zedoariz, angelicæ, carlinæ, valerianæ, ana unc. ij. Cinnamomi electi, macis & corticis exterioris citri, ana unc. j. f. Caryophyllorum, cardamomi minoris, & seminis feniculi dulcis, ana unc. f. Florum aurantiorum, anthos, salviæ & majoranæ floridæ, ana manip. ij. Pulv. misc. & digerant. in matraccio per triduum cum spiritibus vini rectific. & vini malvatici, ana libr. iv. Et distillent. igne arenæ f. a.

*Eau-de-vie Royale.*

Prenez du bois d'aloës, des racines de zedoaire, d'angélique, de carline, de valeriane, de chacun deux onces ; de bonne canelle, du macis & de l'écorce extérieure de citron, de chacun une once & demie ; des girofles, de petit cardamome, & de la semence de fenouil doux, de chacun demi-once ; des fleurs d'oranges, de romarin, de sauge & de marjolaine en fleurs, de chacun deux poignées : ayant pilé ce qu'il convient piler, puis mis le tout dans un matras avec l'esprit de vin & de vin de malvoisie, de chacun quatre livres, le vase bien bouché par dessus, vous ferez macérer ces matières à fort petit feu durant trois jours ; puis vous en ferez artistement la distillation au bain de sable, délayant du musc & de l'ambre gris, de chacun demi-gros, dans l'eau distillée que vous garderez pour l'usage.

Cette eau, quoique composée de peu de médicamens, mérite d'être préférée à quantité d'eaux-de-vie composées, que Mathiolo & plusieurs autres Auteurs renommés nous ont décrites, & dont on ne doit espérer qu'une confusion de qualités, si on examine bien le grand nombre, & la diversité de substance des drogues qu'ils y ont employées. On trouvera, dis-je, la perfection de celle-ci, en ce que n'y ayant point de médicament qui ne soit capable de communiquer beaucoup de vertu, ils tendent tous à une même fin, qui est de fortifier le cerveau, le cœur, l'estomac & toutes les parties nobles, lorsqu'elles sont affoiblies par la dissipation des esprits, ou accablées par la trop grande abondance, ou par les mauvaises qualités des humeurs. On la donne loin des repas depuis une dragme jusqu'à demi-once, seule ou mêlée dans quelque liqueur propre.

*\* Elixir Cephalicum.*

℞ Visci quercini, radicum prœnix, & valerianæ majoris, ana unc. j. f. Seminis prœnix, baccarum lauri & juniperi, ana unc. j. Cinnamomi, macis, cubebæ, ana drach. iij. Florum tillæ, anthos & lavendulæ, ana manip. j. Contundantur & macerentur in spiritibus vini rectificati, aquæ lili convallium, cerasarum nigrarum, ana libr. j. per 24 horas, & distillentur. Post distillationem adde sacchari albissimi libr. j. Tinct. ambre griseæ drach. j. Servetur ad usum.

## Elixir Céphalique.

Prenez du gui de chêne, des racines de pivoine & de grande valeriane, de chacun une once & demie; de la semence de pivoine, des baies de laurier & de genévrier, de chacun une once; de la canelle, du macis, des cubebes, de chacun trois gros; des fleurs de tilleul, de romarin & de lavande, de chacun une poignée: on pilera ce qui se doit piler, & on fera macérer le tout dans des eaux de muguet & de cerises noires & de l'esprit de vin rectifié, de chacun une livre & demie pendant vingt-quatre heures, pour en faire ensuite la distillation, & ajouter à l'eau distillée une livre de bon sucre, & un gros de teinture d'ambre gris: ainsi vous aurez l'élixir tout préparé, que vous garderez dans une bouteille de verre bien bouchée.]

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

*De la Distillation des Esprits ardents très-odorans qu'on peut tirer des Fleurs & des Herbes odorantes.*

ON doit être persuadé qu'encore que les fleurs ayent en elles des avantages que nous ne remarquons pas dans les autres parties des Plantes qui les produisent, elles sont néanmoins fort sujettes à dissipation, à cause de la ténuité de leur substance: & quoique nous puissions profiter en quelque façon de leur bonne odeur, & de plusieurs autres bonnes qualités qu'elles contiennent en elles, par les divers moyens que la Chymie y emploie tous les jours; il est très-difficile néanmoins de bien réussir à tirer de toutes sortes de fleurs des esprits ardents odorans, si l'on ne cherche dans la plante même la base & le fondement de l'odeur de la fleur, si l'on n'y emploie la fermentation, qui est comme l'ame des esprits des végétaux, de même que la putréfaction est celle de leurs huiles.

On doit ajouter aux roses sauvages leur fruit nommé gratecu, contenant leur semence, de même qu'aux roses domestiques le leur, bien écrasé; aux fleurs de sauge, de romarin, de marjolaine, de menthe, de bétoine, de mélisse, de lavande, de thym, de stœchas, d'œillets, de violettes, de jasmin, &c. leurs semences bien pilées; aux fleurs de tubereuses, de lys, d'iris, de pivoine, d'angélique, &c. leurs racines écrasées & leurs semences pilées; aux fleurs d'oranges, de limons & de citrons, les fruits entiers bien écrasés; aux fleurs de petit muguet & de sureau, leurs baies bien écrasées.

Il n'est pas nécessaire de joindre aucune humidité étrangère à ces dernières fleurs, ni à toutes celles qui en ont assez en elles ou en leurs baies ou en leurs fruits; mais on est obligé d'y ajouter quelque peu d'esprit de vin, ou quelqu'autre liqueur, & même quelque peu de levain de pain ou de bière, lorsque les fleurs mêlées avec les semences qu'on y ajoute, n'ont pas en elles assez d'humidité, pour former ensemble une masse raisonnablement molle, & propre à être fermentée.