

## 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.

Pour donc y réussir, il faut bien broyer les fleurs avec leurs parties qui doivent les soutenir & leur servir de fondement ; & si elles sont assez molles pour pouvoir être pénétrées par l'acide fermentant qui s'y formera naturellement, on les mettra dans une grande cruche de grès, & en les y pressant & foulant bien, on l'en remplira ; mais si la masse n'est pas assez molle, on y ajoutera un peu de vin ou de l'eau de la fleur distillée à l'ordinaire, y ayant en ce cas-là détrempé un peu de levain, pour en avancer la fermentation ; puis ayant soigneusement bouché la cruche avec du liège & de la cire jaune fondue, on donnera temps à la fermentation, qui disposera les parties spiritueuses à se séparer des grossières.

Dès que les matières auront une odeur vineuse & tant soit peu acide, on en fera la distillation au bain-marie, dans une cucurbite de verre, couverte de son chapiteau bien luté, & on recevra l'esprit inflammable dans le recipient qu'on y aura adapté & luté de même. On aura par ce moyen un esprit ardent extraordinairement chargé de l'odeur de la fleur qu'on peut après distiller, si l'on veut, plusieurs fois sur de nouvelles fleurs, sans l'addition d'autres parties, & le garder très-long-temps en sa bonté, dans une bouteille forte bien bouchée.

Les roses fournissent une si grande abondance d'odeur, qu'on ne doit pas s'étonner qu'on puisse, si l'on veut, se passer de la jonction des parties dont je viens de parler, pour la distillation de leur esprit inflammable ; mais quoiqu'on puisse obtenir d'elles cet esprit, en procédant comme j'ai dit en parlant de leur distillation, elles le rendront encore plus puissant & plus abondant, lorsqu'on y aura joint leur gratecu.

Mais d'autant qu'on ne peut pas toujours avoir à point nommé les semences, les baies, les racines, ou les autres parties des plantes qui peuvent servir de base aux fleurs que l'on veut distiller ; il faut avoir recours à quelque substance étrangère, qui puisse retenir & unir à soi leur odeur, & tout ce qu'elles ont de sulfuré & d'inflammable, par le moyen de la fermentation ; & leur servant de base, fournir & joindre ses esprits à ceux des fleurs dans la distillation.

La manne, le sucre & le miel, sont également propres à ces usages ; on emploiera celui des trois qu'on aura en main : la proportion sera d'une partie de l'un des trois, sur six parties de la fleur, dont on voudra tirer l'esprit inflammable. On en fera une union exacte, y ajoutant même, s'il est nécessaire, quelque peu de quelqu'autre liqueur, & un peu de levain ; procédant au surplus de même que pour la fermentation & distillation des fleurs, avec les semences & les autres parties des plantes dont je viens de parler. On doit être soigneux de luter exactement les jointures des vaisseaux, tant dans la fermentation que dans la distillation, pour bien profiter de tous les esprits. On fera bien aussi de les distiller sur de nouvelles fleurs, pour leur en mieux imprimer l'odeur & les bonnes qualités.

On peut, suivant cette méthode, tirer l'esprit odorant & inflammable de tous les aromats qu'on nous apporte des Indes ou d'ailleurs, de même que de toutes les herbes odorantes.