

CHAPITRE XVI.

* *Modus distillandi Baccas & Semina.*

℞ Baccarum juniperi recentium contusarum, libr. iv. Aquæ communis circiter libr. xij. Macerentur per viginti quatuor horas in loco tepido balneo-maris; distilla secundum artem circiter ad medias.

Simili modo distillentur bacca lauri, &c. semina angelicæ, api hortensis, coriandri, carvi, cumini, feniculi, &c.

Méthode de distiller les Baies & les Semences.

PRENEZ des baies de genièvre nouvelles & bien concassées, quatre livres; environ douze livres d'eau: faites macérer dans une éruve pendant vingt-quatre heures, & distillez au bain-marie environ la moitié.

C'est ainsi qu'on distillera les baies de laurier, &c. les semences d'angélique, de persil de jardin, de coriandre, de carvi, de cumin, de fenouil, &c.]

On fait plutôt des infusions ou des décoctions que des distillations, de plusieurs semences, qui étant estimées froides ou du moins tempérées, abondent en parties aqueuses & mucilagineuses, dissolubles dans les liqueurs homogènes; ou qui ont beaucoup de parties oléagineuses accompagnées d'aquosité, qu'on peut séparer facilement des grossières par expression, & même sans feu, ou en tirant l'émulsion avec des liqueurs propres. On reconnoît les semences de mauves, de guimauves, de coings, de l'herbe aux puces, &c. pour les aqueuses mucilagineuses; celles de concombres, de melons, de courges, de laitues, &c. passent pour les oléagineuses. On tire même quelquefois par expression l'huile de plusieurs semences chaudes; mais ne s'agissant pas ici des préparations dont j'ai parlé dans la Galénique, je décrirai seulement les distillations chymiques qu'on doit pratiquer sur les semences principales, & je commencerai par celle de l'anis.

On peut procéder diversement à la distillation de l'anis, suivant les différentes intentions que l'on a; car on se contente quelquefois d'en mettre deux ou trois livres, avec quinze ou trente livres de bonne eau-de-vie, & d'en faire une simple distillation par le réfrigérant, ou par la vessie de cuivre étamée, couverte de sa tête de more, & garnie de son serpent, pour en avoir un esprit de vin anisé, que l'on appelle eau d'anis en Languedoc & en Provence. Mais si l'on desire avoir par la même distillation, l'eau, l'esprit & l'huile chargés de leur sel volatil, on y procédera ainsi.

O P É R A T I O N.

On prendra douze ou quinze livres de semence d'anis encore verte, si on le peut, ou du moins la plus nouvelle qu'on pourra avoir, & l'ayant bien écrasée & mise dans une grande vessie de cuivre bien étamée au dedans, on versera dessus de l'eau de pluie ou de rivière, ou pour mieux faire, de

Peau d'anis distillée, si on en avoit, jusqu'à ce qu'elle surnage la semence de quatre bons doigts. On placera en même temps la vessie sur son fourneau, & l'ayant couverte de sa tête de more, & adapté & luté son serpentín passé au travers d'un grand tonneau rempli d'eau froide, & ajusté & luté un récipient au serpentín, on allumera dans le cendrier un fort petit feu, & seulement pour échauffer tant soit peu les matières, & faire en sorte que l'eau puisse insensiblement pénétrer la substance de l'anis.

On entretiendra cette chaleur pendant trois jours naturels, pour donner à l'anis une espèce de putréfaction; après quoi ayant allumé le feu dans le foyer du fourneau, on commencera la distillation & on la continuera par un feu bien modéré, jusqu'à ce qu'on ait distillé environ les deux tiers de l'eau qu'on aura mise avec l'anis dans la vessie, auquel temps on ôtera le feu, & ayant déluté le récipient, & séparé & gardé à part dans une bouteille de verre double bien bouchée l'huile qui surnagera l'eau spiritueuse distillée, les matières étant refroidies, on vuidera la vessie, & on en coulera & exprimera la résidence; puis ayant mis dans la vessie autant d'anis écrasé qu'à la première fois, & versé dessus l'eau distillée, & la liqueur qu'on aura exprimée de la résidence, après l'avoir couverte de sa tête de more bien lutée, & adapté & luté son serpentín & un récipient, on procédera en toutes choses de même qu'à la première distillation, & on séparera de même l'huile de l'eau spiritueuse.

On peut aussi, si l'on veut, verser l'eau distillée & la liqueur exprimée sur de nouvelle semence d'anis, en renouveler la distillation & même la réitérer autant de fois que l'on trouvera à propos: car par ce moyen on aura une quantité d'autant plus grande d'huile & une eau spiritueuse plus chargée de l'odeur & des bonnes qualités de l'anis.

R E M A R Q U E S.

L'AFFUSION réitérée de l'eau distillée sur de nouvelle semence d'anis, fait qu'on obtient davantage d'huile, qu'on n'en auroit si l'on employoit à chaque fois une nouvelle eau, qui en retiendroit toujours à elle une petite portion; on fera bien aussi d'en user toujours de la sorte en de semblables occasions. On pourra cependant séparer, si l'on veut, quelque peu d'huile de l'eau spiritueuse distillée, si l'ayant mise dans une bouteille de verre double parfaitement bien bouchée, on l'expose au grand soleil pendant quelques jours; car par ce moyen la portion de l'huile qui se trouve confondue parmi l'eau, & qui lui donne une couleur blanchâtre, montera au dessus de l'eau, & se rassemblera au col de la bouteille, d'où on la séparera.

Quelques-uns mêlent environ une once de nitre, ou de sel de tartre, ou bien de tartre crud en poudre, sur chaque livre d'anis lorsqu'ils le veulent distiller, prétendant d'en avoir ainsi davantage d'huile; mais ceux qui considéreront la grande disposition que les huiles ont à se joindre aux sels fixes, comme on peut le remarquer dans la composition du savon, jugeront que ces sels ne pouvant monter, ne manquent pas de retenir à eux quelque portion de l'huile, bien loin d'en faire avoir une plus grande quantité.

Et d'autant qu'on distille plutôt l'anis pour en avoir l'huile que pour profiter

de ses autres bonnes parties, on pourra en tirer plus qu'on n'a accoutumé, si ayant mis l'anis écrasé avec son eau distillée dans une grande cucurbite de verre couverte d'un vaisseau de rencontre parfaitement bien luté, on met la cucurbite dans du fumier jusqu'à la hauteur des matières, & si on l'y laisse pendant quinze jours ou trois semaines; car par la putréfaction qui arrivera à l'anis, ses parties oléagineuses se développeront mieux, & on en retirera ensuite davantage d'huile, que par tout autre moyen.

* *Aqua seminum Anisi composita.*

℞ Seminum anisi, angelicæ, singulorum ꝑ. libram dimidiam; spiritus vini tenuioris congiū unum; aquæ quantum satis ad evitandum empyreuma: distillatione eliciatur congius unus.

Eau de semences d'Anis composée.

Prenez des semences d'anis & d'angélique, de chacune une demi-livre; de l'esprit de vin rectifié, huit livres; & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler.]

Vertus & usage de l'eau d'Anis.

L'huile & l'eau spiritueuse d'anis sont fort recommandées dans toutes les maladies de l'estomac & des intestins, & particulièrement dans les coliques venteuses; on ne les estime pas moins pour donner de l'appétit & aider à la digestion. Leur usage est fort avantageux dans les maladies de la poitrine, lorsqu'il faut inciser & détacher la pituite crasse & visqueuse qui embarrasse les poumons.

On donne l'huile dans sa propre eau, depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit, les ayant incorporées avec du sucre en poudre; on en oint l'estomac & le nombril; on en met aussi dans les oreilles, l'ayant mêlée avec des huiles d'amandes douces ou amères, ou avec quelque eau céphalique.

On peut distiller les semences de fenouil, de carvi, de cumin, d'aneth, de fœneli, d'ache, d'ammi & leurs semblables, de même que celle de l'anis, & tirer ainsi de chacune, suivant son espèce, des substances à peu près semblables à celles qu'on tire de l'anis; mais on en aura moins d'huile, parce qu'au lieu d'employer ces semences tandis qu'elles sont encore vertes, on ne le fait ordinairement que lorsqu'elles sont bien sèches, & quelquefois bien vieilles.

* *Aqua seminum Anethi.*

℞ Seminum anethi libram unam. Aquæ quantum satis ad evitandum empyreuma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de semences d'Aneth.

Prenez des semences d'aneth, une livre, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

Cette eau est carminative & dissipe les coliques venteuses simples, elle sert

de base aux potions carminatives, & on l'emploie avec succès avec d'autres médicamens stomachiques pour exciter l'appetit & rétablir les fonctions de l'estomac.

Aqua Fœniculi.

℞ Seminum fœniculi dulcis libram unam. Aquæ quantum satis ad evitandum empyremma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Fenouil.

Prenez des semences de fenouil, une livre, & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

L'eau de fenouil participe des vertus de cette plante qui est apéritive, diurétique & sudorifique; on l'emploie pour atténuer la lymphé épaissie qui forme des obstructions, particulièrement dans les reins, dans la vessie & les autres conduits urinaires. L'eau de fenouil est bonne aussi pour fortifier l'estomac & le débarrasser des viscosités qui troublent les digestions. On la donne depuis une once jusqu'à quatre.

Aqua seminum Carvi.

℞ Seminum carvi P. libram dimidiam. Spiritus vinosi tenuioris congius unum. Aquæ quantum satis ad evitandum empyremma; distillatione eliciatur congius unus.

Eau de semences de Carvi.

Prenez des semences de carvi, une demi-livre; de l'esprit de vin rectifié, huit livres; & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; distillez huit livres de liqueur.

Aqua seminum Cardamomi minoris.

℞ Seminum cardamomi minoris decorticorum P. uncias quatuor. Spiritus vinosi tenuioris congius unum. Aquæ quantum satis ad evitandum empyremma; distillatione eliciatur congius unus.

Eau de graines des Cardamome petit.

Prenez des graines de cardamome mondées de leur écorce, quatre onces; de l'esprit de vin rectifié, huit livres; & suffisante quantité d'eau pour éviter l'empirème; distillez huit livres de liqueur.

Claretum à sex seminibus carminativis, vulgò Rossolis des six graines.

℞ Seminum anisi, fœniculi, anethi, coriandri, carvi, dauci cretici, ana unciam unam. Contendantur & macerentur in vase vitreo ritè obturato, sub radiis solaribus per tres septimanas, cum aquæ vitæ quantitate sufficiente, ad supereminentiam quatuor circiter digitorum. Fiat colatura per chartam bibulam. Colaturæ adde syrupum paratum ex sacchari albi librâ ana, & aquæ chamæmeli aut graminis quantitate sufficiente. Misceantur & serventur ad usum.

Rosolis des six graines.

Prenez une once de semences d'anis, de fenouil, d'aneth, de coriandre, de carvi, & de daucus de Crète; pilez-les & faites-les macérer au soleil pendant trois semaines dans un vaisseau de verre bien bouché, avec suffisante quantité d'eau-de-vie, pour qu'elle surnage de quatre doigts. Passez au papier gris, ajoutez à la colature suffisante quantité de syrop fait avec une livre de sucre & suffisante quantité d'eau de camomille ou de chiendent; mêlez & conservez pour l'usage.]

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

De la Distillation des semences de l'herbe aux Cuilliers, de Moutarde, de Cresson, &c.

ON ne doit pas s'étonner que les esprits, les huiles & les sels volatils des plantes montent d'ordinaire les uns parmi les autres dans la distillation, puisqu'ils ont beaucoup d'affinité & de disposition à s'unir ensemble, & qu'il est presque impossible de les séparer, qu'ils ne retiennent quelques particules les uns des autres, & qu'il n'y ait encore quelque flegme mêlé parmi eux. Le sel volatil sur-tout est bien souvent si confondu parmi les autres substances, qu'à peine l'en peut-on séparer, ni même discerner, à moins qu'il ne s'y trouve un peu abondant, & qu'il ne se manifeste à l'odorat. Il est même quelquefois en si petite quantité dans plusieurs herbes fort aqueuses estimées froides, qu'on ne sçauroit le bien découvrir & encore moins l'en séparer.

R E M A R Q U E .

ON peut remarquer dans la distillation de plusieurs semences, & particulièrement de celles de la moutarde, du cresson, & de leurs semblables, le mélange de leur huile, de leur esprit, & de leur sel volatil, qui sont leurs parties plus considérables & assez abondantes; on peut même en faire une séparation, mais non pas les purifier enforte qu'il ne reste dans chacun d'eux des particules des autres, & sur-tout du sel volatil parmi l'huile & l'esprit. On n'a pas aussi beaucoup de difficulté pour connoître les substances qui prédominent en ces semences, puisqu'en les mâchant elles remplissent la bouche de leurs parties pénétrantes qui sont des indices certains des parties volatiles, & sur-tout des salines & sulfurées, qui frappent l'odorat & montent au cerveau avec assez de violence.

Différentes manières de distiller.

On emploie divers moyens pour la distillation de ces semences; car les uns, après avoir bien écrasé celles qu'ils veulent distiller, & en avoir rempli environ les deux tiers d'une grande cruche de grès, y versent dessus de