

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



L'eau de pluie ou de rivière tiède, jusqu'à ce qu'elle surnage la semence de deux ou trois doigts; puis ayant très-exactement bouché la cruche, ils la tiennent pendant trois jours naturels au dessus d'un four de Boulanger pour s'y fermenter; puis ayant versé le tout dans une vessie de cuivre étamée, & soigneusement luté les jointures tant de la tête de more, que du serpent & du récipient, ils en font la distillation par un feu fort modéré, & ils en tirent premièrement l'esprit, l'huile & le sel volatil, mêlés & accompagnés de quelque peu de flegme, qu'ils ont enlevé avec eux; & continuant la distillation pendant quelque temps, ils en tirent une eau chargée encore de ces trois principes, fort propre non seulement aux maladies scorbutiques, mais à reverfer sur de nouvelles semences pour en faire la distillation: ils séparent après l'huile, & la gardent à part dans une bouteille de verre double bien bouchée, de même que l'esprit qui se trouve fort chargé du sel volatil, dont l'huile aussi n'est pas dépourvue.

D'autres versent de bon vin blanc sur la semence écrasée, au lieu de l'eau de pluie ou de rivière, & se contentant de donner le temps au vin de bien pénétrer la semence, ils en font seulement une macération à froid du soir au matin; puis ils distillent le tout, y procédant de même que pour la première distillation.

Les autres ayant bien écrasé l'une de ces semences & l'ayant mise dans une cucurbite de verre, y versent dessus de l'esprit de vin bien rectifié, jusqu'à ce qu'il surnage la semence d'environ deux travers de doigt; puis l'ayant couverte de son chapiteau bien luté, & ayant adapté à son bec un récipient luté de même, ils en font la distillation au bain-marie ou à celui de cendres, par un feu bien modéré, & ils en tirent une huile & un esprit fort subtils & pénétrants, & extraordinairement chargés du sel volatil de la semence.

Mais on peut encore distiller fort à propos ces semences, sans aucune addition & sans les écraser, si l'on en remplit les deux tiers d'une cornue de grès ou de verre lutée; car l'ayant placée au fourneau de reverbère couvert, & adapté & parfaitement bien luté un grand récipient à son bec, on en peut faire la distillation par un feu gradué, fort petit au commencement, mais augmenté peu à peu pendant dix ou douze heures, jusqu'à la dernière violence; & par ce moyen on trouvera dans le récipient l'huile, l'esprit, le sel volatil & le flegme mêlés ensemble, qu'on rectifiera après au bain de sable par un feu modéré dans un matras à long cou, couvert de son chapiteau parfaitement bien luté, & garni d'un petit récipient luté de même: dans laquelle rectification le sel volatil montera le premier, & se coagulera en forme blanche & cristalline, d'où on pourra la retirer, si l'on veut en délutant le chapiteau, mettant & lutant un autre à sa place, & serrant le sel avec grand soin & diligence dans une bouteille de verre forte, parfaitement bien bouchée, de peur qu'il ne s'en exhale une partie, & que l'humidité de l'air ne résolve le reste en liqueur. On continuera ensuite la rectification, séparant & gardant à part l'esprit chargé de sel volatil, qui montera toujours le premier, de même que l'huile volatile, laquelle surnagera, tandis que la plupart de la substance aqueuse restera au fond du matras avec la partie la plus crasse & la plus grossière de l'huile.



## REMARQUES.

Il n'est pas nécessaire que je décrive ici les vertus anti-scorbutiques, ni les doses & les usages des esprits, des sels volatils & des huiles, qu'on tire de ces semences, non plus que ceux des eaux spiritueuses qui les suivent dans la distillation; vu qu'on peut s'en rapporter à ce que j'ai déjà dit, en parlant des substances à peu près de même nature, tirées de l'herbe aux cuilliers. On peut dire néanmoins qu'on obtient de ces semences quelque chose de mieux digéré & de plus subtil, que ce qu'on peut tirer des herbes qui n'ont pas encore acquis la perfection des semences.

*Usages de ces substances.*

On doit aussi être persuadé que l'esprit, le sel volatil & l'huile de ces semences, peuvent produire de fort bons effets dans toutes les maladies des nerfs & des muscles, & sur-tout dans les paralysies; à quoi on peut encore employer fort à propos en onction, non seulement l'huile qu'on a rectifiée, mais celle qui ne l'a pas été; & l'appliquer seule ou mêlée avec l'onguent martiarum ou l'axonge humaine ou de vipères, ou les huiles des Philosophes, de laurier, de mille-pertuis, ou leurs semblables.

Quelques-uns emploient le levain pour aider à la fermentation de ces semences; mais on peut s'en passer, à cause de l'abondance des parties subtiles dont elles sont composées, & de la grande disposition qu'elles ont à quitter les terrestres, qui ne sont pas en grande quantité.

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

*De la Distillation des Baies de Sureau.*

J'E n'entreprends pas de parler ici de toutes les préparations qu'on peut faire sur la plupart des parties du sureau, ni de donner à cet arbrisseau tous les éloges qu'il mérite, & dont plusieurs Auteurs ont suffisamment traité: car ne voulant pas sortir de mon sujet, je me contente de décrire ici succinctement la manière avec laquelle on doit distiller ces baies, & le moyen de profiter en même temps de toutes leurs parties.

## O P E' R A T I O N.

AYANT fait cueillir une bonne quantité de baies de sureau, lorsqu'elles sont bien meures, & les ayant bien mondées & écrasées, on en exprimera le suc, & en ayant rempli un petit barril de chêne, on le tiendra à la cave pour y fermenter, comme si c'étoit du vin: & lorsqu'on remarquera que le suc aura acquis une odeur vineuse un peu entre-mêlée d'acide, on