

perçera le barril un peu au dessus des lies, comme on perce les tonneaux de vin; & en ayant tiré tout le suc clair, on le mettra dans une vessie de cuivre étamée au dedans, & l'ayant couverte de sa tête de more bien lutée, adapté à son bec & luté son serpent, passé au travers d'un tonneau rempli d'eau froide, & un récipient au bout du serpent; on en fera la distillation par un feu bien modéré, & on gardera à part l'esprit inflammable & fort pénétrant, qui montera le premier.

Ensuite on en continuera la distillation par un même feu, jusqu'à ce qu'on ait fait distiller environ les deux tiers du suc qu'on avoit mis dans la vessie; auquel temps ayant cessé la distillation, on ferrera l'eau spiritueuse distillée; puis les vaisseaux étant refroidis, on versera par inclination dans une chausse de drap le suc resté dans la vessie, pour en séparer les lies qui s'y trouveront. Puis ayant versé la liqueur claire dans une terrine vernie au dedans, on en fera évaporer l'humidité superflue sur un fort petit feu, lequel on continuera, jusqu'à ce que le suc soit épaissi en extrait, qu'on ferrera lorsqu'il sera froid, dans un pot de verre ou de fayance bien couvert.

On aura eu cependant le soin d'étendre au soleil ou à l'air le marc des baies, & de le faire sécher pour en séparer les grains, dont on pourra profiter en les pilant, & en tirant à la presse une huile propre à provoquer un doux vomissement; laquelle on peut donner depuis demi-dragme jusqu'à une dragme & demie dans du bouillon, dans de la bière, ou dans quelque autre liqueur propre.

*Vertus de l'Esprit de Sureau.*

L'esprit de sureau est diaphorétique; il soulage les gouteux & les hydro-piques, & ouvre les obstructions de la matrice; on le donne dans sa propre eau ou dans quelque autre approchante, depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

On peut aussi donner l'extrait en pareille dose, en bol, ou dissous dans son eau, & le mêler même avec l'esprit pour les mêmes maux pour lesquels on le recommande. On pourroit aussi brûler & réduire en cendres le marc, & en ayant tiré le sel, le mêler avec l'extrait, ou le dissoudre dans l'eau distillée pour augmenter leurs vertus; on peut faire les mêmes préparations sur les baies d'hiéble.

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

*De la Distillation des Baies de Genièvre.*

**L**ES baies de genièvre étant d'une substance peu humide, on ne peut pas en tirer le suc pour le distiller de même que celui de sureau; d'où vient qu'on est obligé de recourir à quelque humidité étrangère pour y pouvoit réussir, & d'en diversifier les procédés, suivant la diversité des substances qu'on

qu'on desire en tirer. Car si l'on a dessein de faire élever de ces baies un esprit inflammable, on doit les faire passer par la fermentation & même ajouter quelque peu de levain, de miel, de sucre ou de manne, à la liqueur nécessaire, à la dissolution & séparation des parties subtiles & volatiles d'avec les grossières.

## REMARQUES.

ON doit néanmoins être persuadé, qu'en excitant & faisant élever cet esprit inflammable, on n'obtient pas tant d'huile qu'on en auroit autrement, parce que la fermentation en fait passer la plupart en esprit inflammable. On ne doit pas douter aussi que le levain qu'on y emploie, ne change la nature & les qualités de ce qui reste après la distillation, en sorte qu'on ne peut pas en tirer un extrait bien conditionné. Mais parce que les avantages qu'on peut espérer de l'esprit inflammable, sont beaucoup au dessous de ceux qu'on peut trouver, en procédant autrement à la distillation de ces baies; & qu'en employant une petite quantité d'esprit de vin au lieu de l'eau, on peut avoir avec facilité un esprit aussi subtil & efficace que celui qu'on doit attendre par la fermentation, j'estime qu'on fera mieux de suivre cette méthode.

## OPÉRATION.

PRENEZ cinq ou six livres de baies de genièvre bien meures & bien nourries, & les ayant bien écrasées dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, remplissez-en la bonne moitié d'une grande cucurbite de verre, & y ayant versé dessus de l'esprit de vin bien rectifié, jusqu'à ce qu'il ne reste à la cucurbite qu'environ un tiers de vuide, couvrez-la d'un vaisseau de rencontre, & en ayant parfaitement bien luté les jointures, mettez-la dans du sable, au dessus d'un four de Boulanger, & l'y laissez pendant trois jours naturels, qui suffiront à la pénétration de l'esprit de vin dans les baies de genièvre, & à la dissolution de leurs parties les plus volatiles; puis ayant déluté & séparé le vaisseau de rencontre, & mis à sa place & luté sur la cucurbite un chapiteau, adapté un récipient à son bec, & bien luté toutes les jointures, faites-en la distillation au bain de sable par un feu fort modéré, & vous aurez un esprit subtil & inflammable, chargé des meilleures & plus volatiles parties des baies de genièvre.

## AUTRE MANIÈRE.

MAIS on peut faire encore mieux, & profiter en même temps de toutes les meilleures parties des baies de genièvre, en y procédant suivant cette méthode. Après avoir bien écrasé une bonne quantité de ces baies, & en avoir rempli environ les deux tiers d'une ou de plusieurs grandes cruches de grès, on y versera dessus de l'eau entre tiède & bouillante, & ayant bien délayé les baies, & achevé de remplir les cruches d'eau, on les bouchera bien, & les ayant tenues pendant huit jours au dessus d'un four de Boulanger, on en fera la distillation dans la vessie de cuivre étamée au dedans,

& couverte de sa tête de more soigneusement lutée, de même que son serpentin & son récipient, y procédant de la même manière que pour les distillations qui précèdent, & continuant la distillation, jusqu'à ce que l'eau en coule presque insipide. On aura par ce moyen une eau chargée de sel volatil & des parties spiritueuses des baies, accompagnées d'une huile volatile blanche & odorante qui la fumergera, & qu'on pourra séparer par la méche de coton par l'entonnoir, ou par quelque autre vaisseau de verre propre à ces séparations, & garder à part dans une bouteille de verre double bien bouchée.

On peut, si l'on veut, rectifier l'eau au bain de sable, dans une cucurbite de verre couverte de son chapiteau bien luté, & rejeter la partie purement aqueuse qui reste au fond de la cucurbite après la distillation, ou bien verser sur de nouvelles baies l'eau qu'on aura distillée la première fois, & en réitérer la macération & la distillation de même qu'auparavant: & par ce moyen on aura davantage d'huile, & l'eau en sera plus spiritueuse, & plus abondante en sel volatil.

Mais d'autant que toutes les bonnes parties des baies ne montent pas dans la distillation, & qu'il en reste de bien considérables parmi l'eau au fond de la vessie, & sur-tout une substance mielleuse, accompagnée du soufre plus grossier, & du sel fixe des baies; on doit couler & exprimer la résidence, lorsque les vaisseaux sont refroidis; & en ayant clarifié la liqueur, la verser dans une terrine vernie au dedans, & en faire évaporer l'humidité superflue sur un fort petit feu, jusqu'à ce que ce qui restera soit épaissi comme le doit être un extrait, lequel sera assez agréable au goût, & un peu aromatique. On fera aussi sécher le marc de l'expression, & l'ayant brûlé & réduit en cendres, on en fera une lessive avec de l'eau, & l'ayant filtrée & fait consumer jusqu'à la coagulation du sel, on le mêlera avec l'extrait, les gardant ensemble dans un pot de fayance bien bouché.

\* *Aqua Juniperi composita.*

℞ Baccarum juniperi P. libr. j. Seminum carvi, fœniculi dulcis, singulorum P. sesquiunciam. Spiritus vinosi tenuioris congius unum; aquæ q. s. ad evitandum empytemma; distillatione eliciatur congius unus.

Eau de Genièvre composée.

*Prenez des baies de genièvre, une livre; des semences de carvi, de fenouil, de chaque une once & demie; de l'esprit de vin rectifié, quatre pintes, & suffisante quantité d'eau pour éviter le brûlé. Tirez quatre pintes de liqueur par la distillation.]*

*Usages de l'Eau Spiritueuse & de l'Huile des Baies de Genièvre.*

L'huile & l'eau spiritueuse des baies de genièvre, sont fort propres pour débarrasser les reins & les uretères du gravier & des matières visqueuses qui en bouchent les conduits, & qui ôtent à l'urine la liberté de son cours. Leur usage est fort bon dans les maladies scorbutiques, de même que pour fortifier l'estomac, donner de l'appétit, aider à la digestion, résister à la corruption

des humeurs, & faire mourir les vers du corps; comme aussi contre les coliques venteuses. On en estime aussi particulièrement l'huile contre le mauvais air, la peste, & toutes les maladies épidémiques, de même que contre celles de la matrice.

On donne l'huile dans son eau spiritueuse, lorsqu'elle n'est pas rectifiée, ou bien dans du vin ou du bouillon, depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit le matin à jeun, ou loin des repas, & on en peut continuer l'usage suivant le besoin, de même que celui de l'eau spiritueuse, laquelle on donnera en moindre ou en plus grande dose, suivant qu'elle aura été plus ou moins rectifiée. On emploie aussi fort à propos l'huile en onction extérieure dans les maladies des nerfs, & sur-tout dans leurs contractions: on en oint aussi le nombril dans les coliques; on en met dans les oreilles pour en dissiper le bourdonnement & la surdité; on en met aussi dans les narines, & on en oint les temples & l'endroit des sutures du crâne, dans l'apoplexie, l'épilepsie, &c.

Touchant l'extrait de ces baies, Helmont a eu raison de le qualifier un excellent purgatif, puisqu'il l'est en effet, & sur-tout lorsqu'on y a ajouté son sel fixe; il purge fort doucement; on le donne depuis deux dragmes jusqu'à demi-once en bol, ou dissous dans quelque liqueur propre: on le mêle aussi quelquefois dans des opiates, ou dans d'autres remèdes apéritifs & purgatifs.

On peut procéder de même à la distillation des baies de sabine, de lierre, de myrte & leurs semblables.

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

### *De la Distillation du Froment, du Seigle, de l'Orge, &c.*

L'USAGE qu'on fait tous les jours de ces grains pour la nourriture de l'homme & pour celle de plusieurs animaux, fait assez connoître qu'ils contiennent des substances aussi essentielles que subtiles, & propres à être portées aux endroits les plus cachés & reculés de nos corps.

La mécanique seule peut justifier ces vérités, non seulement dans la boulangerie du pain, mais dans la brasserie de la bière; car par la fermentation artificielle que le Boulanger procure à la farine, la réduisant en pâte avec de l'eau chaude, & y mêlant du levain, & par la cuite qu'il donne après dans son four à la pâte, lorsque ces parties ont été bien divisées par la fermentation, il a un pain agréable au goût & bon à manger; mais qui a besoin après de la chaleur de l'estomac, pour produire la division intime de toutes les particules, afin que les plus pures & les plus subtiles soient portées à toutes les parties du corps qui en ont besoin, & que les plus grossières soient poussées dans les intestins, & rejetées au dehors comme des excréments inutiles.

Pour ce qui est de la bière, après que les Brasseurs ont artificiellement