

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

*De la Distillation des Citrons.*

**L'**UTILITE' qu'on peut tirer des différentes parties du citron, oblige de les distiller quelquefois toutes ensemble, & de n'en employer d'autres fois que celles qui peuvent seules seconder l'intention que l'on a. La bonne odeur & le goût piquant & agréable, tant de l'écorce superficielle que de la partie acide du citron, témoignent assez la différente qualité des parties pures qu'il contient, & font connoître que leur séparation n'est pas si difficile qu'on n'en puisse venir à bout par des voies assez communes.

## D I V E R S E S M É T H O D E S .

ON peut mettre les citrons incisés ou écrasés, dans des cucurbites de verre, les en remplissant à moitié, & y ayant adapté & luté un chapiteau & un récipient, en faire la macération pendant vingt-quatre heures, les distiller après au bain-marie, ou de cendres, ou de sable sur un feu fort modéré.

On distille quelquefois les citrons entiers bien écrasés, les mêlant avec des pigeons, de la mie de pain blanc, des semences froides & de pavot écrasés, du borax, de l'alun, du lait, ou d'autres liqueurs propres, pour en avoir une eau spiritueuse, dont on se sert tant pour nettoyer, adoucir & empêcher les rides de la peau, que pour blanchir & éclaircir en même temps le teint.

On n'a pas accoutumé de distiller le suc de citrons seul, mais on se contente d'ordinaire de le bien dépuré, lorsqu'on veut l'employer pour dissoudre les perles, les coraux, ou quelques autres pierreries, ou qu'on veut en faire du syrop, des tablettes, ou quelque autre composition galénique. On pourroit néanmoins, si on le vouloit, en séparer la partie la plus aqueuse au bain-marie ou vaporeux, dans une cucurbite de verre couverte de son chapiteau, & trouver au fond de la cucurbite un suc concentré plus acide qu'à l'ordinaire.

Pour ce qui est de l'écorce de citron, on peut l'employer comme elle est, après l'avoir bien incisée, ou n'en prendre que l'écorce superficielle jaune qu'on aura séparée avec un couteau: ayant donc mis l'une ou l'autre dans une cucurbite de verre, & versé dessus de l'eau de pluie distillée, tant qu'elle surnage l'écorce de trois ou quatre doigts, on couvrira la cucurbite d'un vaisseau de rencontre, dont ayant soigneusement luté les jointures, & fait macérer le tout pendant huit ou dix jours au dessus d'un four de Boulanger, mettant & lutant sur la cucurbite une chape de verre, à la place du vaisseau de rencontre, & y adaptant un petit récipient, on en fera la distillation au bain de cendres ou de sable, avec un feu fort modéré, & on en tirera une eau accompagnée de quelque peu d'huile jaune qui la furnagera, qui seront l'une & l'autre fort odorantes, & principalement l'huile, dont aussi le goût sera fort piquant & pénétrant.



*Usages & vertus de l'Huile de Citrons;*

On donne l'huile de citrons depuis deux gouttes jusqu'à sept ou huit, qu'on mêle avec quelques dragmes de sucre fin en poudre, pour en faire la dissolution dans cinq ou six onces de sa propre eau. On fait prendre ce mélange long-temps après la nourriture, dans les maladies pestilentiennes ou épidémiques, & dans toutes les occasions où il est bon de provoquer les sueurs, ou de pousser la transpiration. On s'en sert de même fort à propos dans toutes les maladies froides de l'estomac. On en prépare aussi un baume, le mêlant avec l'huile exprimée de noix muscades, pour s'en servir, tant contre le mauvais air, que pour jouir de son odeur agréable.

Quelques-uns aussi recommandent beaucoup cette huile, tant en onction que prise intérieurement, contre la morsure des vipères & de toute sorte de serpens, à quoi j'estime qu'elle n'est pas inutile: prise par la bouche & aidée de son eau, elle peut pousser par les sueurs le venin qui se peut insinuer dans la masse du sang par les ouvertures que les dents de ces animaux ont faites.

\* *Aqua corticum Aurantium simplex.*

℞ Flavedinis corticum aurantium Hispalensium siccatae unc. iv. Aquæ quantum satis ad vitandum empyremma; distillatione eliciantur libr. viij.

## Eau d'écorces d'Oranges simple.

Prenez du jaune d'écorces d'oranges de Seville, desséchées, quatre onces; & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

Cette eau est aromatique & contient des parties de l'huile essentielle des bigarades, ainsi elle est stomachique & cordiale: elle agit particulièrement sur l'estomac, dont elle rétablit les fonctions lorsqu'il est relâché. On l'emploie avec succès dans les pâles couleurs, au lieu de vin d'absinthe, & dans tous les cas où on auroit besoin de donner des amers.

*Balsamum bezoardicum.*

℞ Oleorum stillatorum ruta, corticis citri & aurantium, lavendulae & angelicae, ana scrup. i. Succini rectificati gutt. v. Camphoræ gran. iv. Olei nucis moschatæ unc. l. Balsamum ex arte confice.

## Baume bézoardique.

Prenez des huiles distillées de rue, d'écorce de citrons & d'oranges, de lavande & d'angélique, de chacun demi-scrupule; cinq gouttes de succin rectifié, quatre grains de camphre, demi-once d'huile de noix muscade; faites un baume de tous ces médicamens suivant les règles de l'art.

Ce baume est excellent contre le mauvais air & particulièrement en temps de peste; il est fort bon dans les vapeurs si on en met tant soit peu dans le nez



en sortant du logis ; il est aussi fort efficace contre les maladies du cerveau , & on peut le surnommer baume apoplectique. ]

*Aqua hysterica alia.*

℞ Radicum pœoniae , bryoniae & corticis aurantiorum , ana unc. iij. Foliorum arthemisiae , matricariae , melissae , pulegii regalis , rutae , sabinae , & florum sambuci , ana manip. j. myrrhae & castorei , ana unc. f. Croci drach. ij. \* Macerantur in vino Hispanico , aqua napha & florum nucis juglandis , ana libr. ij. & distillantur. f. a. ]

Autre eau histérique.

On prendra des racines de pivoine , de coquelicot , & d'écorce d'oranges , de chacun trois onces ; des feuilles d'armoise , de matricaire , de mélisse , de pouliot royal , de rue , de sabine , & des fleurs de sureau , de chacun une poignée ; de la myrrhe & du castoreum , de chacun demi-once ; & deux gros de safran : on fera macérer toutes ces choses pendant vingt-quatre heures dans du vin d'Espagne , & des eaux de chatons de noyer & de fleurs d'orange , de chacune deux livres ; pour distiller le tout ensuite à petit feu de sable.

On recommande beaucoup cette eau contre toutes les maladies de la matrice ; on la donne depuis demi-once jusqu'à deux onces.

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

*De la Distillation des Framboises & des Fraises.*

**L**A distillation des fraises & des framboises est une des plus simples qu'on puisse faire sur les fruits ; car lorsqu'on ne desire pas d'en tirer un esprit inflammable , on se contente de les prendre dès qu'on les a cueillies , & les ayant écrasées , les mettre dans une cucurbitte de verre couverte de son chapeau luté avec de l'amidon , ou de la colle faite avec de la fleur de farine , puis y ayant adapté un petit récipient , on en fait la distillation par le bain-marie entre tiède & bouillant , & on en tire une eau assez agréable au goût & à l'odeur.

Mais lorsqu'on veut en avoir un esprit inflammable , il faut nécessairement avoir recours à la fermentation , laquelle on peut facilement procurer à ces fruits comme je viens de dire ; car ayant rempli de l'un ou de l'autre environ les deux tiers d'une cucurbitte de verre , & y ayant adapté dessus & luté un vaisseau de rencontre , si l'on tient pendant trois ou quatre jours la cucurbitte dans du sable au dessus d'un four de Boulanger , la chaleur modérée qui échauffera insensiblement la matière , en disposera les parties à agir réciproquement les unes sur les autres , & particulièrement la volatile sulfurée inflammable & saline sur l'acide , en sorte qu'en se développant peu à peu des grossières , & surmontant l'acide , elle se met en état de le pouvoir abandonner aussi bien que le flegme.