

On connoitra la perfection de cette fermentation par l'odeur vineuse qu'on sentira en délutant le vaisseau de rencontre; & dès-lors sans perte de temps ayant versé la matière fermentée dans une cucurbite de verre, & l'ayant couverte de son chapiteau bien luté & garni d'un petit récipient luté de même, on pourra en faire monter par le bain-marie, ou par ceux de cendres ou de sable fort modérés, un esprit volatil & inflammable fort odorant, qui montera le premier, & qu'on pourra garder à part dans une bouteille de verre double bien bouchée; après lequel on peut avoir quelque petite quantité d'eau un peu odorante, mais dont les qualités seront fort au dessous de celles de l'esprit.

On recommande l'eau & l'esprit de framboises & de fraises, plutôt pour embellir & conserver le teint des Dames, que pour aucun autre usage, quoiqu'on puisse les employer utilement pour recréer & fortifier les parties nobles, & particulièrement le cœur & le cerveau. On peut distiller de même les cerises noires, en écrasant bien leurs noyaux parmi tout le reste, & employer leur esprit & leur eau dans l'apoplexie, l'épilepsie, & les autres maladies du cerveau.

\* *Spiritus ardens Cerasorum nigrorum.*

℞ Cerasorum nigrorum maturorum, rejectis nucleis, libr. xx. Contunde, mitte in vas terreum, affunde mellis optimi libr. ij. Macerentur in hypocausto, vel in loco tepido, donec vinosum spirent odorem; tum ex arte distilla ex balneo-maris, spiritus inde prolicitus, repetita distillatione ea balneo-maris, rectificetur.

Simili modo parantur spiritus ardentis fragorum, frambosorum, baccarum sambuci, &c.

Esprit inflammable de Cerises noires.

Prenez vingt livres de cerises noires qui auront atteint leur maturité, & dont vous rejetterez les noyaux; écrasez & mettez dans un vaisseau de terre, versez par dessus deux livres de très-bon miel; faites macérer dans une étuve ou dans quelqu'endroit chaud, jusqu'à ce qu'il s'élève une odeur vineuse; distillez selon l'art au bain-marie; rectifiez plusieurs fois, s'il en est besoin, au bain-marie, l'esprit que vous aurez tiré.

On prépare de cette manière les esprits de fraises, de framboises, les fruits de sureau, &c.]

C H A P I T R E   X X X .

*De la Distillation des Noix.*

L A distillation des noix vertes est assez facile, sur-tout à ceux qui, suivant la méthode de la Pharmacie ordinaire, après les avoir écrasées, en avoir rempli un peu plus de la moitié d'une vessie de cuivre, ou du corps d'un réfrigérant bien étamé, & y avoir versé dessus de l'eau de fontaine.

taine ou de rivière, jusqu'à ce qu'elle les fume de trois ou quatre doigts, en font la distillation par un feu immédiat bien modéré, en la manière des eaux communes, jusqu'à ce qu'ils en ayent tiré environ les deux tiers de l'humidité qu'on y avoit mise.

Mais les Apothicaires qui sont soigneux de bien préparer leurs remèdes, font bien aises d'encherir sur cette distillation: car en reverfant l'eau distillée sur de nouvelles noix vertes écrasées, ils en font derechef la distillation; après laquelle ayant fait sécher les deux marcs, & les ayant brûlés & réduits en cendres, ils en tirent le sel par les voies ordinaires, & le dissolvent parmi l'eau distillée pour la rendre plus efficace, & en état d'être conservée plus long-temps. Quelques-uns attribuent à cette eau la vertu de dissoudre le sable qui est dans les reins, & de briser la pierre qui est dans la vessie.

Au reste, quoiqu'on ne doive pas mépriser cette distillation, on peut néanmoins en faire une meilleure, & profiter des principales parties des noix vertes, en y procédant ainsi.

## M É T H O D E.

ON prendra en leur saison une bonne quantité de chatons de noyer, qui sont comme la fleur de l'arbre, & les ayant bien pilés dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, on en exprimera le suc, lequel on distillera au bain-marie ou au feu de sable, dans des vaisseaux de verre ou de terre, & on en gardera l'eau. Après quoi lorsque les noix vertes seront parvenues à la moitié de leur grosseur, on en prendra autant qu'on voudra, & les ayant bien écrasées dans un mortier de marbre, on en remplira environ les deux tiers des mêmes vaisseaux de verre ou de terre, versant dessus de l'eau distillée des chatons, jusqu'à ce qu'elle les fume de deux ou trois doigts.

Après avoir fait macérer le tout pendant vingt-quatre heures, on en fera la distillation de même qu'on avoit fait celle du suc de chatons, & on en gardera l'eau jusqu'à ce que les noix vertes ayent atteint toute leur grosseur, en sorte néanmoins qu'elles soient encore tendres & bonnes à cuire, auquel temps on en prendra autant que des premières, & les ayant écrasées de même & mises dans les mêmes vaisseaux, on y versera dessus l'eau des premières noix. Après une autre macération de vingt-quatre heures, on en fera la distillation de même qu'au paravant, & on aura par ce moyen une très-bonne eau de noix, qu'on pourra rendre encore plus efficace, si ayant réservé & fait sécher le marc de toutes les distillations, on le brûle & réduit en cendres, & en ayant tiré le sel, on le mêle parmi l'eau distillée.

\* *Aqua Nucum.*

℞ Julorum seu florum nucis juglandis, quantum volueris; terantur & infundantur in aliorum julorum decocto ad supereminentiam; distilla, aquam distillatam affunde supra nucas immaturas & contusas, macerentur per viginti quatuor horas; fiat altera distillatio. Affunde aquam hanc distillatam supra nucas integras maturitati proximas contusas, macerentur ut supra, & fiat tertia distillatio.

## Eau de Noix.

*Prenez autant qu'il vous plaira des fleurs ou des chatons de noix, écrasez-les, & faites-les infuser dans une décoction de semblables chatons qui surnagera; distillez; versez l'eau distillée sur des noix vertes & broyées, faites macérer pendant vingt-quatre heures; distillez de nouveau: versez cette seconde eau distillée sur des noix avec leur écorce qui soient presque meures, broyez-les comme dessus, & faites distiller une troisième fois.]*

*Vertus de l'Eau de Noix:*

On donne à cette eau le nom d'*Eau des trois Noix*, à cause des trois diverses distillations qu'on en fait en trois temps différens; elle est diaphorétique: on l'estime fort cordiale, & on la recommande principalement pour la guérison de toutes les fièvres intermittentes & malignes; elle fortifie l'estomac & le cerveau; elle est bonne contre les vapeurs de mère, & contre les coliques que les vents ou les matières pituiteuses ont causées: on la donne depuis trois ou quatre onces jusqu'à sept ou huit.

## REMARQUE.

QUELQUES-UNS ayant fait sécher l'écorce verte des noix meures, la distillent dans une cornue par un feu gradué, & ils en tirent un esprit chargé de sel volatil, & une huile obscure assez épaisse mêlés avec beaucoup de flegme, dont ils font après la rectification dans un matras à long cou, & ils en tirent un esprit contenant le sel volatil & une huile purpurine claire qu'ils recommandent beaucoup contre les venins, & particulièrement contre la peste; donnant l'esprit depuis sept ou huit gouttes jusqu'à huit ou dix incorporées avec du sucre fin en poudre, puis dissoutes dans la même eau.

On pourroit distiller de même les coquilles sèches des noix, & en tirer des substances à peu près semblables, dont on estime principalement l'huile pour mortifier les ulcères & guérir les dartres.

## CHAPITRE XXXI.

*Du Raisin, & de ses diverses substances.*

ON peut dire que la Chymie tire plus de bons & différens remèdes de la vigne & de tout ce qui en provient, que de tout autre mixte qu'on puisse choisir dans la famille des végétaux.

La nature, le soleil, le temps, & même quelque sorte d'artifice concourent bien ensemble pour la parfaite maturité du raisin: mais il faut encore employer des vaisseaux, du temps & un artifice nouveau, pour la première