

## 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

& plus grossière séparation de ces diverses substances, sans quoi elles demeureroient confuses, & l'on n'en tireroit autre avantage, que celui qu'on reçoit de l'usage ordinaire des raisins, ou lorsqu'on les mange au sortir de la vigne, ou lorsqu'après les avoir plongé par trois fois dans une lessive claire faite de cendres de farment, on les fait sécher au soleil pour en user au besoin; quoiqu'on puisse aussi employer ces derniers en médecine, seuls ou parmi d'autres médicamens. Je laisse à part les grains contenus dans le fruit, de même que la partie ligneuse de la grappe, que l'on peut, si l'on veut, distiller secs par la cornue, sans aucune préalable préparation.

C'est donc dans le suc de raisins que ces diverses substances, dont j'entens parler, se trouvent d'abord confusément mêlées, & dont la fermentation qui arrive à ce suc dans les tonneaux fait la première division de la partie liquide claire, (à qui l'on donne le nom de vin,) d'avec la tartareuse qui s'attache aux côtés des tonneaux, & d'avec la féculente qu'on appelle lie, & qui tombe au fond des vaisseaux. La séparation néanmoins de ces trois diverses matières, n'empêche pas qu'elles ne soient encore chacune composées de diverses parties sur lesquelles les Chymistes trouvent suffisamment de quoi se bien exercer, d'où l'on doit avouer que j'ai eu raison de dire que le raisin surpassoit tous les autres mixtes en quantité & en bonté de remèdes.

L'expérience & la raison nous font voir la vérité de cette fermentation, en l'action & réaction réciproque des parties salines, volatiles & sulfurées, avec les acides, & en ce que de cette action & réaction résulte l'union & la conservation, & non pas la destruction des substances pures. On y remarque aussi la spiritualisation de celles qui y sont disposées, la jonction de celles qui ne leur sont pas opposées, & la rejection & séparation de celles qui leur sont à charge; ce qu'on peut reconnoître en ce que les parties plus acides du suc, ayant uni à elles autant de sel volatil qu'elles ont pu embrasser, & fait ensemble un corps compacte & cristallin, mêlés de quelque terrestréité, s'attachent au dedans de tous les côtés des tonneaux, & deviennent ce que nous appellons tartre: tandis que la partie moins acide & la plupart de ce qui restoit de volatil salin & inflammable dans le suc, s'unissant ensemble, & recevant en leur compagnie la partie aqueuse du même suc, font un composé qui est le vin; outre qu'en agissant & réagissant, ils font précipiter au fond du tonneau le reste de la terre, qui a néanmoins retenu à elle quelque peu d'acide, & une portion assez considérable de sel volatil en partie inflammable, comme l'expérience nous l'apprend.

---

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

### *De la Distillation du Vin.*

LES notions générales que j'ai données sur les diverses substances que le raisin enferme en soi, me semblent assez propres pour faire comprendre à ceux qui s'appliquent à l'étude de la Chymie, que c'est sur le différent assemblage