

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

De la Distillation du Sucre.

ON distille diversement le sucre ; car les uns l'ayant mis dans une grande & haute cucurbite de verre couverte de son chapiteau & placée au bain de sable, y emploient un feu gradué, fort petit au commencement, & un peu augmenté sur la fin, & ils en tirent une eau spiritueuse acide, accompagnée sur la fin de l'huile qui la surnage, laquelle ils mettent à part, rectifiant & séparant au bain vapoureux la partie aqueuse de la spiritueuse. Les autres ayant mêlé le sucre en poudre, avec égales parties de verre ou de cailloux pilés, & mis le tout dans une grande cornue de verre lutée, placée au fourneau de reverbère clos, en font la distillation par un feu gradué très-violent sur la fin ; & ils en tirent un esprit & une huile mêlés de beaucoup de flegme, qu'ils rectifient cinq ou six fois sur la résidence calcinée, réitérant à chaque fois la calcination de la même résidence, pour ôter toute odeur d'empirème à l'huile & à l'esprit : mais on peut faire une distillation du sucre beaucoup plus curieuse & profitable, & par son moyen le convertir & faire monter totalement en esprit inflammable en y procédant ainsi.

O P É R A T I O N .

ON prendra une livre de cassonade ou de sucre qui n'ait pas été affiné, & une once de levure de bière, & les ayant mis dans un barril ou dans quelque autre vaisseau de bois, on y versera dessus huit livres d'eau bouillante ; puis ayant bien mêlé le tout & bouché négligemment le vaisseau, on le laissera en cet état pendant vingt-quatre heures, environ lequel temps les matières commenceront à bouillir, & bientôt après elles bouillonneront si fort, qu'elles seroient capables de crever le vaisseau, s'il étoit trop exactement bouché, & si les matières n'avoient pas l'étendue nécessaire à leur prompte & violente fermentation.

Il faut vider alors toute la liqueur fermentée dans une grande cucurbite de verre, & l'ayant couverte de son chapiteau parfaitement bien luté, de même que son récipient, en faire la distillation au bain-marie, ou à ceux de cendres ou de sable, par un feu bien modéré, & on en tirera un esprit inflammable qui sera suivi du flegme, qu'on peut séparer par des rectifications.

A U T R E O P É R A T I O N .

ON peut encore tirer une quantité considérable d'esprit inflammable, de ce qui reste après la distillation, si après lui avoir fait prendre quelques bouillons, & avoir mêlé parmi le flegme resté de la rectification de l'esprit inflammable, on les remet ensemble chaudement dans le vaisseau de bois où

ils avoient fermenté la première fois, en y ajoutant une nouvelle once de levain de bière; car en y procédant de même qu'auparavant, & distillant les matières dès qu'elles sont parvenues à une suffisante fermentation, on ne manquera pas d'en tirer un esprit inflammable, presque aussi subtil que le premier, sur-tout lorsqu'on l'aura bien rectifié. Mais au cas qu'on veuille se contenter de celui qu'on aura tiré par la première distillation; si après avoir pris le flegme qu'on aura séparé de l'esprit inflammable en le rectifiant, & l'avoir mêlé avec les matières restées dans la cucurbitte après la distillation, on verse le tout dans le vaisseau de bois, dont on s'étoit servi pour la première fermentation; enfin si après l'avoir négligemment couvert de quelque morceau de planche, on le laisse deux ou trois mois ou plus, si l'on veut, dans une cave, on y trouvera par dessus une pellicule épaisse, & sous elle une liqueur beaucoup plus aigre qu'aucun vinaigre de vin ni de bière, dont on pourra se servir aux mêmes usages, tant pour le dedans que pour le dehors.

Vertus de l'esprit de Sucre.

Les vertus de l'esprit inflammable du sucre approchent beaucoup de celles de l'esprit de vin ordinaire; car il échauffe, il incise, il résout, & il dessèche également: mais il est principalement propre pour les maladies de la poitrine. Il a aussi cela de particulier, qu'il se mêle & s'unit parfaitement avec les huiles aromatiques distillées, qu'il surnage d'ordinaire les eaux, & qu'il les rend en état de pouvoir être unies intimement avec toutes sortes de liqueurs; on donne cet esprit depuis demi-dragme jusqu'à deux dans des liqueurs convenables.

CHAPITRE XXXVIII.

De la Distillation de la Manne.

JE crois m'être assez expliqué dans la seconde Partie de cet Ouvrage sur la nature de la manne, pour desabuser ceux qui l'ont prise jusqu'ici pour une rosée: car toute celle que nous voyons d'ordinaire, n'est autre chose qu'un suc condensé découlant de deux espèces de frêne qui naissent dans la Calabre, & qui s'y condense par la chaleur du soleil, comme sont plusieurs autres sucs ou larmes, sur divers autres arbres en toutes les parties du monde. C'est pour cela aussi que je joins la distillation de la manne à celle des parties des végétaux; je la fais suivre aussi celle du sucre, parce que ses parties en approchent beaucoup, & qu'elle contient autant & plus de ferment que le sucre.

OPÉRATIONS.

IL n'est pas nécessaire de mêler quoi que ce soit parmi la manne lorsqu'on la veut distiller; il faut se contenter de la mettre telle qu'on nous l'apporte,