

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 chauffe, 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,

dans une cucurbitte de verre, dont les trois quarts ou du moins les deux tiers demeurent vuides; & l'ayant couverte de son chapiteau très-bien luté, & adapté à son bec un récipient luté de même, on en fera la distillation au bain de sable par un feu fort modéré, & on en tirera une eau presque insipide, laquelle on gardera à part; puis ayant changé de récipient, en augmentant de degré en degré le feu, & le continuant jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien, on trouvera dans le récipient un esprit acide qu'on rectifiera, pour lui ôter l'odeur d'empirème, qu'il acquiert dans la première eau, pour la rendre plus efficace, & d'autant plus propre à provoquer les sueurs qui est un de ses principaux effets.

On peut donner l'eau renforcée de son esprit, depuis une dragme jusqu'à demi-once, dans de l'eau d'ulmaria, ou de chardon béni, ou dans quelque autre liqueur convenable.

On peut aussi distiller fort à propos la manne dans une cornue au bain de sable par un feu fort doux au commencement, puis augmenté peu à peu & continué jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien de la cornue, & cohober ensuite plusieurs fois sur la résidence, la liqueur distillée, & la distiller tout autant de fois, & on aura une eau spiritueuse, contenant tout ce que la manne a de meilleur, & non seulement fort sudorifique, mais très-spécifique contre toute sorte de fièvres intermittentes; la donnant au commencement des accès en pareille dose, & dans les mêmes liqueurs que la précédente.

On tirera aussi de la manne un esprit inflammable, en y employant la levure de bière, l'eau bouillante, & les mêmes digestions & distillations que pour l'esprit inflammable du sucre.

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

De la Distillation de la Cannelle.

LA cherté de la cannelle & la difficulté qu'on a d'en avoir de bonne, sont cause qu'on n'en distille pas d'ordinaire l'huile en France; & que plusieurs se contentent d'en tirer l'eau spiritueuse, chargée de son sel volatil huileux, à cause que son usage est fort familier, & beaucoup plus grand que celui de l'huile, laquelle plusieurs aiment mieux faire venir d'Hollande, que de se donner la peine de la distiller: je veux néanmoins insérer ici la méthode qu'on doit suivre pour bien réussir à la distillation de l'une & de l'autre, commençant par celle de l'eau.

O P É R A T I O N.

On prendra une livre de la meilleure cannelle qu'on pourra trouver, & l'ayant légèrement écrasée & mise dans une petite vessie de cuivre bien étamée au dedans, on versera dessus trois livres de bon vin blanc, autant d'eau distillée de mélisse; puis l'ayant couverte de son réfrigérant étamé de même &