

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.*

**L**A 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 &

bien luté, & y ayant adapté & bien luté un petit récipient, après une macération de douze heures, on la mettra sur un fourneau propre, & ayant le réfrigérant d'eau froide, on commencera la distillation par un feu de charbons immédiat un peu vigoureux, afin de détacher & faire monter plus promptement la partie spiritueuse, oléagineuse & saline volatile de la cannelle, & on la continuera jusqu'à ce que l'eau en distille presque insipide, faisant toutefois séparation de la première & de la seconde livre d'eau qui distillera, de même que de la troisième qui les suivra, comme étant de degré en degré l'une meilleure que l'autre.

On aura soin cependant de changer de temps en temps l'eau du réfrigérant, dès qu'elle commencera de s'échauffer, afin que les vapeurs qui s'élèveront soient plutôt résolues en liqueur. Il est bon aussi que le réfrigérant ne soit pas beaucoup élevé, pour faciliter la distillation de la partie huileuse de la cannelle, qui ne peut que difficilement monter bien haut, non plus que celle de la plupart des autres aromats. On peut employer la dernière eau à la distillation d'une nouvelle cannelle, à la place de celle de mélisse dont je me sers ici, & garder les deux premières livres d'eau spiritueuse, chacune à part, ou mêlées ensemble.

\* *Aqua Cinnamomi simplex.*

℞ Cinnamomi libram unam. Aquæ quantum satis ad evitandum empyreuma; distillatione eliciantur libr. viij.

Eau de Cannelle simple.

Prenez de la cannelle, une livre; & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.

L'eau de cannelle est aromatique & contient des parties spiritueuses de cet aromate; elle est cordiale & stomachique, & bonne dans tous les cas de faiblesse pour ranimer les forces languissantes & exciter le pouls affoibli. On la met dans les potions cordiales à la quantité d'une once ou deux.

*Aqua Cinnamomi hordeata.*

℞ Cinnamomi acuti frustulatim effracti libr. ℥. Decocti hordei calentis libr. iv. Fiat maceratio per biduum, in loco calido. Distilla ex avena secundum artem in cucurbitâ vitreâ, libras duas aquæ elicito.

Eau de Cannelle orgée.

Prenez une demi-livre de cannelle fine cassée en petits morceaux; quatre livres de décoction d'orge toute chaude; faites macérer pendant deux jours dans une étuve, & distillez au feu de sable dans une cucurbité de verre jusqu'à la quantité de deux livres.

*Aqua Cinnamomi spirituosa.*

℞ Cinnamomi P. libr. j. Spiritûs vinosi tenuioris congius unum. Aquæ quantum satis ad evitandum empyreuma; distillatione eliciatur congius unus.

## Eau spiritueuse de Cannelle.

*Prenez de la cannelle, une livre; de l'esprit de vin rectifié, huit livres; & suffisante quantité d'eau pour empêcher de brûler; tirez huit livres de liqueur par la distillation.]*

*Vertus de l'eau de Cannelle.*

L'eau spiritueuse de cannelle est fort propre pour récréer & fortifier promptement; c'est pourquoi on la donne utilement contre les syncopes & les défaillances. Elle excite la chaleur naturelle de l'estomac, elle aide à la digestion, arrête les dévoimens, dissipe les vents & apaise les coliques qui en sont causées. On l'estime aussi beaucoup pour faciliter les accouchemens, donner de la force aux femmes qui accouchent & apaiser leurs tranchées. Elle est aussi fort bonne pour provoquer les menstrues retenues & pour dissiper les vapeurs. On la donne seulement depuis le quart d'une cuillerée entière, lorsqu'il y a de la nécessité; mais il vaut mieux s'en tenir à une moindre dose, sur-tout lorsqu'on en veut réitérer l'usage.

Pour réussir à la distillation de l'huile après avoir choisi une livre d'excellente cannelle, & l'avoir légèrement écrasée & mise dans une petite vessie de cuivre bien étamée au dedans, on se contentera de l'humecter avec un peu de bon vin blanc, & d'y verser dessus six livres d'eau de fontaine; puis ayant couvert la vessie de son réfrigérant bien luté, & laissé macérer le tout du soir au matin, on en fera la distillation, procédant en toutes choses de même que pour la distillation de l'eau de cannelle, excepté qu'il n'est pas nécessaire de diviser l'eau qui en distillera, & qu'il suffit d'ôter le feu lorsqu'elle distille presque insipide: auquel temps il faut laisser refroidir & reposer l'eau distillée, & en séparer le peu d'huile qui sera descendue au fond, la serrant dans une petite bouteille de verre forte parfaitement bien bouchée; puis ayant coulé & bien exprimé ce qui étoit resté dans la vessie, & mis à sa place une livre de bonne nouvelle cannelle légèrement écrasée, on y versera dessus non seulement l'eau distillée qu'on aura séparée de l'huile, mais la liqueur exprimée du marc; & ayant couvert la vessie de son réfrigérant & procédé en toutes choses de même que pour la première distillation, on trouvera au fond de l'eau distillée un peu plus d'huile qu'à la première fois, laquelle on séparera & serrera de même.

On pourra renouveler l'expression de la résidence, remettre dans la vessie de nouvelle cannelle, & par dessus l'eau distillée & la liqueur de l'expression, & réitérer la macération & la distillation, procédant en toutes choses comme auparavant; & renouveler même plusieurs fois consécutives les mêmes opérations, & on aura toujours plus d'huile à chaque fois, parce que l'eau qui est une fois suffisamment chargée de l'huile, laisse plus aisément précipiter au fond celle qu'elle enlève avec elle dans la distillation. On peut employer cette eau distillée à la place de celle de cannelle; mais si l'on a mis dans une bouteille de verre bien bouchée, on l'expose pendant quelques jours au soleil, si c'est en été, ou au dessus du four d'un Boulanger en un autre

autre temps ; on trouvera encore dans son fonds quelque peu d'huile qui s'y fera précipitée.

Quelques-uns veulent qu'on mette pour cette distillation parmi la cannelle quelques onces de nitre , de sel de tartre , ou de tartre crud , dans la pensée qu'ils ont que les sels en pénétrant cet aromate , sépareront une plus grande quantité d'huile des parties terrestres ; mais comme j'ai dit ailleurs , la grande disposition que les sels ont à s'unir avec les huiles , fait qu'ils en absorbent plutôt quelque portion que d'en augmenter la quantité.

*Vertus de l'huile de Cannelle.*

Les vertus de l'huile de cannelle sont à peu près semblables à celles de l'eau spiritueuse ; elle opère néanmoins en beaucoup moindre quantité , parce qu'elle est d'une substance bien plus pure , plus subtile & plus resserrée ; car on ne sçauroit guères en donner plus d'une ou deux gouttes à la fois. Elle est aussi plus propre que son eau à mêler dans les opiates , les tablettes , les pilules , & plusieurs autres remèdes solides , & entr'autres dans les baumes odorans qu'on porte dans la poche ; quoiqu'on la mêle aussi dans des liqueurs après l'avoir incorporée avec un peu de sucre fin en poudre , ou l'avoir dissoute dans quelque peu d'esprit inflammable du même sucre.

---

C H A P I T R E X L.

*De la Distillation du Girofle.*

LE girofle n'est pas d'une substance si sèche que la cannelle ; il contient aussi beaucoup plus d'huile , comme on le vérifie en le pilant , & encore mieux dans ses distillations , où l'on pourroit bien à peu près imiter celle de la cannelle ; mais pour y mieux réussir , il faut faire précéder une espèce de putréfaction , afin de résoudre plus intimement les parties du girofle , & rendre la saline volatile & huileuse plus en état d'abandonner la terrestre. On ne doit pas néanmoins procéder de même pour la distillation de la cannelle , dont les parties subtiles étant en beaucoup moindre quantité , & bien plus sujettes à dissipation , ne sçauroient souffrir une longue macération , sans une notable diminution en leur quantité , & sans une grande altération dans leur propre substance.

O P É R A T I O N .

On prendra , par exemple , une livre de girofles , & Payant grossièrement pilée & mise dans une cucurbite de verre , & versé dessus quatre livres d'eau de fontaine tiède , on couvrira la cucurbite d'un vaisseau de rencontre parfaitement bien luté , & Payant tenue douze ou quinze jours au dessus d'un four de Boulanger , on délutera les vaisseaux & on versera les matières dans une petite vessie de cuivre bien éramée au dedans , laquelle on couvrira de son