

des roses, & les ayant mêlées & mises ensemble dans une cucurbite de verre ; & y ayant versé dessus six livres de bon esprit de vin, & une livre d'eau de pluie, on couvrira la cucurbite de son chapiteau, & l'ayant bien luté, placé la cucurbite au bain de sable, & adapté un récipient au bec du chapiteau, on fera digérer les matières sur un feu très-lent pendant vingt-quatre heures, puis on les distillera, en y procédant de même que pour les esprits de toutes sortes d'aromats.

Vertus de cet Esprit.

Cet esprit échauffe, atténue & dessèche ; il fortifie, & il est fort propre dans toutes les maladies froides ; on le donne depuis une jusqu'à deux & trois dragmes dans des liqueurs propres.

La diverse substance des drogues employées à cet esprit aromatique, sembleroit demander des diverses macérations ; mais outre que les parties les plus subtiles des aromats se détachent facilement des grossières, l'égard qu'on doit avoir à la contusion & à la digestion de vingt-quatre heures qui sont ici ordonnées, & à la pénétration de l'esprit de vin, suffit pour ôter tout le scrupule qu'on pourroit en avoir.

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

Contenant quelques Préparations curieuses qui serviront de supplément & de clôture à ce Livre, & en particulier aux distillations de la Mélisse, des Roses & des fleurs de Romarin.

ON peut tirer une eau, un esprit, un sel volatil, & une huile de la Mélisse, ou de telle autre plante que l'on voudra, en y procédant en la manière qui suit.

O P É R A T I O N.

IL faut cueillir au milieu de l'été la mélisse, ou la plante que l'on voudra, & en ayant pris les feuilles bien épluchées, après avoir rejeté tout le reste, les bien écraser dans un mortier de marbre avec un pilon de bois ; en remplir une urne de terre bien vernie au dedans, l'entasser, & la presser en sorte, qu'il n'y puisse rester aucun air parmi : il faut alors bien boucher l'urne avec du liège, & verser sur les jointures de la cire jaune fondue, pour empêcher que l'herbe ne s'évente : on tiendra l'urne ainsi bouchée en un lieu tempéré, jusqu'à ce que la plante se putrisant devienne comme en bouillie ; ce qui arrive plutôt ou plus tard, suivant que la plante a plus ou moins d'humidité. Il ne faut pas alors s'étonner si la plante a contracté une odeur insupportable ; mais il faut la distiller dans une cucurbite de verre, couverte de son chapiteau, & munie de son récipient suffisamment grand, dont toutes les jointures ayent été parfaitement bien lutées, & en faire avec grand soin

la distillation au bain de sable modérément chaud au commencement, puis augmenté par degrés; & on aura premièrement une eau à peu près semblable à celles que l'on tire des plantes par les voies ordinaires; puis en augmentant le feu, on aura un esprit & un sel volatil, & enfin une huile obscure & puante, laquelle il faut ensuite mêler avec le sel volatil & l'esprit, & les rectifier ensemble quelquefois, en lutant toujours soigneusement les jointures; jusqu'à ce que toute cette huile s'étant bien unie avec le sel volatil, soit montée avec lui & figée ensemble dans le chapiteau en sel fort blanc, d'une odeur urineuse fort pénétrante, & fort semblable aux sels volatils qu'on tire du crâne, du sang, & des autres parties du corps humain, ou de la corne de cerf ou des autres parties des animaux. On peut aussi l'employer aux mêmes usages; mais il possède les vertus particulières de la plante dont on le tire.

Au cas que la plante qu'on voudra employer ne fût pas assez succulente, on peut l'humecter avec sa propre eau, distillée par les voies ordinaires; si on n'attendoit pas l'entière putréfaction de la plante, on tireroit une eau spiritueuse & une huile odorante; mais il n'en monteroit point de sel volatil, parce qu'on ne peut pas le détacher du total, sans que la putréfaction ait précédé.

Vertus du Sel volatil des Plantes.

Le sel volatil de quelque plante que ce soit, est diurétique & diaphorétique; il s'unit & se corporifie avec les acides, & il en devient un sel composé fixe, dont on peut user de même que des sels volatils des animaux, unis avec les acides, desquels je dois parler en leur lieu.

Outre les préparations des roses, que j'ai ci-devant données, on peut tirer par distillation, un esprit de roses inflammable très-odorant en la manière qui suit.

Prenez trente livres de gros boutons de roses pâles, prêts à épanouir, cueillis de bon matin; en ayant rejeté la queue & leur laissant leur calice, il faut les bien écraser dans un grand mortier de marbre avec un pilon de bois, en y mêlant & pilant parmi quatre livres de belle cassonade blanche; puis ayant préparé une ou deux urnes de terre vernies au dedans, de grandeur suffisante & proportionnée pour les contenir, il faut y mettre ces boutons ainsi pilés, & les en bien remplir, en les y enfonçant & pressant, en sorte qu'il n'y reste aucun air parmi: les urnes en ayant été remplies jusqu'à leur cou, il faut les bien boucher avec du liège & de la cire fondue par dessus, & les tenir pendant une quinzaine de jours au dessus d'un four de Boulanger; auquel temps, débouchant les urnes, on sentira une odeur vineuse, qui sera une marque de suffisante fermentation: il faut alors en commencer la distillation au bain de sable à feu modéré, en ayant rempli un peu plus qu'à moitié une cucurbite de verre, & versé dessus autant d'eau rose qu'il en aura fallu pour bien détremper ces boutons, & en diviser la masse en tassée, étant soigneux de la couvrir au plutôt de son chapiteau, d'y adapter un récipient proportionné, & d'en bien luter toutes les jointures. Car y ayant procédé suivant les règles & avec l'exactitude nécessaire, on ne manquera pas d'obtenir dès le commencement un esprit de roses inflammable très-odorant, qu'on

pourra rectifier, si on le desire; ce qui n'empêchera pas qu'on ne tire ensuite une excellente eau-rose, en continuant la distillation, & modérant le feu, principalement vers la fin, pour éviter l'empirème.

Diverses Méthodes de tirer l'Esprit volatil salin & urineux, & même l'Esprit inflammable des fleurs de diverses Plantes.

Les Curieux pourront aussi tirer des fleurs de romarin, de petit muguet, & de leurs semblables, un esprit volatil salin & urineux, en y procédant en la manière qui suit. On prendra la quantité que l'on voudra de l'une de ces fleurs, mondée & fraîchement cueillie, & l'ayant mise dans une cucurbite de verre à cou étroit, on l'imbibera bien de rosée du mois de Mai; puis ayant adapté à l'orifice de la cucurbite un petit vaisseau de rencontre, & en ayant soigneusement luté les jointures avec du papier & de l'amidon cuit, on placera la cucurbite dans une cave, où on la laissera pendant quelques mois, & jusqu'à ce que les fleurs soient résoutes en liqueur, & qu'ouvrant les vaisseaux, il en sorte une odeur suave très-pénétrante; il faut alors couvrir en diligence la cucurbite de son chapiteau bien proportionné, & en ayant soigneusement luté les jointures, en faire la distillation au bain de sable par un feu modéré; & on en tirera un esprit volatil urineux très-pénétrant & fort aromatique, contenant en un degré sublime les principales vertus de la fleur; lequel on peut rectifier par le matras à long cou, suivant les règles.

On pourroit aussi tirer de ces sortes de fleurs un esprit inflammable odorant, en y procédant de même que je l'ai enseigné pour les roses; on pourroit, dis-je, les distiller *par descente*, de même que je l'ai marqué pour les mêmes roses & pour les cloux de girofle, & les préparer par toutes les voies que j'ai décrites, ou par d'autres qu'on croira meilleures ou également bonnes: & d'autant que les nombreuses & différentes préparations que j'ai données sur les principales parties des végétaux, me paroissent plus que suffisantes pour bien instruire & dresser les Etudians, & pour les exciter à la recherche de ce que je pourrois avoir omis, je finis ici le Livre des Végétaux pour passer à celui des Animaux.

