

Laboratoire de Flore, ou chymie champêtre végétale, contenant la maniere de faire avec les plantes les liqueurs, les ratafiats, les essences, les huiles, les eaux cosmétiques & officinales, &c; / [Anon].

Contributors

Buc'hoz, Pierre-Joseph, 1731-1807

Publication/Creation

Paris : Fetil, 1772.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/dn3dy5nm>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



CE LIVRE SE VEND

DANS LE MAGASIN DE LIBRAIRIE
DE PALLANDRE L'AINÉ,
PLACE SAINT-PROJET, A BORDEAUX.
AU GRAND MONTESQUIEU.

ON y trouve un Assortiment de Livres en
tous genres, tant anciens que modernes, Hé-
breux, Grecs, Latins, Français, Italiens,
Anglais, Allemands, Espagnols, Hollandais,
& autres, ainsi que tous les Ouvrages propres
au service de la Marine.

IL achete toute sorte de vieux Livres, Bi-
bliothèques & Cabinets, & se charge d'en
faire le Catalogue & Estimation.



L

15983/A

By Pierre Joseph Buchiz

[See Barbier under "Toilette de Fleurs"

to which note this is a sequel (see Preface)

also under: Chimie champêtre et végétale,
ou laboratoire de Fleurs, etc.

* Guérard's note, where he declares the
two works to be the same.

W
Bonderue
18 Mar 03

41. 9737



LABORATOIRE

DE J E F L O R E ,

O U

CHYMIE CHAMPÊTRE^A

VÉGÉTALE,

*CONTENANT la maniere de faire avec les
Plantes les Liqueurs , les Ratafiats , les
Essences , les Huiles , les Eaux Cosmétique
s & Officinales , &c.*



A P A R I S ,

Chez F É T I L , Libraire , rue des Cordeliers , près
celle de Condé , au Parnasse Italien.

M. D C C. L X X I I .

Avec Approbation & Privilège du Roi.

LABORATORY
9737



P R É F A C E.

LES Plantes sont de toutes les substances qui nous environnent, celles qui sont tout à la fois les plus utiles & les plus agréables. C'est d'elles que nous tirons nos principaux alimens, notre boisson, notre chauffage, & même une partie de nos vêtemens. Elles nous fournissent les médicamens les plus sûrs & les moins propres à altérer notre individu, bien différentes en cela des minéraux. On prépare avec les végétaux des liqueurs qui font les délices de nos tables; on en tire des parfums & des essences qui flattent notre odorat: ils servent d'ornement à nos jardins; les

personnes du sexe les emploient dans leur parure ; on s'en sert dans presque tous les arts : nous ne finirions pas , si nous voulions entrer dans le détail de tous les cas dans lesquels on est obligé d'y avoir recours. Nous ne donnerons dans cet ouvrage la description d'aucune Plante. Nous les considérerons en partie relativement à la Chymie ; nous rapporterons les différens procédés que nous ont appris les Chymistes & les Distillateurs pour en préparer les remedes les plus précieux , les liqueurs les plus exquises , les eaux les plus odorantes , & les essences les plus délicieuses. Nous négligerons la partie théorique & scientifique , pour nous en tenir uniquement à la pratique.

P R É F A C E. vij

Nous y rassemblerons tout ce que nous aurons pu trouver de plus intéressant dans les différens traités qui concernent la distillation, & l'art du Parfumeur, &c. Nous diviserons cet Ouvrage en deux Parties. La première renfermera la Liste des Plantes qui entrent dans les recettes qui y sont rapportées. Dans la seconde nous donnerons un Recueil assez considérable, tant de formules tirées seulement du regne végétal, que de recettes choisies pour faire les liqueurs, ratafiats, fruits à l'eau-de-vie, essences, & toutes les eaux spiritueuses qu'on peut se procurer par le moyen des Plantes. Nous avons rangé nos recettes selon l'ordre alphabétique, comme le plus commode. Nous

avons suivi le nom de la Plante dominante dans la recette, lorsque la liqueur n'a point de nom particulier. Cet Ouvrage est une suite nécessaire de la Toilette de Flore; dans celui-ci on considère les Plantes, eu égard aux avantages que les Dames en tirent pour leurs toilettes; dans ce Laboratoire de Flore on examine en même-temps tout ce qui peut être dans les Végétaux un sujet d'économie, & en même-temps d'amusement pour le beau sexe pendant la belle saison, qu'il passe communément à la campagne; l'un & l'autre de ces Ouvrages sont donc très-curieux, & n'en font qu'un seul & même.



LABORATOIRE

DE J. L. O. R. E.

PREMIERE PARTIE.

*Liste des Plantes qui entrent dans
les formules de ce Recueil.*

A B.

1. **A**BRICOTIER. C'est un arbre qui est originaire de l'Arménie ; on le cultive dans nos jardins ; ses fruits sont la base des Recettes numérotées 1 & 53.

2. **ABROTANUM** ou **AURONE**. C'est une plante forte & aromatique, qui croît dans le Languedoc & nos autres Provinces méridionales : elle est de la classe des fleurs radiées, & elle conserve ses feuilles pendant l'hiver ; cette plante entre dans la recette 140.

3. ABSYNTHE. Cette plante est très-con nue ; on la cultive dans tous nos jardins ; elle fait partie des recettes 2 , 55 , 62 , 87 , 100 , 102 , 118 , 140 , 178 & 185.

4. ACORUS VÉRITABLE. C'est une racine longue , rampante , genouillée , grosse comme le doigt , blanchâtre intérieurement , rougeâtre en dessus , spongieuse , d'un goût âcre & aromatique , d'une odeur fort agréable ; on la trouve dans la plupart des boutiques. Elle tire son origine de la Tartarie , il en croît aussi en Flandre. Cette racine entre dans la recette 124.

5. AGARIC. C'est une espèce de plante parasite, ou champignon , qui se trouve ordinairement attaché aux troncs des arbres ; on en fait usage dans la formule 216.

6. AIGREMOINE. Cette plante est fort connue ; elle croît dans les champs & les prés ; elle est de la classe des fleurs en roses ; consultez les formules 17 & 62.

7. ALOËS SUCCOTRIN. C'est un suc gommeux résineux qui se tire par expression de l'Aloës à feuilles d'Ananas. Ce

suc est d'une couleur noire , jaunâtre en dehors, rougeâtre en dedans, transparent, friable, résineux, amer au goût, d'une odeur forte, peu désagréable, & devenant jaunâtre en le pulvérisant ; on le fait entrer dans les recettes 6, 188, 212 & 287.

8. ALOËS (*Bois d'*) C'est le bois d'un arbre qui croît à la Cochinchine, & qui est absolument différent de la plante dont on retire le suc d'Aloës ; on en distingue de trois sortes, le Rombac, le Calembac, & le bois d'Aigle. Le bois d'Aloës entre dans les recettes 6, 140 & 187.

9. ALOËS HÉPATIQUE. C'est le suc le plus pur que l'on tire de l'Aloës ordinaire ; il est de la couleur du foie, d'une odeur désagréable & d'un goût amer.

10. AMANDES. Tout le monde connoît les Amandes. Les meilleures viennent de Barbarie, de Provence, de Languedoc, de Touraine, d'Avignon. Les Amandes conservées trop long-temps deviennent rances par l'évaporation de la partie aqueuse ; on s'en sert pour les formules 46, 51, 164 & 249.

11. AMMI. On entend dans les bouti-

ques par ce nom la semence d'une plante umbellifere qui croît en Candie , & dont il se trouve même une espece dans nos campagnes. Cette semence est une des quatre semences chaudes mineures ; on s'en sert dans la recette 273.

12. AMOME. C'est une espece de fruit en grappe , qui vient des grandes Indes ; ses grains ressemblent un peu à ceux du raisin ; ils sont triangulaires , membraneux , capsulaires , d'une odeur âcre de Lavande. Consultez la formule 273.

13. ANETH. C'est une plante d'une odeur forte , qui ressemble au fenouil. On employe les Aneths pour les recettes 115 , 140 , 235 & 296.

14. ANGÉLIQUE. Cette plante croît communément dans la Bohême , les Alpes , les Pyrénées , & les montagnes d'Auvergne ; on fait usage de ses racines & de ses feuilles ; elle fait partie des recettes 2 , 3 , 7 , 29 , 61 , 74 , 87 , 100 , 106 , 110 , 115 , 140 , 141 , 177 , 183 , 185 , 200 , 248 , 259 , 269 , 279 & 296.

15. ANIS. C'est une petite plante dont les fleurs sont disposées en parasol. Sa semence est très en usage ; du côté de

Rome on en met dans le pain ; elle est employée dans les recettes 4, 100, 140, 141, 177, 200, 232, 260, 261, 266, 273, 279 & 296

16. ARGENTINE. Cette plante est vivace, elle se trouve par-tout sur les fossés ; elle fait partie des formules 17 & 167.

17. ARISTOLOCHE LONGUE. On entend dans les boutiques par Aristoloché longue une racine qu'on tire de la Provence & du Languedoc : cette racine est émoussée à son extrémité, & est presque de la même grosseur dans toute sa longueur ; elle est cependant quelquefois branchue. On en fait usage dans la recette 62.

18. ARMOISE. C'est une plante vivace qui est fort usitée en Médecine ; on l'emploie comme emménagogue. Voyez la formule 62.

19. ARRÊTE-BŒUF. On ne fait usage que de la racine de cette plante ; c'est une des cinq petites racines apéritives ; elle entre dans la recette 261.

20. AUBEPINE. C'est un arbrisseau très-connu dans les haies & les bois du

Royaume. On fait entrer sa fleur dans la recette 44.

21. AUNÉE OU ENULA - CAMPANA. Sa racine est très-utile dans la Médecine ; elle est salutaire, à ce qu'on prétend, pour l'estomac ; elle fait partie des recettes 140 & 182.

B A. B E N.

22. **B** ADIANE. On appelle ainsi l'Anis de la Chine ; c'est le fruit qui croît dans la Tartarie, dans la Chine & les Isles Philippines : on s'en sert pour la recette 5.

23. BASILIC. Cette plante est des plus agréables par son odeur suave & aromatique. L'infusion de cette plante prise comme du Thé est très-utile pour les douleurs de tête. On la fait entrer dans les recettes, 64, 65, 102, 112, 140, 145, 149, 178, 185 & 200.

24. BECCABUNGA. Cette plante passe pour un excellent anti-scorbutique ; on l'employe pour la recette 140.

25. BENJOIN. C'est une résine sèche,

dure, fragile, inflammable, d'une odeur suave & pénétrante, sur-tout lorsqu'on la brûle. Cette résine entre dans les formules 57, 59, 103, 140, 149, 219, & 289.

26. BENOITE. Cette plante méritoit d'être plus accréditée en Médecine qu'elle ne l'est; elle convient dans les cas de chûte; elle fait partie de la formule 140.

27. BERGAMOTTE. C'est une espece d'Orange qui est très en usage chez les Distillateurs & les Parfumeurs. Consultez les recettes 36, 54, 63, 67, 78, 85, 114, 125, 146, 173, 183, 225, 227 & 305.

28. BÉTOINE. Les feuilles & fleurs de cette plante qui croît dans les bois, sont apéritives, résolutives, céphaliques & vulnéraires; elles entrent dans les recettes 62 & 124.

29. BLUET. C'est une très-belle fleur, qui est ordinairement bleue, & qui croît dans les champs. On prétend que son eau distillée est un excellent anti-ophtalmique. Consultez la formule 157.

30. BOIS DE BRÉSIL. C'est un bois dont on fait grand usage en teinture,

& qui a été ainsi nommé à cause qu'on l'a tiré d'abord du Brésil, contrée de l'Amérique méridionale. Voyez la recette 83.

31. BOIS DE ROSE. Ce bois est ainsi nommé à cause de son odeur qui approche de celle de la Rose. Les Parfumeurs en font grand usage. Il entre dans la formule 57.

32. BOIS DE RHODES. C'est la même chose que le bois de Rose. Consultez la formule 140.

33. BOIS DE SASSAFRAS. On nomme ainsi une racine qu'on nous envoie de l'Amérique, qui est d'un roux blanchâtre, spongieuse & légère, de couleur cendrée, roussâtre en dehors, d'un goût âcre, douceâtre & aromatique, & d'une odeur pénétrante. Voyez la formule 140.

34. BOURRACHE. C'est une plante des plus usitées en Médecine; on s'en sert dans les bouillons rafraîchissans; elle fait partie des recettes 17 & 124.

35. BUGLE. C'est une petite plante qui croît dans les prairies. Sa décoction est reconnue comme un spécifique dans les maux de gorge ulcérés & gangréneux.

neux. Cette plante fait partie de la recette 62.

36. BUGLOSSE. Cette plante a les mêmes vertus que la Bourrache. Elle entre dans les recettes 17 & 124.

C

37. C A C A O. C'est avec le Cacao qu'on fait le Chocolat ; il nous vient du Mexique : il entre dans la recette 73.

38. C A L A M E N T. C'est une plante dont on fait quelquefois usage en Médecine ; elle fait partie des recettes 87 & 185.

39. C A L A M U S A R O M A T I Q U E. C'est une racine qu'on nous apporte des Indes & de l'Egypte. Les habitans de ces pays s'en servent pour appaiser la toux, & en respirent la fumée avec un chalumeau ; elle fait partie des recettes 57, 59, 135, 140, 142 & 144.

40. C A M O M I L L E. C'est une plante odorante dont on fait souvent usage en Médecine ; elle passe pour émolliente, adoucissante & résolutive ; elle entre dans les formules 40, 124, 140 & 178.

1. Partie.

B

41. CAMPHRE. Le Camphre est une résine végétale, blanche, transparente, friable, légère, concrete, volatile, éthérée, odorante, surnageant à l'eau, & y brûlant d'ailleurs; inflammable par le moyen du feu, & dissoluble dans l'esprit-de-vin. Cette substance fait partie des recettes 52, 223 & 224.

42. CANELLE. C'est la seconde écorce d'un petit arbre qui croît dans l'Isle de Ceylan, & qui est une espèce de Laurier: il se nomme Cannellier. Cette écorce est fort usitée pour les Liqueurs & les Ratafiats, elle entre dans les recettes 2, 3, 4, 6, 10, 12, 29, 31, 44, 56, 59, 70, 98, 100, 102, 111, 120, 124, 129, 138, 141, 142, 144, 149, 151, 177, 182, 187, 200, 204, 231, 234, 235, 260, 262, 264, 266, 267, 268, 271, 276, 279, 290 & 300.

43. CAPILLAIRE. C'est une plante de la famille des Fougères. On s'en sert en syrop & en infusion théiforme. Cette plante fait partie de la recette 187.

44. CARDAMOME. On en distingue dans le commerce de trois espèces; le grand Cardamome, autrement graine de Paradis, le moyen & le petit; on

les tire les uns & les autres des Indes. On la mâche en Europe pour provoquer l'accouchement, & dans les Indes pour se rafraîchir lors des grandes chaleurs. On employe le Cardamome dans les recettes 100 & 140.

45. CARLINE. On donne ce nom à une plante qui croît naturellement sur les lieux montagneux, sur les Alpes, les Pyrénées & le Mont d'or. Les Payfans en mangent les têtes pendant qu'elles sont encore jeunes & tendres. On employe cette plante dans la recette 140.

46. CAROTTE. C'est une plante potagere très-usitée pour nos alimens; elle fait partie des recettes 136, 148, 176, 183 & 296.

47. CASCARILLE. On nomme cette écorce *Quinquina aromatique* ou écorce *Elaterienne*. Elle nous vient originairement du Paraguai; elle est roulée & grosse comme celle de la Cannelle; elle est de la longueur de *l'index*, cendrée extérieurement, couleur de rouille de fer intérieurement, d'un goût amer, & d'une odeur aromatique quand on nous l'apporte; on s'en sert pour la recette 40.

48. CARVI. C'est un puissant carminatif, qui vient abondamment dans le Languedoc & la Provence ; il entre dans la composition du Rossolis ou Eau des sept graines ; consultez les recettes 140, 231, 273 & 296.

49. CASSIS. On appelle ainsi une espèce de Groseille à fruit noir. Cet arbruste croît communément en Poitou & en Touraine ; il n'est pas même rare aux environs de Montmorency, près de Paris : on l'emploie pour les recettes 220 & 262.

50. CÉDRE (*Bois de*) C'est un arbre qui a été anciennement très-renommé ; il croissoit uniquement, au rapport des anciens, sur le Mont-Liban : son bois est rougeâtre & odoriférant ; on l'emploie dans la recette 140.

51. CÉDRAS. C'est un nom qu'on donne à une espèce particulière de Citronnier. Voyez les recettes 8, 12, 35, 71, 78, 85, 111, 114, 146, 148, 172, 173, 174, 175, 177, 180, 191, 225, 227, 263 & 304.

52. CÉLERI. Le Céleri est une plante annuelle que l'on cultive dans les jardins potagers pour faire des salades ; il entre dans les recettes 9 & 72.

53. CENTAURÉE (*petite*) Cette plante est amère & fébrifuge ; elle fait partie des recettes 62 & 86.

54. CENTINODE. Cette plante a été anciennement très-vantée dans la Médecine ; on s'en servoit pour presque toutes les maladies , dont elle passoit pour la Panacée : on la fait entrer dans la recette 17.

55. CERFEUIL. C'est une plante potagère très-commune : on l'emploie dans la recette 140.

56. CÉRISES. Ces fruits, soit crus, soit préparés de diverses manières, font l'ornement de nos tables. On fait, dans la Lorraine Allemande , avec les cerises, une eau excellente , qu'on nomme *Kirsch - Wasser*. Consultez les recettes 245 , 257 & 297.

57. CHANVRE. Cette plante est peut-être la plus utile de toutes celles qui existent par les différens avantages qu'elle nous procure journellement : on l'emploie dans la recette 280.

58. CHARDON BÉNIT. Cette plante est très-vantée dans les Pharmacies ; elle est sudorifique , alexitere & fébrifuge. Voyez les recettes 17, 21, & 141.

50. CHARDON ROLAND. La racine de cette plante est d'usage en Médecine ; elle est diurétique & anti-néphrétique ; elle fait partie de la recette 261.

60. CHERUI. Cette plante est potagere. Pline le Naturaliste , nous apprend que l'Empereur Tibere les aimoit tellement , qu'il les exigeoit des Allemands en forme de tribut annuel. Consultez les recettes 7, 148 & 236.

61. CHEVREFEUILLE. C'est un arbrisseau grimpant , des plus agréables dans les jardins , par le coloris & la souplesse de ses tiges qui s'entrelacent à volonté , par ses feuilles d'un vert gai , & surtout par la couleur de ses fleurs & leur odeur suave. On fait usage de cette plante dans la recette 124.

62. CHIROUIS. Voyez Chervis & la recette 231.

63. CHOU. Cette plante est si commune que tout le monde la connoît ; elle fait partie des recettes 153 & 164.

64. CITRON. C'est le fruit d'un arbre qu'on ne peut conserver pendant l'hiver que dans les serres ; on a commencé à en manger seulement du temps de Galien & d'Apicius. Ce fruit appaise

la foif, réveille l'appétit, & aide à la digestion. Il fait partie des formules 8, 12, 32, 34, 40, 44, 46, 48, 51, 61, 76, 78, 85, 98, 100, 103, 106, 114, 123, 124, 125, 129, 140, 142, 144, 145, 146, 147, 149, 173, 177, 178, 182, 225, 227, 246 & 302.

65. CITRONELLE. On donne ce nom à l'Aurone. On appelle auffi Citronelle le Thym à odeur de Citron. La Citronelle fait partie de la recette 44.

66. CITROUILLE. C'est une plante potagere & cucurbitacée que l'on cultive dans nos jardins : on l'employe dans la recette 46.

67. COCHLEARIA. Cette plante est anti-scorbutique ; elle croît dans les pays du nord : on l'employe dans les recettes 98, 140, 151 & 199.

68. COLOQUINTE. La partie de cette plante dont on se sert le plus communément est le fruit. Les Indiens en séparent l'écorce, & après avoir fait sécher la pulpe fongeuse, membraneuse & blanchâtre, qui remplit ce fruit, ils nous l'envoient : c'est en cet état que nous la recevons d'Alep. Consultez la recette 216.

69. CONCOMBRE. On cultive cette plante dans les jardins potagers ; sa semence est une des quatre semences froides ; elle entre dans les recettes 46 & 162.

70. CONSOUDE (*grande*) La racine de cette plante est très-usitée en Médecine ; elle entre dans la recette 62.

71. CONTRAYERVA. On donne ce nom à une racine qui nous est apportée des Isles Philippines, & qui passe chez les Espagnols pour un alexitere puissant & d'usage pour les fièvres malignes. Cette racine fait partie des recettes 140 & 182.

72. COQUELICOT. Cette plante est commune dans les bleds ; elle entre dans la recette 17.

73. COQUERET. Cette plante croît dans les vignobles aux environs de Paris, elle passe pour anti-néphrétique ; elle fait partie de la recette 55.

74. CORIANDRE. Cette plante est aromatique, forte & désagréable ; on l'emploie dans les recettes, 4, 11, 35, 79, 100, 102, 103, 115, 123, 124, 129, 140, 141, 177, 266, 279 & 296.

75. COSTUS. Cette racine est célèbre dans

dans les antidotes des Pharmaciens ; voyez la recette 92.

76. COURGE. On cultive cette plante dans les jardins potagers, elle fait partie des recettes 40, 91 & 170.

77. CRESSON. Cette plante est usitée pour les salades, on la fait entrer dans les bouillons rafraîchissans ; consultez les recettes 98, 140, 151 & 203.

78. CUBEES. Ce sont de petits fruits secs, sphériques, à-peu-près de la grosseur du poivre, grisâtres, ridés, garnis d'une petite queue, & d'une odeur aromatique. On s'en sert dans la recette 43.

79. CUMIN. C'est une plante umbellifere ; on employe sa semence en Médecine ; elle est carminative. Voyez les recettes 140 & 273.

DAU.

80. **D**AUCUS DE CRÊTE. C'est la Carotte qui croît dans l'Isle de Crête. Sa semence est quelquefois usitée dans les compositions pharmaceutiques ; elle entre dans les recettes 148, 174, 231, & 237.

Tom. II.

C

81. **DICTAME DE CRÊTE.** C'est une espece d'Origan très-agréable à l'odorat & à la vue, qui croît en Candie, sur le Mont Ida, d'où on nous l'apporte sec. Il entre dans les formules 6, 140.

ÉCL.

82. **ÉCLAIRE.** C'est la même chose que *Chélidoine*. Cette plante est commune en France; son eau distillée passe pour être très-bonne pour la vue: on l'emploie intérieurement pour la jaunisse. Voyez la formule 161.

83. **ÉLEMI RÉSINE.** C'est une substance totalement inflammable; la vraie nous vient d'Éthiopie; on nous en apporte une bâtarde de l'Amérique. Celle d'Éthiopie est jaunâtre, ou d'un brun qui tire un peu sur le verd, solide extérieurement, sans être absolument sèche, souvent molle & gluante, formée en morceaux cylindriques, du poids de deux livres, d'une odeur forte de fenouil, peu agréable: la résine Élemi fait partie de la recette 6.

84. **ELLEBORE NOIR.** C'est une plante

qui croît dans les Alpes, les Pyrénées, le Dauphiné, la Bourgogne & l'Auvergne : on ne se sert que de sa racine, qui est tubéreuse, noueuse. M. de Tournefort dit avoir découvert dans son voyage du Levant le vrai Ellebore des anciens : il est plus nourri que le nôtre, sans odeur, sans amertume. L'Ellebore noir fait partie de la recette 216.

85. ENCENS. C'est une substance résineuse, sèche, dure, d'un jaune blanchâtre, à peine demi-transparente, en larmes grosses comme des noisettes, arrondies & oblongues ; farineuses en dehors, brillantes en dedans, d'un goût âcre, amer, & d'une odeur pénétrante, s'enflammant aisément, exhalant une vapeur très-aromatique, & s'éteignant difficilement. Cette substance fait partie de la recette 6.

86. ESPRIT-DE-VIN. Il est connu de tout le monde. On trouve d'ailleurs dans cette chymie pratique la manière de le faire. Il entre en un grand nombre de compositions, notamment dans les recettes 16, 50, 78, 91, 98, 102, 103, 104, 122, 128, 140, 142, 151, 182, 185, 188, 199, 200, 206, 207 & 209.

87. EUPHORBE. C'est une gomme résine qui est en larmes, d'un jaune plus ou moins foncé, branchues, caverneuses, friables, sans odeur, d'un goût âcre, cuisant, causant des nausées ; on le fait entrer dans les recettes 211 & 291.

88. EUPHRAISE. C'est une petite plante automnale, qui se trouve ordinairement à l'entrée des bois. On la donne comme spécifique pour les maladies des yeux. Voyez les recettes 17 & 156.

FE.

89. **F**ENOUIL. C'est une plante ombellifère, dont on distingue de deux espèces ; le commun qui est connu à Paris sous le faux nom d'*Anis* ou d'*Aneth*, est le Fenouil doux, qu'on cultive en Languedoc. Les Italiens & les Anglois font grand usage de la semence de ce dernier ; on la fait entrer dans les recettes 6, 62, 82, 83, 115, 140, 156, 185, 237, 273 & 296 de cette chymie pratique.

90. FÊVES. Ce nom se donne à plusieurs especes de graines légumineuses : les fèves de marais, les petites fèves ou fêverolles sont proprement les seules plantes auxquelles ce nom est vraiment approprié. On le donne cependant encore aux Haricots & à d'autres plantes de ce genre. Les fèves font partie des recettes 50, 52, 158 & 163.

91. FIGUE. C'est un fruit délicieux que nous fournit un arbre qui croît dans les pays chauds, notamment en Italie & en Provence, & dont il se trouve plus de quarante especes. Les figues s'employent pour les recettes 164 & 187.

92. FRAISES. C'est un fruit si commun qu'il est inutile d'en parler ici : nous observerons seulement qu'on s'en sert pour les recettes 23, 84, 159 & 257.

93. FRAMBOISE. Autre especes de fruit presque aussi commun que le précédent. Voyez la recette 257.

94. FRAXINELLE OU DICTAME BLANC. C'est une racine qu'on nous envoie du Languedoc, de la Provence & de l'Italie, à laquelle on attribue beaucoup de propriétés en Médecine. Dans les pays

chauds on tire des fleurs de cette plante une eau distillée cosmétique, qui passe pour excellente. Voyez la recette 171.

95. FROMENT. C'est le nom qu'on donne par excellence au bled, quoiqu'on pourroit très-bien l'appliquer indistinctement à toutes les semences des plantes graminées ; on l'employe dans la recette 168.

G A.

96. **G** ALANGA. C'est une racine tubéreuse, noueuse, genouillée, tortue, repliée & recourbée comme par articulation de distance en distance, divisée en branches, entourée par des bandes circulaires, inégale, dure, solide, de la grosseur du pouce, d'une odeur aromatique, d'un goût âcre de poivre & un peu amer, d'une couleur rougeâtre en dehors & pâle en dedans, qui nous vient des Isles de Java & des Côtes de Malabar ; on la fait entrer dans les formules 6, 140, 141, 142, 182, 200.

97. GALBANUM. C'est une gomme résine, dont on nous apporte de deux

especes, l'une est en larmes pures, & l'autre en pains visqueux, remplis d'impureté. Cette gomme résine est une substance grasse, d'une consistance de cire, peu transparente, brillante, demi-inflammable, & demi-soluble dans l'eau froide, totalement dissoluble dans le vin, d'une couleur jaunâtre extérieurement, blanchâtre à l'intérieur, quelquefois brunâtre & roussâtre, selon qu'elle est plus ou moins récente & pure, d'un goût amer, âcre, d'une odeur forte & puante. Voyez la recette 6.

98. GAYAC ou BOIS SAINT. C'est un bois compacte & très-dur, qu'on nous apporte de l'Amérique, & qui est très-résineux. Il passe pour un excellent sudorifique; on l'employe dans les dentrifices. Voyez les recettes 19 & 126.

99. GENIEVRE. C'est un arbrisseau qui s'élève quelquefois à la hauteur d'un arbre. Il est connu de tout le monde. Son bois est odoriférant; ses baies s'employent pour parfum. On se sert de Genievre dans les recettes 2, 3, 100, 110, 124, 140, 177, 179, 182, 193, 212, 221, 238, 261, 266, 279 & 288.

100. GENET. C'est un arbrisseau très-

connu en France ; il y en a plusieurs especes. Il passe en Médecine pour spécifique dans les hydropisies. Il fait parties de la recette 124.

101. GENTIANE. C'est une racine extrêmement amere qui nous vient des Alpes, des Pyrénées & de l'Auvergne, & dont on se sert comme stomachique, vermifuge, fébrifuge, &c. Elle entre dans les recettes 86 & 124.

102. GÉROFLES. Ce sont de petits fruits aromatiques de l'Inde ; ou plutôt ce sont des embryons de fleurs desséchées du Giroflier ; ils sont pesans, gras, d'une odeur excellente, & d'une saveur si mordicante, qu'elle brûle les papilles nerveuses & la gorge. Si on les met en presse, il en sort une humidité huileuse. Rien n'est plus usité que cet aromate : on l'employe dans les recettes 6, 11, 12, 31, 33, 40, 43, 44, 54, 56, 57, 59, 61, 63, 77, 98, 100, 102, 103, 120, 135, 138, 140, 141, 142, 144, 149, 151, 157, 182, 183, 187, 200, 225, 239, 248, 253, 262, 264, 266, 279 & 300.

103. GINGEMBRE. C'est une racine tuberculaire, noueuse, branchue, un

peu applatie, longue & large comme le petit doigt, d'une substance résineuse, fibrée, recouverte d'une écorce grise, jaunâtre, roussâtre, brune intérieurement, d'un goût très-âcre, brûlant, aromatique, & d'une odeur forte assez agréable; on en fait usage dans les recettes 6, 140 & 200.

104. GIROFLÉE. C'est une plante assez commune, qui croît ordinairement sur les vieilles murailles, les décombres, les rochers, & dont on cultive dans les jardins quelques jolies variétés à fleurs doubles; on s'en sert dans les recettes 30, 104, 124, 126 & 140.

105. GLANDS DE CHÊNE. C'est le fruit du Chêne. Il est connu de tout le monde: il fait partie de la recette 226.

106. GOMME ADRAGANTH. C'est une gomme qui découle naturellement, ou par incision, d'un petit arbrisseau épineux qui croît fréquemment en Asie & même aux environs d'Alep, en Candie, particulièrement sur le Mont Ida, & qui se nomme *Barbe de Renard*. Cette gomme est blanche ou grise, luisante, légère, & n'a ni goût ni odeur. Voyez la recette 52.

107. GOMME AMMONIAC. C'est une espece de suc concrèt, qui tient le milieu entre la gomme & la résine, qui s'amollit en le maniant; & qui devient gluant dans les mains; d'une faveur douce, ensuite amere, & d'une odeur pénétrante, & souvent aussi puante que le Galbanum. On nous l'apporte d'Alexandrie, & elle entre dans la recette 210.

108. GOMME ARABIQUE. C'est le suc visqueux qu'on tire par incision de l'Acacia d'Egypte, qui se durcit avec le tems & se forme en morceaux transparents, d'un blanc jaunâtre, fragiles, brillans, d'un goût fade & sans odeur. Cette gomme est d'usage dans la recette 52.

109. GOMME CARAGNE. C'est une résine assez rare par le peu d'usage qu'on en fait: elle est tantôt concrète, tantôt tenace, d'un verd noirâtre, d'une odeur de fenugrec, d'un goût de poix, molle, inflammable, remplie d'impuretés. Elle nous vient de la nouvelle Espagne; on l'employe dans la recette 140.

110. GOMME DE LIERRE. Ce nom

est impropre , car cette substance est une vraie résine en larmes , qu'on retire par incision , dans les pays chauds , du tronc des plus gros lierres. Cette résine doit être d'un brun rougeâtre , à peine demi-transparente , d'un goût âcre & aromatique , & sans aucune odeur , à moins qu'on ne l'approche de la flamme ; elle entre dans la recette 6.

111. GRAINE DE PARADIS. *Autrement Cardamome.* C'est une coque ou gouffe faite comme une petite Figue allongée , qui contient un grand nombre de graines triangulaires , de couleur rougeâtre , blanches en dedans , d'un goût âcre & mordicant comme celui du poivre. Cette graine entre dans la 43^e recette de cette chymie.

112. GROSEILLE. Ce fruit est assez connu : on en prépare une boisson qui a un goût très agréable. Voyez la recette 257.

113. GUIMAUVE. C'est une plante qui se plaît dans les endroits marécageux & le long des ruisseaux. Sa racine est fort en usage en Médecine ; on l'emploie dans la formule 261.

H Y.

114. **H**YSSOPE. C'est une plante dont l'odeur est très-agréable, & qui est très-usuelles dans les Pharmacies ; elle fait partie des recettes 55, 62, 100, 118, 140, 142, 144, 178 & 185.

J A.

115 **J**ACINTHE. C'est une fleur printanière, dont les Amateurs font grand cas. Voyez les recettes 30, 104 & 124.

116. **J**ASMIN. C'est un arbrisseau, qui pendant le mois de Juin se trouve chargé d'une multitude de fleurs blanches, dont l'odeur est des plus suaves. On prépare avec ses fleurs une essence qui est très en usage chez les Parfumeurs. Le Jasmin fait partie des recettes 35, 50, 56, 69, 74, 88, 89, 104, 113, 175 & 276.

117. **I**MPERATOIRE. C'est une racine très-fameuse en Médecine : elle nous vient des Alpes, des Pyrénées & du

Mont - d'Or. Son principal usage est dans les maladies qui viennent du poison ; elle entre dans les recettes 140, 142, 182 & 200.

118. JONQUILLE. C'est une plante dont la fleur est très-odorante, & qui est très-connue chez les Parfumeurs : on l'employe dans les formules 30, 54, 69, 90, 104, 113, 124 & 139.

119. JOUBARBE. C'est une plante basse, qui croît sur les vieux murs & sur les toits des chaumières ; elle est fort commune en France. On s'en sert dans les formules 17, 37, 38, 39, 40 & 161.

120. IRIS. On donne ce nom à une plante liliacée, dont il y a plusieurs espèces. Sa racine est la seule partie en usage. Cette racine est blanche, d'une odeur de violette, d'un goût amer & âcre, en morceaux oblongs, genouillés, un peu aplatis, de la grosseur du pouce ; elle fait partie des formules 29, 30, 52, 54, 57, 63, 74, 121, 124, 140, 142, 145, 149 & 174.

121. JUJUBES. C'est le fruit d'un arbre qui est actuellement fort commun en Provence, aux Isles d'Hyères, vers

Toulon, & qui fait la nourriture familiere des hâbitans des pays où il croît. La Jujube entre dans la recette 279.

122. **JUSQUIAME.** C'est une plante qui a une odeur forte, désagréable, & qui rend la tête pesante. Elle a passé long-temps pour un poison, mais M. Storck nous a donné la méthode de l'employer en en faisant un extrait : elle devient ainsi un excellent remede contre les tremblemens convulsifs, les soubre-fauts involontaires, les frissons & les syncopes, les terreurs subites : elle fait partie de la recette 170.

L A.

123. **L AITUE.** C'est une plante à demi fleurons, connue de tout le monde, ainsi nommée du suc laiteux qui en sort, lorsqu'on la rompt : elle entre dans les recettes 17 & 153.

124. **LAUDANUM.** C'est une composition pharmaceutique qu'on prépare avec l'opium. Il fait partie des recettes 149, 215 & 222.

125. **LAURIER.** C'est un arbre qui a

été très-célèbre chez les anciens. Ses feuilles sont odorantes. Elles ont une faveur âcre, aromatique, un peu astringente : ses baies ont encore plus d'odeur & de faveur que ses feuilles ; on emploie le Laurier dans les recettes 6, 87, 96, 112, 140, 143, 144, 176, 182 & 233.

126. LAVANDE. C'est une espece d'arbruste qui pousse des tiges dures, ligneuses, quarrées, à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses fleurs sont labiées : toutes les parties de la plante ont une odeur aromatique & agréable. La Lavande entre dans les recettes 87, 92, 93, 94, 102, 124, 135, 140, 142, 144, 149, 178, 185, 197, 240, 241 & 301.

127. LENTISQUE. C'est un arbre qui est d'un très-grand rapport à cause de la résine qu'on en tire. Il croît naturellement en Languedoc, en Italie, en Espagne, aux Indes, on trouve dans nos boutiques du bois de cet arbre & de sa résine, qu'on nomme mastic ; on s'en sert dans la recette 150.

128. LIMON. C'est le fruit d'un arbre qui approche beaucoup du Citronier :

on le confond même quelquefois avec lui : il est rafraîchissant & très-efficace pour tempérer l'effervescence du sang dans les fievres malignes ; on l'employe dans les recettes 7, 39, 56, 85, 96, 120, 146, 151, 192 & 302.

129. LIVÊCHE. C'est une plante qui croît dans les endroits ombrageux, & qu'on cultive dans les jardins ; son odeur est forte & aromatique. On confit sa racine, & on la mâche ainsi confite pour se préserver de la contagion de l'air ; elle entre dans la recette 200.

130 LUPIN. On cultive cette plante en France, on fait avec sa graine une farine, qui est une des quatre farines résolutives ; on se sert de Lupin dans la recette 52.

131. Lys Cette plante est un des plus beaux ornemens des jardins, tant par la beauté de ses fleurs, que par leur odeur exquise. On employe le Lys dans les Recettes 52, 159 & 162.



M A.

132. **M**ACIS. C'est la seconde écorce de la muscade. Elle est d'une substance visqueuse, huileuse, mince & comme cartilagineuse, d'une odeur très-aromatique, fort agréable, d'une saveur âcre, balsamique, assez gracieuse, & de couleur rougeâtre, jaunâtre. Le Macis entre dans les recettes 12, 30, 31, 33, 36, 54, 68, 97, 124, 138, 147, 149, 172, 174, 177, 180, 231, 246, 260, 269, 270, 271, 300.

133. **MANNE**. C'est un suc mielleux concret, qui tient beaucoup de la nature du sucre ou du miel, qui se fond & se dissout facilement dans l'eau, d'un goût doux, mielleux, d'une odeur faible; elle entre dans les recettes 26 & 298.

134. **MARGUERITE**. Plante champêtre fort commune. On en distingue de deux sortes : la grande & la petite. Voy. la recette 62.

135. **MARJOLAINE**. C'est une plante aromatique qu'on cultive dans les jar-

dins : elle croît naturellement dans nos Provinces méridionales : on en fait usage dans les recettes 40, 66, 92, 100, 118, 124, 140, 142, 143, 149, 178, 185, 194 & 200.

136. MARRUBE. Cette plante a une odeur forte. On en distingue de deux fortes, le blanc & le noir : le blanc passe pour un excellent anti-asthmaticque. On fait usage du Marrube dans la recette 140.

137. MARUM. C'est une plante aromatique du genre des Chamædrys, on la trouve abondamment dans la Provence, sur-tout aux Isles d'Hyères, dans celle qui est appelée Porte-croz, autour de Toulon, & dans les environs de Grasse. Le Marum entre dans la recette 140.

138. MASTIC. C'est la résine qui découle par incision du Lentisque. Voyez Lentisque & la recette 42.

139. MATRICAIRE. C'est une plante qui croît dans les terres, & que l'on cultive dans les jardins : cette plante a une odeur forte, désagréable, & tient un rang distingué parmi les hystériques : elle fait partie de la recette 140.

140. MAUVE. Cette plante qui étoit anciennement en usage dans les cuisines, est actuellement reléguée dans les boutiques des Apothicaires; on s'en sert dans les recettes 17 & 155.

141. MELILOT. On prépare dans les boutiques une eau odorante des fleurs de Melilot. Cette eau est bonne pour développer & exalter par ses parties subtiles, les odeurs des autres parfums. Le meilleur Melilot est celui du Royaume de Naples. On se sert de Melilot dans la recette 99.

141. MÉLISSE. On tire de la Mélisse desséchée une huile essentielle qui est très-utile dans la peste. L'eau distillée de Mélisse est très-usitée, il y en a de deux sortes; la simple & la composée; cette dernière porte le nom d'eau des Carmes. On fait entrer la Mélisse dans les recettes 60, 78, 80, 100, 140, 141, 142 & 185.

142. MELON. La semence de Melon est une des quatre semences froides majeures. Consultez les recettes 46, 47, 160 & 162.

143. MENTHASTRUM. On donne ce nom à la Menthe sauvage. Si on en

croît Tournefort, la tisane de cette espèce de Menthe est excellente pour les vapeurs ; on lui attribue une vertu vermifuge. Le *Menthastrum* fait partie de la recette 185.

144. MENTHE ou BAUME. Cette plante se cultive dans les jardins ; son eau distillée passe pour un excellent anti-hystérique ; son odeur tient du Baume & du Citron ; on l'employe dans les recettes 47, 60, 62, 87, 94, 101, 102, 104 & 112.

145. MEUM. C'est une plante fort aromatique, qui croît naturellement dans les montagnes d'Auvergne, des Alpes, des Pyrénées, même du Dauphiné & de la Bourgogne. Sa racine entre dans plusieurs compositions pharmaceutiques. Voyez la formule 140.

146. MIEL. C'est le suc que les Abeilles tirent des plantes : il est infiniment préférable au sucre, dont l'usage n'est ! hélas ! que trop commun au préjudice d'une substance, dont nos anciens faisoient tant de cas ; il entre dans plusieurs de nos recettes.

147. MILLEFEUILLE. C'est une plante fort commune ; elle croît presque par-

tout le long des chemins. Son suc déterge d'une manière surprenante les ulcères vomiques du poumon. La Mille-feuille fait partie de la recette 62.

149. MILLE-PERTUIS. C'est une plante presque aussi commune que la précédente ; elle tient le premier rang parmi les plantes vulnérables ; elle fait partie des recettes 62 & 124.

150. MYRRHE. La Myrrhe est un suc résino-gommeux , qu'on nous apporte d'Ethyopie. La belle Myrrhe est en larmes ou en morceaux gros comme une noix , de couleur jaune ou rousse , un peu transparente ; quand on l'a brisée , on y voit des veines blanchâtres, comme la base de l'ongle , on la nomme alors Myrrhe onglée ; elle est d'un goût amer , un peu âcre & aromatique , causant des nausées & d'une odeur forte ; lorsqu'on la pile , ou qu'on la brûle , elle exhale une odeur assez agréable. La Myrrhe fait partie des recettes 6 , 37 , 39 , 49 , 140 , 187 , 188 , 223 & 292.

151. MORELLE. Cette plante est d'un usage si commun , qu'il n'y a presque personne qui ne la connoisse ; on s'en sert dans la recette 17.

152. MOUTARDE. On donne ce nom à une graine qui est très-usitée, tant parmi les alimens, que parmi les médicamens. On la prépare dans les cuisines avec du mout à demi-épaissie, ou avec un peu de farine & de vinaigre. On en forme une espece de pâte liquide, âcre, & piquante, qui est très-bonne pour faciliter la digestion. Consultez la recette 165.

153. MUGUET. Cette plante est fort agréable. Dans quelques endroits de l'Allemagne, on fait dessécher des fleurs de Muguet, on les mêle avec le raisin, & on en prépare un vin qui est excellent dans l'apoplexie & les mouvemens convulsifs; on fait usage du Muguet dans les recettes 104, 124 & 149.

154. MURES SAUVAGES. Ce sont les fruits d'une plante sarmenteuse & garnie de piquans, qu'on nomme *Ronce*; on les employe dans les recettes 150 & 162. Quant aux *Mûres* ordinaires, elles viennent sur un arbre qu'on appelle *Mûrier*: il y en a de blanches & de noires, ces dernières sont préférées; On les employe dans la recette 170.

155. MUSCADE. C'est le noyau du

fruit d'un arbre qui croît dans l'Inde orientale, on le nomme noix. Cette noix est ovale, de la figure d'une olive, longue de huit à dix lignes, ridée, d'une couleur brune, cendrée, dure, fragile, panachée intérieurement de nuances jaunâtres & de rouge brun, d'une excellente odeur, d'une faveur âcre & suave, quoiqu'amère & d'une substance résineuse; on l'employe à plusieurs usages; elle fait partie des recettes 6, 7, 31, 74, 103, 108, 123, 138, 140, 142, 143, 144, 148, 172, 175, 180, 187, 200, 227, 229, 248, 261, 270 & 300.

156. MYRTHE. C'est un arbrisseau toujours verd, dont l'odeur est très-agréable, & qui réussit très-bien en plein air, dans nos Provinces méridionales; on le fait entrer dans la recette 178.

N A.

157. **N**ARCISSE. On cultive cette plante dans les jardins à cause de la beauté & de la bonne odeur de sa fleur; elle fait partie de la recette 124.

158. NÉNUPHAR. On tient dans les

boutiques une eau distillée, une conserve, un miel, une huile, & un syrop préparés avec les fleurs de cette plante, qui passe pour être très rafraîchissante. Consultez les recettes 37, 39, 40 & 162.

159. NÉROLI. C'est le nom que les Parfumeurs donnent à l'huile essentielle d'Orange. Voyez les formules 78, 123, 135, 174, 180, & la plûpart de celles des numéros sous le nom Orange.

160. NICOTIANE. Plante très-usitée, connue plus communément sous le nom de Tabac; on s'en sert dans les recettes 27, 62 & 124.

161. NOISETTES. Ce sont les fruits du Coudrier, il n'y a personne qui ne les connoisse. Voyez la recette 230.

162. NOIX. Ce fruit n'est pas moins connu que le précédent; on l'employe dans les recettes 107, 182 & 269.

Œ.

163. **Œ**IL DE BŒUF. C'est une plante qui croît dans les champs, aux bords des chemins, dans les sentiers & dans les ravines. En Allemagne les Payfan-
nes

nes ramassent des fleurs de cette plante aux mois de Juin & de Juillet, elles les sechent & les gardent pour le besoin; elles s'en servent même pour frotter leurs lits. L'œil-de-Bœuf fait partie de la recette 62.

164. ŒILLET. On élève cette plante dans les jardins à cause de la beauté de sa fleur, de sa douce odeur, & de la légèreté de sa taille. On prépare dans les boutiques avec la fleur d'Œillet un syrop, une conserve, un vinaigre, & une eau distillée. Le vinaigre d'Œilllets rouges a une odeur & une saveur agréables; dans les temps de peste on en imbibe des linges qu'on flaire, & dont on frotte les tempes; on en prend aussi deux cuillerées le matin. Les fleurs d'Œilllets entrent dans les recettes 56, 69, 104, 113, 124, 128, 139, 271 & 272.

165. OLIBAN. Voyez *Encens*, & les recettes 49 & 52.

166. OPIUM. C'est le suc tiré par incision de la tête du pavot. On nous l'envoie du Levant, où cette substance est mise au nombre des alimens. En France c'est un remède qu'on ne peut adminis-

trer qu'avec beaucoup de précautions.
Voyez la recette 140.

167. ORANGE. C'est le fruit d'un arbre qui passe pour être un des plus beaux de la nature. L'Oranger plaît par la blancheur & l'odeur suave de ses fleurs, par le beau verd de ses feuilles, & par ses fruits couleur d'or. Les fleurs d'Orange sont fort en usage parmi nous; on préfère leur odeur à celle des Roses, de l'Ambre & du Musc; on les emploie dans les recettes 2, 11, 12, 30, 54, 56, 57, 63, 68, 69, 74, 80, 81, 85, 94, 103, 104, 110, 113, 114, 120, 123, 124, 125, 126, 130, 139, 140, 142, 146, 173, 177, 180, 181, 182, 187, 189, 200, 204, 218, 258, 265, 275, 276, 302 & 303.

168. ORGE. On cultive cette plante dans les champs; on emploie ses grains dans les recettes 41, 45, 158 & 163.

169. ORIGAN. L'Origan est une plante aromatique qu'on emploie extérieurement, même dans les lave-pieds & les demi-bains, contre les pâles couleurs, les vapeurs, la paralysie & les rhumatismes. Son huile essentielle passe pour excellente contre la douleur des

dents. Voyez les recettes 140, 149 & 185.

170. ORPIN. C'est une plante vulnéraire, dont on se sert pour l'eau d'arquebuse. Voyez la recette 62.

171. OSEILLE. Plante potagere qui fait partie de la recette 127.

P A.

172. **P**AIN. On donne ce nom à une pâte cuite qui se fait avec la farine de bled & de plusieurs autres grains ; on employe le pain dans les recettes 38 & 52.

173. PANAI SAUVAGE. Cette plante croît aux lieux incultes, dans les prés secs, sur les collines & ailleurs ; elle diffère de la Panais des jardins en ce que ses feuilles sont plus petites & sa racine plus menue & plus dure. Voyez la recette 273.

174. PAPIER. C'est une substance qu'on prépare avec de vieux chiffons de linge, blanchis, hachés & brisés au moulin en parties très-fines, humec-

tées avec de l'eau & tellement délayées qu'elles ne paroissent, avant d'acquérir la forme de papier, que comme une eau remplie de petits flocons visqueux ; on fait usage du papier dans la recette 243.

175. PAQUERETTE. On donne ce nom à la petite Margueritte. Voyez la recette 62.

176. PARIÉTAIRE. Cette plante est d'un grand usage dans la Médecine : elle passe pour émolliente, apéritive & rafraîchissante. Elle croît communément sur les murailles & les rochers ; on l'employe dans la recette 17 de cette chymie.

177. PÊCHES. Ce sont les plus excellens fruits de l'Europe. On estime beaucoup celles de Bagnolet & de Montreuil. Voyez la recette 251.

178. PERSIL. C'est une plante si commune dans nos jardins potagers, qu'il est inutile d'en faire mention ici ; on en fait usage pour les recettes 87, 109, 131, 237 & 273.

179. PIGNONS. On donne ce nom aux semences du Pin ; elles sont faites en forme d'Amandes. Voyez la recette 46.

180. PILOSELLE. Cette plante est vulnérable, astringente & détersive ; elle fait partie de la recette 62.

181. PIMENT. On nomme aussi cette plante Botrys. Elle plaît par son odeur suave & aromatique ; elle fait partie de la recette 145.

182. PIVOINE. Cette plante est la plus ancienne de toutes les plantes dont on connoisse les vertus. Les Poètes disent qu'elle a été nommée *Pæonia* du nom d'un Médecin qui l'employa pour guérir Pluton d'une blessure que lui avoit fait Hercule ; elle fait partie de la recette 144.

183. PLANTAIN. Cette plante est fort commune le long des chemins & des jardins, dans les cours & dans les lieux incultes. Elle passe pour vulnérable ; elle entre dans les recettes 17, 62 & 169.

184. POIS. C'est une plante fort légumineuse, très-usitée parmi les alimens ; on en fait usage dans la recette 52.

185. POIVRE LONG. C'est un fruit qu'on fait dessécher avant sa maturité ; il est grisâtre, gros comme une plume de cygne, long d'un pouce & demi, assez semblable aux chatons du Bou-

leau, cannelé, comme chagriné & garni de tubercules unis fort étroitement & placés en forme de réseaux. Ce fruit nous vient des Indes ; il fait partie de la recette 140.

186. POMMES. Il y en a de différentes fortes. Ce sont les fruits les plus communs de la France ; on en fait usage dans les recettes 39 & 40.

187. POULIOT. Cette plante est aromatique & d'une odeur très-pénétrante, d'une saveur âcre & amère ; elle passe pour apéritive, hystérique & stomachique ; on s'en sert dans les recettes 102 & 140.

188. POURPIER. On cultive le pourpier dans les jardins. Cette plante se mange en salade, & n'est pas moins utile en Médecine. Elle fait partie des recettes 17 & 169.

189. PRUNES-REINE-CLAUDE. C'est la meilleure de toutes les Prunes ; sa peau est fine, verte, colorée, d'un rouge-brun, sa chair est succulente & sucrée. Voyez la recette 252.

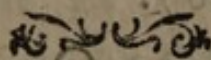
190. PYRETHRE. C'est une racine de la longueur & de la grosseur du doigt, ridée, de couleur grise, roussâtre en

dehors, blanche en dedans, ayant quelques fibres, d'un goût fort âcre & très-brûlant, on nous l'apporte sèche du Royaume de Tunis; elle fait partie des recettes 132 & 170.

QU.

191. **QUINQUINA.** C'est une écorce fébrifuge qui nous vient du Pérou; elle est si en usage dans la Médecine moderne, qu'il est inutile de la faire connoître plus particulièrement ici; on l'emploie dans les recettes 214 & 292.

192. **QUINTE-FEUILLE.** La racine de cette plante est la partie la plus en usage. On en ôte la première écorce noirâtre, qui est mince, & on l'ouvre pour en rejeter le cœur. On fait ensuite sécher cette écorce en l'entortillant autour d'un bâton, puis on la garde sèche pour l'employer au besoin; on fait usage de la Quinte-feuille dans la recette 17.



R A.

193. **RAIFORT.** On distingue deux fortes de Raifort, le cultivé & le sauvage. Le premier a les mêmes propriétés que la vraie Rave; le second passe pour apéritif, anti-scorbutique & résolutif; on employe le Raifort dans les recettes 140 & 199.

194. **RAISINS.** Ce sont des fruits connus de tout le monde, nous en tirons le vin, ce nectar délicieux, cette boisson fortifiante & stomachique. On fait entrer les Raisins dans les recettes 46 & 255, &c.

195. **RAVE.** Cette plante sert autant comme aliment que comme médicament; elle entre dans la recette 66.

196. **RÉGLISSE.** La racine de cette plante est d'un très-grand usage en Médecine, on la prescrit dans presque toutes les tisannes: elle fait aussi partie de la recette 187.

197. **RHUBARBE.** On donne dans les boutiques ce nom à une racine qu'on nous apporte de la Chine en morceaux

assez gros , inégaux , de la longueur d'environ quatre pouces , & de la grosseur de deux à trois. Cette racine est pesante , jaunâtre en dehors , marbrée intérieurement , comme la noix muscade , un peu fongeuse , d'un goût légèrement âcre , mêlé de viscosité , amer & un peu astringent , d'une odeur de drogue , donnant à l'eau une teinture de safran. Voyez la recette 217.

198. RHUE. Cette plante a une odeur très-forte. On l'estime par rapport aux grandes propriétés dont elle est douée ; elle fait partie des recettes 87 , 182 , 185 & 200.

199. ROSE. La Rose passe pour la Reine des fleurs , l'ornement des jardins , & la Panacée d'une infinité de maladies ; on en fait usage dans les recettes 7 , 37 , 39 , 49 , 52 , 54 , 56 , 57 , 69 , 74 , 98 , 103 , 104 , 117 , 124 , 126 , 133 , 134 , 139 , 145 , 149 , 151 , 178 , 183 , 195 , 198 , 225 , 254 & 276.

200. ROSMARIN. La liqueur appelée *Eau de la Reine de Hongrie* , est tirée par la distillation des fleurs & des calices de cette plante mis en digestion dans l'esprit-de-vin. Le Rosmarin a été

renommé dans tous les tems à cause de sa grande utilité. Il fait partie des recettes 60, 78, 87, 91, 92, 94, 100, 102, 104 116, 124, 140, 142, 143, 144, 178, 182, 183, 185, 200, 242, 244 & 300.

201. ROUSSELETS Ce sont de petites poires d'automne qui sont très-estimées. Voyez la recette 278.

S A.

202. **S**AFFRAN. Cette plante est très-intéressante par le grand usage qu'on en fait en Médecine, par l'emploi qu'en font plusieurs nations dans l'assaisonnement de leurs mets, & dans sa consommation pour la teinture; on s'en sert dans les recettes 140, 175, 177, 187, 188 & 279.

203. SANICLE. Cette plante a été si renommée, à cause de ses grandes vertus vulnéraires qu'elle a donné lieu aux deux vers François suivans :

Qui a la Bugle & la Sanicle,
Fait aux Chirurgiens la nique,

La Sanicle fait partie de la recette 62.

204. SANTAL CITRIN. C'est un bois qui nous vient du Royaume de Siam : il est d'un roux pâle, d'un goût aromatique un peu amer, sans être désagréable, d'une odeur douce, agréable, & qui approche un peu du mélange de Musc, de Citron & de Rose ; il est très-usité chez les Parfumeurs ; il fait partie des recettes 57, 124, 140, 143 & 144.

205. SARRIETTE. Cette plante est très-utile en Médecine ; on la surnomme *Sauce aux Pauvres*, elle est sur-tout stomachique ; on l'employe dans les recettes 92, 140, 142, 144, 176 & 185.

206. SAUGE. Les Chinois aiment tant cette plante, qu'ils sont étonnés de ce que les Européens viennent chercher le thé dans leur pays, tandis qu'ils la possèdent. Voyez les recettes 60, 62, 87, 92, 100, 124, 140, 142, 143, 144, 150, 178, 182 & 185.

207. SAVON. C'est une composition qu'on fait avec la soude, le suif & l'huile, dont on se sert pour nettoyer le linge ; on l'employe encore comme médicament ; il fait partie de la recette 25.

208. SCABIEUSE. Cette plante passe pour alexitere, sudorifique, apéritive &

vulnérable ; elle fait partie des recettes 17 & 124.

209. SCEAU DE SALOMON. L'eau distillée de cette plante est cosmétique , elle dégrasse le visage & embellit le teint. Voyez la recette 261.

210. SCORDIUM. C'est le nom qu'on donne vulgairement à la Germandrée d'eau ; on l'employe dans la recette 140.

211. SCORSONERE. Plante potagere très-saine & des plus estimées ; elle fait partie de la recette 17.

212. SCROPHULAIRE. Au siège de la Rochelle on n'employoit pour toute blessure que cette plante accommodée de différentes façons ; la Scrophulaire fait partie de la recette 62.

213. SERPOLET. C'est une plante aromatique qui est en même temps stomachique & céphalique ; on s'en sert pour les recettes 94, 140, 149, 185, 240 & 301.

214. SESELI. C'est une plante qui croît aux environs de Montpellier. Sa semence est un des principaux ingrédients de la Thériaque ; elle fait partie de la recette 140.

215. SYRINGA. On retire des fleurs de cet arbrisseau une eau très-odorante ; on employe le Syringa dans la recette 104.

216. SOUCHET LONG. C'est une racine longue, menue, genouillée, tortueuse, garnie de plusieurs nœuds en forme d'olives & de fibres capillaires, difficile à rompre, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'un goût suave, un peu âcre, aromatique, d'une odeur de Nard ; on fait usage du Souchet long dans les recettes 124, 135 & 182.

217. SOUCI. Cette plante est apéritive & résolutive ; elle passe pour excellente contre la peste ; elle fait partie de la recette 124.

218. SPIC-NARD. C'est une racine chevelue, ou plutôt un assemblage de fibres entortillées & attachées à la tête de la racine, d'un goût amer, âcre, & d'une odeur aromatique, approchante de celle du Souchet ; on fait usage du Spic-Nard dans les recettes 140 & 149.

219. STORAX-CALAMITE. C'est une résine précieuse qui découle d'un arbre connu sous le nom d'Aliboufier. Cette résine est brillante, grisâtre, assez so-

lide, un peu grasse, s'amolissant sous les dents; composée de grumeaux ou de miettes blanchâtres, semblables à des amandes cassées, blanches, enclavées dans une résine grumelleuse, d'un goût résineux, un peu âcre, assez agréable, & d'une odeur de Baume du Pérou, très-pénétrante & suave; cette résine fait partie des recettes 57, 59, 103, 140 & 149.

220. STÆCHAS ARABIQUE. On conserve dans les boutiques des épis de Stæchas; ils nous viennent de la Provence, des Isles d'Hyères. Ces épis sont faits en forme de têtes écailleuses, pour que les têtes soient bonnes, il faut qu'elles soient nouvelles, odorantes, & un peu amères; on employe le Stæchas Arabique dans les recettes 140, 142 & 196.

221. SUCRE. Il entre dans la plupart des recettes contenues dans cet Ouvrage.

222. SUREAU. C'est un arbrisseau très-commun, dont toutes les parties sont également usitées; on s'en sert dans les recettes 44, 104, 124, 140 & 149.

T A.

223. **T**ACAMAHACA. C'est une substance résineuse qui découle, soit naturellement, soit par incision d'un arbre qu'on nomme Baumier ; elle nous vient de la nouvelle Espagne : on nous l'apporte en masse ou en grains jaunâtres, ou verdâtres, parsemés de larmes blanches ; son odeur est pénétrante & suave ; on fait entrer cette résine dans les recettes 6 & 140.

224. **T**ANAISSIE. Cette plante passe pour stomachique, febrifuge, sudorifique, carminative & désobstructive ; on en fait usage dans la recette 140.

225. **T**ARTRE. C'est une substance végétale, saline, acide, concrete, que l'on trouve formée & attachée immédiatement après la fermentation spiritueuse du vin de raisin, contre les parois intérieures des tonneaux, qui ont contenu pendant un certain temps des vins grossiers & très-acides ; on fait entrer cette substance dans les recettes 13, 14, 20, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 293 & 294.

226. TÉRÉBENTHINE. C'est une substance qui découle par incision de différens arbres résineux, elle est discussive, résolutive, détersive, & propre à réunir les levres des plaies récentes ; elle fait partie des recettes 6, 28, 48 & 154.

227. THYM. C'est une plante d'une odeur suave & d'un goût pénétrant, chaud & aromatique ; on l'employe dans les recettes 60, 66, 87, 92, 100, 112, 118, 119, 124, 140, 142, 144, 149, 176, 185, 196, 202, 240 & 301.

228. TILLEUL. C'est un arbre forestier : ses fleurs passent pour céphaliques ; on les employe dans les recettes 17 & 152.

229. TUBÉREUSE. C'est une espee de Jacinthe des Indes ; les Parfumeurs font usage de cette fleur, à cause de sa bonne odeur ; on s'en fert dans les recettes 54, 104, 124 & 183.

V A.

230. VALÉRIANE. Il y en a de plusieurs especes : celles qu'on nomme grande Valériane, & qui croît dans les bois & les

les brouffailles est la plus estimée : on employe sa racine : elle passe pour anti-épileptique , vermifuge , sudorifique , hystérique & emmenagogue : elle fait partie de la recette 182.

231. VANILLE. C'est une gouffe d'une odeur très-suave & très-aromatique , dont on fait usage dans la préparation du chocolat ; elle fait partie des recettes 73 , 103 & 173.

232. VELVOTTE. Cette plante est très-commune dans le bois de Boulogne ; elle est vulnérable , tempérante , détersive , apéritive & résolutive ; elle entre dans la recette 84.

233. VERJUS. On donne ce nom au raisin avant sa maturité ; on l'employe dans les recettes 153 & 169.

234. VERONIQUE. Cette plante est appelée avec raison le Thé de l'Europe ; on l'employe dans les recettes 62 & 84.

235. VERVEINE. C'est une excellente plante médicinale : les anciens l'appelloient *Herbe sacrée* ; elle fait partie des recettes 17 & 61.

236. VINAIGRE. Cette substance est connue de tout le monde : elle fait par-

tie des recettes 18, 42, 299, 300, 301, 302, 303, 304 & 305.

237. VIOLETTE. C'est une plante qui vient dans les bois & les haies, & qu'on cultive dans les jardins à cause de son odeur : on en employe les racines, les feuilles & les fleurs dans la Médecine. Voyez les recettes 30, 38, 54, 104, 121, 122, 124, 135, 139 & 196.

238. VIPERINE, autrement *Serpentaire de Virginie*. C'est une racine fibreuse, menue, légère, brune, grisâtre en dehors, jaunâtre en dedans, d'une odeur agréable, aromatique, tirant un peu sur celle de la Zedoaire, d'un goût un peu âcre, amer comme le Camphre. On nous apporte la Viperine de la Virginie : elle fait partie des recettes 140 & 182.

239. VULNÉRAIRES SUISSES. C'est un mélange de plusieurs Vulnéraires qui se trouvent sur les montagnes de la Suisse, & qu'on nous apporte en France ; on s'en sert dans la recette 184.



Z É.

240. **Z**ÉDOAIRE. C'est une racine tubéreuse, dense, solide, longue de trois pouces & de la grosseur du petit doigt, qui se termine par les deux bouts en pointe émoussée, de couleur de cendre en dehors, blanchâtre ou grisâtre en dedans, d'un goût âcre, mucilagineux, un peu amer, aromatique, d'une légère odeur de Gingembre ou de Camphre, mêlée de l'odeur de Laurier, grasse au toucher, & rarement vermoulue; cette racine nous vient de la Chine; on l'employe dans les recettes 6, 140, 142 & 181.

Fin de la premiere Partie.





LABORATOIRE

DE J. L. ROSE.

SECONDE PARTIE.

*CONTENANT la maniere de faire
avec les Plantes, les Liqueurs,
les Ratafiats, les Essences, les
Huiles, les Eaux Cosmétiques
& Officinales, &c.*

A.

ABRICOTS A L'EAU-DE-VIE.

1. **L**A préparation des Abricots à l'eau-de-vie est précisément la même que celle que nous donnons plus bas pour les Pêches, il n'y a que les doses qui soient différentes.

Vous employerez pour soixante Abri-

cots deux livres de sucre, deux pintes d'eau, & quatre pintes d'eau-de-vie.

Absynthe, Liqueur.

2. Prenez dix-huit poignées d'Absynthe, grande ou petite, verte ou sèche, n'importe, pourvu qu'elle ait été cueillie dans le temps où elle commence à entrer en semence, ou un peu auparavant; ajoutez-y deux onces de Cannelle, un demi-litron de Genievre, une demi-once de racine d'Angélique; mettez ces aromates en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant quinze jours, remuez la cruche de temps à autre, après quoi distillez au bain-marie au fort filet; il en sortira d'abord un esprit blanc, clair, limpide; après quoi il pourra peut-être se changer, & paroître chargé d'une couleur ambrée, mais cela ne doit pas inquiéter, ni empêcher de continuer l'opération. Quand vous aurez retiré six pintes d'esprit, vous cohoberez; diminuez pour lors le feu d'un degré, distillant seulement au filet médiocre, ensuite au petit filet; vous retirerez cinq pintes d'esprit bien chargé d'odeur. Prenez enfin cinq livres de sucre, que vous ferez fondre dans qua-

tre pintes d'eau de fontaine ou de riviere, vous y ajouterez une pinte de bonne Eau de fleurs d'Orange double; mêlez ce syrop avec vos cinq pintes d'esprit. Vous pourrez ensuite colorer ce mélange en rouge avec la Cochenille, filtrant selon l'art.

Cette liqueur d'Absynthe est la plus médicale & la mieux faisante de toutes les liqueurs : elle est souveraine dans les maladies hystériques, elle emporte les obstructions des viscères; elle excite l'appétit, elle provoque les urines; elle incise & atténue les humeurs bilieuses & pituiteuses qui croupissent dans l'estomac; elle est excellente contre les vers & les maladies chroniques; d'ailleurs elle flatte infiniment le goût.

Angélique, Liqueur.

3. Pour faire cette liqueur on peut se servir indifféremment des tiges ou des côtes de la graine & des racines. Si vous vous servez de la tige, vous suivrez le même procédé que nous indiquons pour le Céleri. Si vous préférez la graine, consultez la recette suivante d'*Anis, liqueur*, ce sont les mêmes préparations & les mêmes doses : mais si vous

voulez mettre les racines en usage (& c'est le meilleur) prenez neuf onces de cette racine , qui ne soit point vermoulue , concassez la grossièrement dans un mortier , mettez-la en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie , ajoutez deux onces de Genièvre & deux onces de Cannelle , faites durer l'infusion huit ou quinze jours , distillez ensuite au bain-marie , au filet médiocre , point de cohobation. Vous retirerez cinq pintes d'esprit aromatique , que vous mêlerez avec votre syrop composé à l'ordinaire de cinq livres de sucre fin , dissout à froid dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de riviere. Vous donnerez à la composition telle couleur qu'il vous plaira. Le mélange fera toujours clair , filtrez seulement selon l'art.

Plus cette liqueur vieillira , plus elle deviendra gracieuse , elle acquerra une odeur musquée , & fera toujours meilleure.

L'Angélique est sudorifique , cordiale , fébrifuge , hystérique , résolutive , alexitere.

Anis , Liqueur , Coriandre , Fenouil , &c.

4. Pilez en poudre fine une demi-livre

vre d'Anis de l'année ; faites-le infuser pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie , puis distillez au bain-marie & au filet médiocre. Vous retirerez quatre à cinq pintes d'esprit. Dans la préparation du syrop vous diminuerez un peu la dose du sucre. Le mélange sera laiteux , mais vous le clarifierez par les blancs-d'œufs & la filtration.

La Coriandre , le Fenouil , les autres semences chaudes , majeures & mineures , se préparent en liqueur comme l'Anis. On peut selon la dose prescrite , les joindre toutes ensemble en portion égale , pour en faire une liqueur très-carminative & en même-temps diurétique , mais elle n'est pas si agréable au goût que l'Anis seul , quoique beaucoup plus efficace.

B.

BADIANE, Liqueur.

5. **P**ILEZ en poudre fine six onces de Badiane : faites infuser cette poudre pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie , distillez au filet médio-

cre; si l'esprit est suffisamment imprégné d'odeur, vous vous en tiendrez à cette première distillation, autrement après six pintes tirées vous cohoberez; à la seconde fois vous ne tirerez que cinq pintes, que vous mêlerez avec le syrop préparé avec cinq livres de sucre fin & cinq pintes d'eau. Le mélange contractera un œil louche & laiteux, c'est pourquoi vous le clarifierez avec blancs d'œufs, & vous le filtrerez selon l'art. Plus cette liqueur vieillit, plus elle perd son odeur & son goût d'Anis, mais elle est toujours fort agréable; on peut teindre cette liqueur en violet ou en gris de lin, avec la teinture de Tournesol, jointe à celle de Cochenille, pour avoir un beau gris de lin.

Baume de Fioraventi, Esprit.

6. Prenez Thérébenthine de Venise, baies de Laurier récentes, quatre onces; Résines Elémi, Tacamahaca, de chaque, une once: Styrax liquide, deux onces: Galbanum, Encens mâle, Myrrhe, Gomme de Lierre, Bois d'Aloës, de chaque trois onces: Galanga minor, Girofles, Cannelle, Muscade, Zédoaire, Gingembre, Feuilles de Dictame de

Crète, Aloës succotrin, Succin préparé, de chaque une once. Esprit-de-vin rectifié six livres. Après avoir concassé ces substances, faites-les macérer dans l'esprit-de-vin pendant neuf ou dix jours ; ajoutez alors la Thérébenthine ; distillez ce mélange au bain-marie, pour tirer tout le spiritueux. C'est ce que l'on nomme *Baume de Fioraventi spiritueux*.

Enlevez le marc resté dans l'alambic, mettez-le dans une cucurbite de terre vernissée, ou de fer, & distillez par un feu de cendre chaude, un peu supérieur au degré de chaleur de l'eau bouillante. Vous obtiendrez une huile citrine, que vous mettrez à part. C'est ce que l'on nomme *Baume de Fioraventi huileux*.

Enfin en augmentant la chaleur, jusqu'à presque brûler les matieres contenues dans la cucurbite, vous obtiendrez une liqueur en partie huileuse, & en partie aqueuse. Vous séparerez l'huile, que vous mettrez à part, & vous jetterez le phlegme, comme inutile. C'est ce que l'on nomme *Baume de Fioraventi noir*.

Le Baume de Fioraventi spiritueux, est un anti-pestilentiel ; il résiste à la gangrene, il est vulnéraire. On l'em-

ploye dans les coups de tête , pour les contusions, les meurtrissures , & pour résoudre le sang caillé. On le fait prendre intérieurement dans les maladies des reins & de la vessie ; pour déterger les ulcères internes de ces parties. On l'employe dans les coliques néphrétiques. On en prend cinq à six gouttes dans du thé , ou dans quelques boissons vulnéraires & diurétiques.

Il soulage les douleurs de rhumatisme en en frottant les parties affligées. Dans les fluxions & les torticollis, on s'en sert avec succès pour détourner les fluxions des yeux & pour fortifier la vue en s'en frottant le bord des yeux ; on s'en frotte les mains , & on les présente devant les yeux pour en recevoir les vapeurs.

Belle-de-Nuit, Liqueur double.

Prenez les zestes de deux limons , ou trente gouttes de quintessence de ce fruit , une belle muscade , une demi-once de racine d'Angélique , autant de Chervis ; pilez les graines & la muscade , distillez le tout sur un feu ordinaire avec quatre pintes - d'eau-de-vie & une chopine d'eau. Tirez les esprits , versez-les ensuite dans un syrop com-

posé de quatre livres de sucre & de deux pintes & demie d'Eau de Rose, que vous ferez chauffer pour fondre le sucre; parce que la quintessence de la noix muscade blanchiroit la liqueur sans cette précaution; vous passerez ensuite ce mélange à la chauffe, & la liqueur sera faite. Vous observerez toujours de mettre sur le total de la recette une demi-livre de cassonade, pour graisser la chauffe, afin de mieux clarifier la liqueur.

Vous pourrez aussi avant de passer la liqueur à la chauffe la colorer en violet pourpre, avec le tournesol en pains que vous pulvériserez, & que vous ferez ensuite bouillir dans de l'eau, ayant bien agité ce mélange, vous le verserez doucement dans la liqueur avant de passer à la chauffe, & vous aurez soin de diminuer sur le syrop la quantité d'eau que vous aurez employé pour préparer la teinture.



C.

CÉDRAS, Liqueur.

8. **C**ETTE liqueur se prépare comme la Citronelle liqueur ; excepté que les Cédras étant beaucoup plus gros & plus aromatiques que les Citrons, il en faut employer une moindre quantité. Pour neuf pintes d'eau-de-vie, sept gros Cédras suffiront. Vous n'ajouterez ni Coriandre, ni Girofle, ni Orange, mais à la place mettez un peu de Cannelle, environ une demi-once sur neuf pintes d'infusion. *Voyez Citronelle.*

On teint le Cédras en couleur rouge purpurine avec quatre gros de Cochenille & un demi-gros d'Alun réduits en poudre impalpable & dissouts dans un demi-septier d'eau bouillante, qu'on incorpore dans la liqueur, quand la teinture commence à se refroidir. Le Cédras ainsi coloré prend pour lors le nom de *Parfait-Amour*.

Céleri, Liqueur.

9. Coupez en morceaux fort menus

trente ou quarante pied de Céleri, plus ou moins selon leur grosseur, faites-les infuser pendant un mois dans neuf pintes d'eau-de-vie ; distillez ensuite au fort filet, puis cohobez, parce que l'huile monte difficilement si les esprits ne se trouvent pas assez chargés d'aromates ou d'odeur, prenez une bonne quantité de Céleri bien blanchi en terre, faites-le bouillir dans très-peu d'eau, exprimez & coulez cette eau : emplissez votre cucurbite avec d'autre Céleri crud & coupé en petits morceaux, versez sur votre Céleri l'eau que vous aurez exprimée de la cucurbite, adaptez le chapeau, & distillez à feu ouvert ; mais prenez garde de laisser brûler le Céleri au fond de la Cucurbite, car toutes vos peines seroient perdues ; pour éviter cet inconvénient, ne retirez que les deux tiers de l'eau que vous aurez mise dans la cucurbite ; cette eau sans être spiritueuse, fera fort odorante, vous vous en servirez au lieu d'eau commune pour faire votre syrop ; comme il en faut une quantité égale à celle des esprits, vous vous reglerez sur cette proportion ; le mélange étant fait, vous y ajouterez dix gouttes d'essences de Bergamotte ; vous

lui laisserez sa couleur claire & limpide.

Cinnamomum ou Cannelle, Liqueur.

10. Prenez une livre de fine Cannelle, (vous choisirez l'écorce longue, fine, cassante, douce au goût & suave à l'odorat,) concassez bien cette dose, & mettez-la infuser pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie; distillez l'infusion au bain marie. Comme l'huile de Cannelle est très-pesante, & qu'elle monte par conséquent très-difficilement, vous distillerez au fort filet, en poussant d'abord le feu un peu vivement. Après avoir retiré six pintes de liqueur, il faudra les verser dans l'alambic, par le canal de cohobation, puis continuer la distillation au filet simple, & si vous trouvez que votre esprit ne soit pas assez imprégné d'huile aromatique, vous cohoberez pour la troisième fois; mais prenez cependant garde de ne pas trop pousser le feu, parce que l'huile de Cannelle est très-susceptible d'empyrême; il ne faut pas non plus que cet esprit soit trop chargé d'essence aromatique, car l'excès donneroit à la liqueur un goût piquant & désagréable. Ayant re-

tiré cinq pintes d'esprit par la distillation, retirez le matras, & continuant le feu très-vivement, vous aurez une eau blanchâtre, très-odorante & très-chargée d'huile essentielle, que vous réserverez pour d'autres usages.

Composez votre syrop à froid avec cinq livres de beau sucre & cinq pintes d'eau de fontaine, mêlez-le exactement avec votre esprit de Cannelle, & joignez au mélange deux bons verres d'Eau-de-Rose double, ensuite vous filtrerez. Cette liqueur a toutes les vertus de la Cannelle. Elle fortifie en échauffant les viscères; elle arrête la lienterie; elle appaise la mélancolie, mais sur-tout elle est merveilleuse pour les accouchemens.

Citronelle, Liqueur.

11. Choisissez trente Citrons les plus frais, dont vous couperez l'écorce en lames fines & déliées, y laissant le moins de blanc qu'il sera possible. Mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau de vie, ajoutez l'écorce de quatre Oranges, une poignée de Coriandre concassée, & quatre clous de Girofle; l'infusion fera de trois semaines ou un mois,

après quoi vous distillerez au filet très-délié, & vous ne cohoberez point, parce que dès la première opération votre esprit sera imprégné de l'essence aromatique, étant l'un & l'autre d'une pesanteur spécifique à-peu-près égale, ils s'élèveront ensemble & se mêleront intimement l'un dans l'autre : ayant retiré environ cinq pintes par la distillation, vous les mêlerez à une égale quantité de syrop, composé à froid de cinq livres de sucre & de cinq pintes d'eau : vous aurez un mélange laiteux, que vous clarifierez avec le blanc d'œuf, & que vous filtrerez selon l'art. Cette liqueur est bonne contre le mauvais air ; elle réjouit les parties nobles ; elle incise les phlêgmes, & elle aide à la transpiration.

Crème des Barbades.

12. Prenez les zestes de trois Cédras, les zestes de trois belles Oranges de Portugal, deux gros de Macis, quatre gros de Cannelle, douze clous de Girofle, faites-les infuser dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant douze à quinze jours, & distillez au bain-marie au fort filet.

Ayant extrait six pintes d'esprit, vous cohoberez ; & à la seconde distillation vous tirerez seulement cinq pintes d'esprit, après quoi faites fondre six livres de beau sucre fin pilé ou rapé, dans quatre pintes d'eau, laissez-la en blanc fin, comme l'eau des Barbades, & filtrez selon l'art. Cette eau est un peu plus traitable que l'eau des Barbades, cependant elle est encore très-forte.

Crystal de Tartre Chalibé, ou Martial.

13. Pulvérisez & mêlez une livre de beau tartre blanc, & trois onces de rouillure de fer ; faites bouillir ce mélange dans une marmite de fer avec cinq ou six pintes d'eau pendant demi-heure, ou autant de temps qu'il en faut pour dissoudre le tartre, passez la liqueur chaudement par une chausse de drap, puis la laissez reposer dans un pot de fer ou de terre pendant dix ou douze heures, il se formera des crystaux de couleur brune aux côtés & au fond du pot ; versez par inclination la liqueur, & les ramassez : faites évaporer environ la moitié de la liqueur sur le feu dans le même pot, puis la laissez reposer, &

retirez les crystaux comme auparavant : continuez ces évaporations & ces crystallisations jusqu'à ce que vous ayez retiré tout votre tartre ; faites sécher les crystaux au soleil , & les gardez.

C'est un bon remede pour les obstructions du foie , du mesentere , de la rate ; on le donne dans les cachexies , pour la mélancolie & pour la fièvre quarte : la dose en est depuis quinze grains jusqu'à deux scrupules dans du bouillon , ou dans une autre liqueur appropriée à la maladie.

Crystal de Tartre.

14. Faites bouillir dans beaucoup d'eau telle quantité de tartre blanc qu'il vous plaira , jusqu'à ce qu'il soit fondu. Passez la liqueur chaudement par une chauffe d'Hypocras , dans un vaisseau de terre , & faites évaporer sur le feu environ la moitié de l'humidité , mettez le vaisseau en un lieu frais pendant deux ou trois jours ; il se formera aux côtés des petits crystaux que vous séparerez. Faites encore évaporer la moitié de ce qui restera d'humidité , & remettez le vaisseau à la cave , comme devant , il se fera de nouveaux cristaux. Conti-

nuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez retiré tout votre Tartre. Il faut faire sécher les crystaux au soleil, & les garder.

Le Crystal de Tartre est purgatif, apéritif; il est propre pour les hydropiques, pour les asthmatiques & pour les fievres tierces & quartes : la dose en est depuis demi gros jusqu'à trois gros dans du bouillon, ou dans une autre liqueur appropriée.

D.

DISTILLATION DE LA ROSÉE.

15. **C**OMME la Rosée distillée entre dans quelques recettes d'odeur, nous croyons ne pouvoir mieux faire que de donner ici la maniere de la distiller.

Vers la mi-printemps quand les rosées sont abondantes, exposez pendant les nuits bien seraines, des plats, des bassins, & même des linges bien blancs, mais les plats valent mieux; exposez, dis-je, ces vaisseaux à l'air pour recevoir la rosée qui tombe, & le matin avant le lever du soleil, versez cette rosée dans des bouteilles propres. Quand

vous en aurez une quantité suffisante, vous la transvaserez dans un matras que vous scellerez hermétiquement, & vous l'y laisserez en digestion pendant quarante jours, après quoi vous les verserez dans une cucurbite de verre, vous adapterez son chapiteau, & vous distillerez au bain-marie; l'eau qui sortira la première, fera la plus spiritueuse; vous ne retirerez que la moitié de ce que vous aurez mis dans la cucurbite, de crainte de mêler le phlegme avec les esprits, & vous conserverez cette eau spiritueuse pour vos usages.

Distillation & Rectification de l'Esprit-de-Vin.

16. Comme l'Esprit-de-Vin entre dans la préparation de plusieurs eaux odorantes, nous croyons en devoir donner ici la préparation.

L'Esprit-de-Vin se prépare dans des alambics faits exprès, dont la tête de More est extrêmement élevée; par ce moyen le flegme ne pouvant point s'élever à des hauteurs qui l'emportent sur sa pesanteur, est contraint de retomber dans la cucurbite, & de laisser échapper les esprits, qui étant infini-

ment plus volatils, s'élevent sans peine à la plus grande hauteur, où s'étant rassemblés & comme condensés par la rencontre du froid, ils se résolvent en eau, & coulent par le canal & par le bec de l'alambic dans le récipient. Voici une méthode fort simple de rectifier l'Esprit-de-Vin.

Prenez neuf pintes d'eau-de-vie, versez-les dans la cucurbite, adaptez le réfrigérant exhaussé d'environ six pouces plus qu'à l'ordinaire, placez l'alambic ainsi disposé au bain de vapeur; distillez à forte goutte, & quand vous aurez tiré environ six pintes, démontez l'alambic, & jetez ce qui reste dans la cucurbite, ce ne sera que du phlegme, ce que vous observerez à chaque rectification: versez de nouveau dans l'alambic l'esprit qui se trouvera dans le récipient, & qui ne sera point encore suffisamment déphlegmé; recommencez l'opération comme la première fois. Quand vous aurez retiré quatre pintes, voyez si ce qui sort contient encore quelque chose de spiritueux, en ce cas-là continuez; si vous n'appercevez que du phlegme, cessez l'opération, examinez ensuite à quel point l'esprit que

vous venez d'extraire est porté. Pour juger avec certitude s'il ne contient plus de phlegme, vous mettrez de la poudre à canon dans une cuiller d'argent ; vous verserez par-dessus cette poudre l'esprit que vous avez dessein d'éprouver ; mettez-y le feu, quand l'esprit sera totalement consommé, la poudre à canon prendra ; si elle ne s'allume pas, ce sera une preuve que votre esprit ne sera pas encore assez rectifié, & qu'il contient du phlegme. Versez-le de nouveau dans l'alambic, & recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il mette le feu à la poudre. On appelle l'Esprit-de-Vin porté à ce degré de perfection, Esprit alcoolisé ; il n'est pas toujours nécessaire pour servir de véhicule aux odeurs dont nous parlons dans le Laboratoire de Flore ; souvent une seule rectification suffit, c'est à-dire, qu'ayant mis dans la cucurbite neuf pintes d'eau-de-vie, vous distillerez tant qu'il sortira quelque chose de spiritueux. Quand vous verrez que le phlegme monte seul, vous cesserez, par ce moyen vous aurez un Esprit-de-vin non rectifié, plus que suffisant, pour plusieurs de vos compositions.

Distillation

*Distillation des Eaux simples inodores,
qu'on distille avec de l'eau, en pre-
nant pour exemple celle de Plantain.*

17. Prenez telle quantité qu'il vous plaira de grand Plantain, lorsqu'il est dans toute sa vigueur, remplissez-en la moitié d'une cucurbite de cuivre étamé. Mettez dans ce vaisseau une suffisante quantité d'eau, de maniere que la plante nage assez pour qu'elle ne s'attache pas au fond du vaisseau sur la fin de la distillation. Couvrez la cucurbite de son chapiteau, placez l'alambic dans un fourneau : lutez les jointures des vaisseaux avec du papier imbibé de colle de farine ou d'amidon : remplissez d'eau le réfrigérant : ajustez au bec de l'alambic un serpentín que vous aurez rempli d'eau froide, ainsi que le réfrigérant du chapiteau de l'alambic : arrangez un récipient au bout du serpentín, pour recevoir la liqueur à mesure qu'elle distille. Echauffez le vaisseau par degrés, jusqu'à faire bouillir l'eau qu'il contient, & faites distiller environ le quart de l'eau que vous avez mise dans l'alambic : c'est ce que l'on nomme eau distillée de Plantain.

Vous préparerez de la même manière toutes les eaux des plantes inodores suivantes.

de Centinode,	de Laitue,
de Bourrache,	de Mauve,
de Buglosse,	de Morelle,
d'Euphrase,	d'Argentine.
d'Aigremoine,	de Coquelicot,
de Quintefeuille,	de Chardon-béni,
de Pourpier,	de Scabieuse,
de Joubarbe,	de Pariétaire,
de Scorfonnaire,	de Verveine, &c.
de Fleurs de Til- leuls,	&c.

Distillation du Vinaigre.

18. Remplissez aux trois quarts & demi une cucurbite de grais, de vinaigre blanc ou rouge; placez le vaisseau dans un fourneau disposé de manière qu'il renferme les trois quarts de la hauteur de la cucurbite: fermez, avec de la terre à four détrempée, les ouvertures qui restent entre les parois du fourneau & la partie supérieure du vaisseau: adaptez à la cucurbite un chapeau de verre, que vous luterez avec du papier imbibé de colle de farine:

ajustez un récipient au bec du chapeau : procédez à la distillation par un feu modéré, que vous augmenterez par degrés : continuez la distillation jusqu'à ce que vous ayez tiré environ les cinq sixièmes du Vinaigre. C'est ce que l'on nomme *Vinaigre distillé*.

Il reste dans la cucurbite une liqueur acide, d'une consistance sirupeuse, que vous pourrez dessécher au bain-marie. Le vinaigre que vous en tirerez par la distillation, est infiniment plus acide que celui qui aura passé précédemment. Il reste enfin un extrait sec très-acide, & qui attire très-puissamment l'humidité de l'air.

Le *Vinaigre distillé* est un anti putride fondant, propre à empêcher la coagulation des humeurs & du sang : il divise & atténue. Boerhaave le recommande très-fort dans les maladies aiguës & inflammatoires ; dans les maladies convulsives, hypocondriaques & hystériques. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once.

N. B. Il est de la dernière importance de n'employer que des vaisseaux de grès ou de verre pour la distillation de ce Vinaigre, parce qu'il agit sur tous

les métaux, à l'exception de l'or, de la platine & de l'argent; ainsi il pourroit contenir du cuivre ou de l'étain en dissolution. Il est par conséquent dangereux d'en prendre intérieurement; il peut même occasionner sur le visage de certaines personnes qui s'en laveroient, des rougeurs & de petites ampoules.

Distillation du Gayac.

19. Prenez du bois de Gayac rapé ou scié en petits morceaux, remplissez-en les trois quarts d'une grande cornue, que vous placerez dans un fourneau de réverbère, & vous y joindrez un grand balon pour récipient; commencez la distillation par un feu du premier degré, afin d'échauffer doucement la cornue, & de faire distiller l'humidité aqueuse qu'on appelle *phlegme*: continuez-le en cet état, jusqu'à ce qu'il ne tombe plus de gouttes, ce qui montrera que tout le phlegme sera distillé; jetez ce qui sera dans le récipient comme inutile, & l'ayant adapté au col de la cornue, luttez exactement les jointures; il faut ensuite augmenter le feu par degrés, les esprits & l'huile sortiront en nuages blancs; continuez le

feu jusqu'à ce qu'il ne forte plus rien, laissez refroidir les vaisseaux, & les déluttez : versez ce que le récipient contiendra, dans un entonnoir garni de papier gris qu'on aura mis sur une bouteille, ou sur un autre vaisseau, l'esprit passera, & laissera l'huile noire, épaisse & fort fétide dans l'entonnoir ; versez-la dans une phiole, & la gardez ; c'est un fort bon remède pour la carie des os, pour le mal des dents, & pour nettoyer les vieux ulceres. On peut la rectifier & s'en servir intérieurement dans l'épilepsie, dans la paralysie, & pour faire sortir l'arrière-faix après l'accouchement : la dose en est depuis deux gouttes jusqu'à six.

L'Esprit de Gayac peut être rectifié en le faisant distiller par un alambic, afin d'en séparer quelque peu d'impureté qui pourroit être passée avec lui, il chasse par transpiration les humeurs, & il excite les urines : la dose en est depuis demi-gros jusqu'à un gros & demi, on s'en sert aussi mêlé avec de l'eau de miel, pour nettoyer les ulceres invétérés.

Vous trouverez dans la cornue du charbon de Gayac, que vous réduirez

en cendre , y mettant le feu , il prendra , plus aisément que d'autre charbon ; calcinez ces cendres dans le fourneau d'un Potier , quelques heures , puis faites-en une lessive avec de l'eau , laquelle étant filtrée , vous en ferez évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grais au feu de fable , il vous restera le *Sel de Gayac* que vous pourrez blanchir en le calcinant à grand feu dans un creuset. Ce sel est apéritif & sudorifique ; il peut servir comme tous les autres alkalis , à tirer les teintures des végétaux. La dose en est depuis dix grains jusqu'à demi-gros dans quelque liqueur appropriée.

La terre appelée *Caput mortuum* , ne peut servir à rien.

On peut tirer de cette maniere les cinq substances de tous les végétaux.

Distillation du Tartre , & son Huile.

20. Remplissez les deux tiers d'une cornue de Tartre grossièrement pulvérisé ; placez votre cornue dans un fourneau de réverbere , y ayant adapté un grand balon au récipient , commencez la distillation par un très-petit feu pendant trois heures , pour échauffer la

cornue, & pour faire sortir le phlegme goutte à goutte, & jetez cette eau insipide comme inutile, redaptez le balon, & lutez exactement les jointures; augmentez alors le feu peu-à-peu, & vous verrez les esprits qui rempliront le balon de nuages. Continuez-le afin que l'huile sorte aussi; après quoi quand il ne viendra plus rien, laissez refroidir les vaisseaux & les délutez. Versez ce que le récipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris, afin que l'esprit se filtre, & se sépare de l'huile crasse & noire qui restera dans le papier. Gardez cette huile dans une phiole, elle est bonne pour les vapeurs hystériques: elle seroit propre pour en frotter les parties attaquées de paralysie, & pour les douleurs froides; on peut beaucoup diminuer sa puanteur en la rectifiant avec de l'eau.

Versez l'esprit dans un alambic de verre & rectifiez-le en le faisant distiller au feu de sable. Il est bon contre la paralysie, l'asthme & le scorbut, il pousse par les sueurs & par les urines. On s'en sert dans les maladies hystériques, & pour l'épilepsie. La dose en est depuis un gros jusqu'à trois, dans quelque liqueur appropriée.

Distillation d'une Plante non odorante, telle qu'est le Chardon - benit ; son Extrait & son Sel essentiel.

21. Prenez une bonne quantité de Chardon-bénit, lorsqu'il est en sa plus grande vigueur, pilez-le dans un mortier, & en remplissez le tiers d'un alambic ; tirez par expression une quantité suffisante de suc d'autre Chardon-bénit, & le versez dans l'alambic, afin que les herbes nageant dans le suc, elles ne soient point en danger de s'attacher au fond de la cucurbite pendant la distillation : adaptez un récipient au chapiteau, & ayant luté les jointures avec de la vessie mouillée, faites distiller par un feu du second degré environ la moitié d'eau de ce que vous aurez mis de suc.

Cette eau est sudorifique. On s'en sert pour faire sortir la petite vérole, pour la peste, pour les fièvres malignes. Exprimez par un linge ce qui sera resté dans l'alambic, laissez rasseoir le suc, & l'ayant filtré, faites-en évaporer par un petit feu environ les deux tiers de l'humidité, dans une terrine, ou un autre vaisseau de grais ou de verre :
mettez

mettez ce vaisseau en un lieu frais, & l'y laissez pendant huit ou dix jours; il se formera des cristaux autour de la terrine, que vous séparerez, & garderez dans une phiole bien bouchée. On appelle ces cristaux *sel essentiel*; ce sel est sudorifique; la dose en est depuis six jusqu'à seize grains dans sa propre eau distillée.

On peut aussi faire l'extrait du Chardon benit, de la même façon que celui de Mélisse.

Distillation d'une plante odorante, telle qu'est la Mélisse, son extrait, & son sel fixe.

22. Prenez une bonne quantité de Mélisse récemment cueillie, lorsqu'elle est en sa vigueur; pilez la bien dans un mortier, & la mettez dans un grand pot de terre; faites une forte décoction d'autre Mélisse, & en versez dessus ce qu'il en faudra pour qu'elle soit bien humectée; couvrez le pot, & la laissez en digestion pendant deux jours; versez ensuite la matière dans un grand alambic de cuivre, & le couvrez de son chapiteau ou réfrigérant étamé par dedans; posez-le dans un fourneau, &

y ayant adapté un récipient, luttez les jointures avec de la vessie mouillée ; faites dessous un feu du second degré, & distillez environ la moitié de l'eau que vous aurez versée sur la Mélisse, puis laissez refroidir les vaisseaux, & les délutez, vous trouverez dans le récipient une fort bonne eau de Mélisse simple, qu'il faut verser dans une bouteille, & l'exposer cinq ou six jours débouchée au soleil, puis la boucher & la garder. On s'en sert dans les maladies hystériques, dans la paralysie, l'apoplexie, & dans les fièvres malignes ; on en donne depuis deux jusqu'à six onces.

Exprimez fortement par un linge ce qui sera resté dans l'alambic, & laissez reposer l'expression ; filtrez-la, & faites-en évaporer l'humidité par une chaleur lente dans un vaisseau de terre, jusqu'à ce qu'il vous reste un extrait en consistance de miel épais. C'est un bon remède pour les maladies qui proviennent de corruption d'humeurs, il les chasse par la transpiration, ou par les urines. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à un gros, délayé dans sa propre eau.

Faites sécher le marc qui vous est resté après l'expression , & le brûlez avec une bonne quantité d'autre Mélisse que vous aurez fait sécher , vous retirerez de la cendre par la lessive un sel alkali , de la même maniere qu'il en dit pour le sel de Gayac.

Ce sel est apéritif & sudorifique. La dose en est depuis dix grains jusqu'à un scrupule dans l'eau de Mélisse.

On peut se procurer de la même maniere l'eau , l'extract , & le sel de toutes les plantes odorantes , comme la Sauge , la Marjolaine , le Thym , la Menthe , l'Hysope , &c.

Distillation des Fraises , & leur Esprit.

23. Prenez une bonne quantité de Fraises mûres , écrasez-les bien , & les mettez dans une cruche de grais assez grande , pour qu'il n'y ait que les deux tiers au plus de remplis : bouchez bien cette cruche , & la mettez en digestion dans le fumier chaud l'espace de trois ou quatre jours , ou jusqu'à ce que la matiere ait acquis une odeur vineuse. Renversez-la pour lors dans une cucurbite de cuivre étamée , & après avoir posé dessus son chapiteau avec le réfrigérant & un

réipient de verre, & luté exactement les jointures, vous ferez distiller la liqueur au bain de vapeur, pour avoir une eau spiritueuse de Fraises, qui est fort propre pour fortifier le cœur, le cerveau, pour purifier le sang, & pour faire uriner. La dose en est depuis une demi-cuillerée jusqu'à deux cuillerées : on s'en sert aussi pour dégraisser & pour embellir la peau.

On peut faire de la même manière l'eau de Framboises, qui aura les mêmes vertus.

Pour avoir l'esprit de Fraises ou de Framboises, on mettra l'eau distillée dans un matras à long col, on adaptera dessus le chapiteau & un réipient, on lutera exactement les jointures, on posera le matras sur le bain de vapeurs, qui sera un grand pot à demi rempli d'eau & dont l'embouchure sera proportionnée au bas du matras, en sorte qu'il pose dessus, sans toucher l'eau ; on mettra le feu dessous, & on fera distiller la partie la plus spiritueuse de l'eau : quand il y en aura environ la huitième partie dans le réipient, on fera cesser le feu, l'on aura de l'esprit de Fraises ou de Framboises. Il a la même

vertu que l'eau , mais dans un degré bien plus éminent : la dose en est depuis un demi-gros , jusqu'à deux gros dans sa propre eau.

Distillation du Vin en Eau-de-vie.

24. Remplissez de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre , couvrez-la de son chapiteau ou réfrigérant & y adaptez un récipient ; lutez exactement les jointures avec de la vessie mouillée , & distillez à petit feu environ la quatrième partie de l'humidité , ou jusqu'à ce que la liqueur qui distillera ne s'enflamme plus quand on la présentera au feu , ce qui se trouvera dans le récipient est appelé Eau-de-vie.

Distillation du Savon , son Esprit & son huile.

25. Coupez par petits morceaux une livre de Savon d'alicante , amollissez les dans une terrine sur un peu de feu , & y mêlez sept ou huit onces d'argile en poudre ; mettez le mélange dans une cornue assez grande pour qu'il y demeure un tiers de vuide ; placez la dans un fourneau de reverbere , adaptez-y un récipient , lutez exactement les join-

tures, & donnez un petit feu dans le fourneau pour échauffer doucement la cornue; augmentez peu-à-peu le feu jusqu'au troisieme degré & continuez-le jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien: séparez les vaisseaux quand ils seront refroidis, & versez tout ce que contiendra le récipient dans un entonnoir garni de papier gris, il passera une liqueur aqueuse, claire, tirant tant soit peu sur le jaune, d'un goût assez âcre; on peut l'appeller *Esprit de Savon*, il y en aura six onces.

Il est apéritif & résolutif donné intérieurement; il est propre pour les obstructions de la matrice, pour les scrophules; la dose en est depuis un demi-gros jusqu'à deux gros.

On trouvera dans l'entonnoir huit onces d'huile en partie claire, en partie épaisse, rouge, puante, d'un goût un peu âcre; elle est fort résolutive, appliquée extérieurement; on s'en sert pour les tumeurs.

Distillation de la Manne.

26. Mettez seize onces de Manne dans une cornue de verre ou de grais lutée, dont les deux tiers demeurent

vides; placez la cornue dans un fourneau, adaptez-y un récipient de verre, & commencez la distillation par un petit feu pour échauffer le vaisseau, & pour faire distiller environ une once de phlegme, qui sera clair & insipide comme de l'eau, mais qui aura retenu un peu d'odeur de la Manne: ôtez ce phlegme que quelques-uns appellent rosée de Manne: réadaptez le récipient, lutez exactement les jointures, & par un feu que vous augmenterez par degrés, vous ferez élever des vapeurs blanches, qui se résoudreont en liqueur: continuez le feu assez fort sur la fin, jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien. Laissez refroidir les vaisseaux & les délutez, vous trouverez dans le récipient onze onces & sept gros d'une liqueur brune, versez la dans un entonnoir garni de papier gris, l'esprit s'y filtrera, & se séparera d'avec une huile noire & puante qui demeurera dans l'entonnoir. Rectifiez la liqueur filtrée en la faisant distiller au feu de sable par un alambic de verre, vous aurez onze onces & deux gros d'un esprit rougeâtre qui aura une odeur de rôti, & un goût âcre & acide pénétrant.

Il est apéritif, on l'estime sudorifique & propre pour purifier le sang. La dose en est depuis un demi-gros jusqu'à un gros & demi. L'huile de Manne est propre pour les vapeurs des femmes, si l'on en présente au nez.

*Distillation, Huile & Sel fixe du
Tabac.*

27. Mettez dans une cucurbite de verre huit onces de bon Tabac haché par petits morceaux, versez dessus environ autant pesant de phlegme de vitriol; couvrez la cucurbite de sa chape, & laissez digérer la matiere au feu de sable pendant un jour: adaptez-y un récipient, & faites distiller à petit feu environ cinq onces de liqueur que vous conserverez dans une phiole.

C'est un puissant vomitif. La dose en est depuis deux gros jusqu'à six, dans quelque liqueur appropriée: il est bon aussi pour les dartres & pour la galle, si l'on s'en frotte légèrement.

Mettez ce qui sera resté au fond de la cucurbite, dans une cornue de verre ou de grais lutée, laquelle vous placerez dans un fourneau; adaptez-y un grand récipient, & ayant luté exacte-

ment les jointures, commencez par un petit feu, pour faire sortir tout le phlegme: augmentez-le peu-à-peu, & les esprits sortiront confusément avec une huile noire: continuez le feu jusqu'à ce qu'il ne vienne plus rien, puis laissez refroidir les vaisseaux, & les délutés: renversez ce que le récipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris, l'humidité aqueuse passera, mais l'huile noire & fétide demeurera dans le filtre; gardez-la dans une phiole. On en peut mêler un gros dans deux onces de graisse, c'est un bon remède pour les dartres & la gratelle.

On peut tirer un sel alkali du charbon qui reste dans la cornue, de la même manière qu'il a été dit du sel de Gayac; ce sel est fudorifique. La dose en est depuis quatre grains jusqu'à dix dans une liqueur convenable.

Distillation de la Térébenthine, son Esprit, & son Huile.

28. Prenez trois livres de belle Térébenthine, versez-la dans une cornue de grais ou de verre lutée, qui soit assez grande pour que la moitié en demeure vuide. Ajoutez-y une bonne

poignée d'étoupes, afin d'arrêter la partie crasse de la Térébenthine quand la liqueur en distillera : il faut nettoyer le col en dedans & placer cette cornue dans un fourneau pour distiller à feu nud : adaptez-y un récipient, & ayant luté les jointures, commencez la distillation par un très-petit feu, pour échauffer la cornue, & pour faire sortir un esprit volatil, après lequel vous augmenterez le feu par degrés, il viendra une huile claire, puis une huile jaune, & à la fin une huile rouge : ayez soin de séparer ces liqueurs à mesure qu'elles distilleront, & lorsque vous verrez l'huile rouge commencer à devenir épaisse, ôtez le feu ; & les vaisseaux étant refroidis, délutez-les ; vous garderez toutes ces liqueurs séparément dans des phioles.

L'esprit volatil est un très-bon apéritif. On en donne depuis quatre jusqu'à douze gouttes, dans une liqueur appropriée, pour faire sortir le sable du rein ou de l'uretère, dans les coliques néphrétiques, ou pour dissoudre des viscosités : on s'en sert aussi dans les Gonorrhées.

La première huile sert aux mêmes

usages que l'esprit volatil. La seconde & la troisième servent de baume pour consolider les plaies, pour résoudre les tumeurs & pour fortifier les nerfs.

Cassez la retorte, vous trouverez dedans une masse qu'il faut faire fondre & couler pour en séparer les étoupes; c'est la fausse colophone qu'on employe dans les emplâtres pour dessécher & consolider.

De cette maniere on peut distiller les résines, le mastic, l'encens, le tacamahaca, la gomme élemy, le vernis, le labdanum, & les autres gommes de cette nature.

E

Eau à la Béquille du Pere Barnabé.

29. **P**RENEZ une once d'Angélique, une demi-once de Cannelle, & deux gros de racine d'Iris; pilez la Cannelle & l'Angélique, & concassez l'Iris en petits morceaux; mettez avec ces drogues une chopine d'eau dans l'alambic, & trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie; distillez à petit feu, sans tirer de phlegmes; mêlez ensuite vos esprits

dans le fyrop composé de trois pintes d'eau fraîche, dans laquelle vous aurez fait fondre une livre un quart de sucre. Passez le mélange à la chauffe & votre liqueur sera faite.

Eau appelée Bouquet du Printems.

30. Cette Eau qui est composée des fleurs du Printems est un des meilleurs parfums. Pour la bien faire, prenez trois quarterons de Jacinthe; une demie livre de Violette, sans vert, autant de petite Giroflée jaune, & autant de Jonquille, sans vert; deux onces d'Iris pilée; une once de Macis pilé; quatre onces de quintessence d'Oranges de Portugal.

Mettez le tout dans un vaisseau avec huit pintes de bon esprit de vin. A la fin de Mars, vous y ajouterez chacune des fleurs dans le fort de son odeur, cueillie par un tems sec, après le lever du Soleil, & bien épluchée. Huit jours après que vous aurez mis le Muguet vous mettrez l'infusion dans votre alambic, couvert de son chapiteau; adaptez le récipient, qui fera dans un bain froid, pour la perfection des esprits. Lutez bien l'un & l'autre, faites la distillation au bain-marie, à petit feu.

Vous aurez six pintes de bon esprit
appellé le Bouquet du Printems.

Eau aux quatre Epices , en eau simple.

31. Prenez six onces de Cannelle.

Quatre onces de Muscade,

Quatre onces de Macis.

Deux onces de clous de Girofle.

Pilez le tout séparément , & mettez-
le dans une cucurbite avec cinq pintes
d'eau ; adaptez & lutez bien le chapiteau
& le récipient ; laissez la matiere en di-
gestion sur des cendres chaudes pen-
dant vingt-quatre heures ; ensuite dis-
tillez à un feu tempéré & tirez en
quatre pintes. Cette eau épicée fera
excellente , d'un goût & d'une odeur
supérieure.

*Eau Chinoise commune , double , fine &
sèche, liqueur.*

Commune.

32. Prenez vingt-cinq petits Citrons
verts , ou les zestes de ces Citrons ,
distillez-les avec trois pintes & demi-
septier d'eau-de-vie , deux pintes &
demi-septier d'eau , & une livre un
quart de sucre pour le syrop ; vous au-
rez cinq pintes d'eau Chinoise commune.

Eau Chinoise double.

Prenez les zestes de trente Citrons, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, pour les distiller, & trois livres de sucre, que vous ferez fondre dans deux pintes d'eau fraîche, pour le syrop de votre liqueur.

Eau Chinoise, fine & sèche.

Prenez les zestes de trente-six Citrons, que vous distillerez dans trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie; composez votre syrop de deux livres de sucre, fondu dans une pinte & une chopine d'eau fraîche.

Eau Chinoise au syrop du Citron de Madere.

Pour une pinte de syrop du Citron de Madere, vous mettrez une pinte d'esprit-de-vin, sans eau ni sucre; cependant proportionnellement à la force que vous voudrez donner à votre eau Chinoise.

Eau clairette d'Ardelle de Chamberry.

33. Prenez un demi-gros de Girofle, & deux gros de Macis, réduisez-les en

poudre dans un mortier de marbre , & mettez-les dans l'alambic avec quatre pintes d'eau de vie & une chopine d'eau. Distillez ensuite au feu un peu vif, ayant cependant la précaution de cesser cette opération dès que le phlegme montera. Après avoir les esprits, composez votre syrop avec deux livres trois quarts de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes d'eau fraîche; mêlez les esprits avec le syrop, & passez le mélange par la chauffe. Quand la liqueur sera claire, vous pourrez la colorer en rouge vif, ou autrement, en vous conformant à ce que nous avons dit à ce sujet.

Si vous voulez avoir cette liqueur plus fine, vous augmenterez d'un quart la recette des épices; vous mettrez autant de livres de sucre que de pintes d'eau-de-vie, c'est-à-dire, cinq pintes d'eau-de-vie, & deux pintes & demie d'eau pour le syrop.

Eau cordiale de Coladon.

34. Mettez quatre pintes d'eau-de-vie dans l'alambic, avec une chopine d'eau, les zestes de six beaux Citrons de Portugal, tirez-en les esprits au feu un peu vif; versez ensuite les esprits

froids dans le syrop fait, avec deux livres de sucre fin, fondu dans une pinte & demie d'eau fraîche; mettez encore avec ce sucre une demi-livre de Cassonade, pour engraisser la chauffe, afin que votre liqueur, passant moins vite, se clarifie davantage.

Eau cordiale de Jasmin.

35. Prenez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, mettez-les dans l'alambic, ajoutez-y six onces de Jasmin d'Espagne, le plus beau & le plus frais; douze gouttes de quintessence de Cedras, deux gros de Coriandre, distillez-les au feu ordinaire; & quand vous aurez tiré les esprits, vous les verserez froids dans le syrop, composé d'une livre & demie de sucre fin, fondu dans trois pintes d'eau. Passez enfin le mélange par la chauffe, & la liqueur sera faite,

Eau cordiale de Montpellier.

36. Prenez trois pintes & une chopine d'eau-de-vie, avec une chopine d'eau, mettez-les dans l'alambic avec les zestes d'une Bergamotte, ou vingt-cinq gouttes de quintessence de ce fruit, deux
gros

gros de Macis, & un demi-gros de clous de Girofle. Distillez-les au feu modéré; & ayant tiré les esprits, vous les mêlerez au syrop, composé de trois pintes & un demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre. Le mélange étant bien fait, vous le passerez par la chauffe, & vous aurez la véritable eau cordiale de Montpellier.

Eau Cosmétique de Myrrhe de Duclos, propre pour nettoyer & blanchir le visage, pour effacer les taches, & pour remplir les cavités.

37. Prenez du lait de chevre, nouvellement trait, quatre livres, du vin d'Espagne trois chopines, du suc de grande Joubarbe une livre & demie, des eaux de Nenuphar & de Roses blanches, de chacune une livre, douze blancs d'œufs; faites-en la distillation au bain-marie.

Ensuite sur deux livres de l'eau ci-dessus, mettez deux onces de Myrrhe bien pulvérisée; laissez-la infuser pendant vingt-quatre heures, puis distillez de nouveau au bain-marie; & dans une demi-livre de cette dernière eau, dissolvez deux gros de sucre candi,

un gros de Borax , & un scrupule d'Alun ; faites du tout une mixtion selon l'art.

*Eau Cosmétique pour adoucir , blanchir ,
& conserver le lustre du teint.*

38. Prenez deux livres de mie de pain , deux livres de lait de chèvre , deux livres de vin blanc , une livre de sucre en poudre , trois onces d'Alun de roche , réduit en poudre ; deux onces de Pavot blanc pilé ; fleurs de fèves , de Violettes , & feuilles de grande Joubarbe , de chacune une poignée ; le jus de quatre Limons.

Pilez-ce qui doit être pilé ; mêlez le tout ensemble , & faites la distillation au bain-marie dans un alambic de verre.

*Eau Cosmétique pour blanchir & donner
de l'éclat au visage.*

39. Prenez deux livres de vin d'Espagne , deux livres de petit lait , une livre de jus de Limon , une livre de suc de Joubarbe , une livre de suc de Pommes odorantes , demi-livre d'eau de Rose , demi-livre d'eau de Nénuphar , six onces de Myrrhe bien choisie pulvé-

risée, deux pigeonneaux vuidés & coupés par morceaux, le blanc de deux œufs frais, mêlez le tout ensemble & distillez au bain-marie dans un alambic de verre.

Eau Cosmétique pour blanchir le visage, en conserver la fraîcheur, & l'embellir.

40. Prenez une livre de fleurs de Nénuphar, une livre de Pommes de Carpendu, pelées & mondées de leurs pépins & coupées par morceaux, six onces de racines de Lys vertes, cinq onces de jus de Limon, trois onces de fleurs de Fèves, trois onces de feuilles de Joubarbe; broyez le tout dans un mortier de marbre, mettez-le ensuite dans un alambic de verre avec quatre pintes de vin blanc, trois livres d'eau de Courge, quatre onces de graisse d'agneau, trois onces de Marjolaine verte, deux onces de Girofle en poudre, une demi-once de Camomille pulvérisée, une demi-once de chair de Citron: le tout étant dans la cucurbite, distillez au bain-marie, & exposez au soleil pendant huit jours

l'eau qui en viendra , & gardez-la pour l'usage indiqué.

*Eau Cosmétique pour conserver le teint
fin des personnes maigres.*

41. Faites cuire quatre livres d'Orge bien lavé , dans une suffisante quantité de lait de chèvre , jusqu'à ce que le tout soit réduit en consistance de bouillie ; ajoutez encore une pinte de lait de chèvre, deux onces de sucre blanc, deux onces de sucre d'orge : mettez le tout dans une cucurbite , à laquelle vous adapterez son chapiteau & son réfrigérant ; faites la distillation avec beaucoup de patience , car cette distillation est longue ; & vous aurez une eau excellente.

*Eau Cosmétique pour donner le lustre &
l'éclat aux teints les moins fins.*

42. Prenez du Vinaigre blanc une livre, du Borax , du Mastic , de l'Alloës , de chacun une once ; pilez ces trois drogues , & ajoutez les blancs & les coquilles de six œufs frais & le fiel d'un bœuf ; mêlez bien le tout ensemble , & mettez-le dans un alambic de verre , couvert de son chapiteau bien luté , & placé au bain-marie , adap-

rez & lutez le récipient , & distillez en ménageant le feu ; vous aurez une eau excellente pour l'usage exposé ci-dessus.

*Eau Cosmétique pour donner le vermill
au visage.*

43. Prenez une once de Cubebes , autant de graines de Paradis , & de clous de Girofle ; pilez-les à part ; ajoutez trois gros de ratiffure de bois de Bréfil ; mettez infuser le tout dans trois chopines d'eau-de-vie pendant quinze jours ; & au bout de ce temps vous ferez la distillation au bain-marie.

Eau Cosmétique pour embellir le teint.

44. Prenez trois livres de lait de chevre nouvellement tiré , fleurs de Sureau & d'Aube-épine , de chaque deux livres ; moëlle de Citrouille & miel de Narbonne , de chaque une livre & demie ; sucre candi pulvérisé , une demi-livre , Borax pilé trois onces , Cannelle & clous de Girofle pilés , de chaque une demi-once , quatre Pigeonneaux tués & écorchés sur-le-champ , & coupés par morceaux ; quatre Citrons coupés par tranches ; mêlez le tout ensemble , & distillez au bain-marie , d'abord

à petit feu, que vous augmenterez par degré jusqu'à faire bouillir tout le bain.

Eau Cosmétique pour embellir le visage.

45. Cueillez telle quantité d'Orge qu'il vous plaira, lorsqu'il est encore en lait, & que le grain n'est pas formé, broyez-le dans un mortier avec du lait d'ânesse; mettez le tout dans un alambic de verre couvert & luté dans un bain & distillez.

Eau Cosmétique pour la beauté du teint, appelée Eau de Sultane.

46. Prenez quatre livres de suc de Concombre, autant de ceux de Melons & de Citrouilles; mettez ces suc dans un pot de grais; prenez ensuite un Chapon écorché, coupé par morceaux, avec un jarret de veau défossé, que vous ferez cuire jusqu'à réduction en matière de consistance, passez le tout avec expression dans un linge, ajoutez une pinte de vin blanc, deux onces de chacune des quatre semences froides, deux onces de Pignons de Corinthe; le tout pulvérisé; quatre onces de blanc de Baleine, une demi-livre d'huile d'Amandes douces, une livre

de raisins de Damas, écrasé, le jus de quatre Citrons; mêlez bien le tout, & mettez-le en infusion pendant toute la nuit dans une cucurbite, avec une demi-once d'Alun pulvérisé; ajoutez une chopine de lait de chevre avant de procéder à la distillation, que vous ferez au bain-marie.

Eau Cosmétique pour nourrir & blanchir le teint.

47. Choisissez un Melon à demi-mûr, coupez-le par tranches, faites-en un lit dans une cucurbite, ensuite couvrez ce lit par un autre de poudre de sucre; vous ferez un troisieme lit de feuilles de Baume; vous recommencerez ensuite de même, & continuerez jusqu'au couronnement de votre cucurbite: distillez ensuite au bain-marie, & vous aurez une eau très-efficace pour blanchir & nourrir le teint.

Eau Cosmétique, propre à adoucir & à embellir la peau rude.

48. Prenez douze beaux Citrons, épais d'écorce, le blanc de douze œufs durcis; coupez les blancs d'œufs & les Citrons par tranches, lavez bien une

livre de Térébenthine de Venise , que vous mettrez dans une cucurbite de verre avec les œufs & les Citrons coupés : distillez au bain-marie , vous aurez une eau très-propre à adoucir & à embellir la peau rude & grossière , parce qu'elle déterge. On doit s'en laver tous les soirs.

Eau Cosmétique qui fait paroître jeune.

49. Pilez deux onces de Myrrhe , deux onces d'Oliban blanc , une once de soufre vif ; mettez-les dans un petit alambic de verre ; ajoutez une livre d'eau de Rose & distillez au bain-marie ; vous aurez une eau qui donne l'éclat & l'air de la jeunesse.

Eau Cosmétique qui conserve le teint frais , & le nourrit ; elle empêche aussi les rousseurs de venir au visage.

50. Prenez deux livres de Fèves , une livre de fleurs de Jasmin , deux onces de Borax ; mettez-les dans une cucurbite de verre , versez par-dessus une chopine d'Esprit-de-vin ; laissez-les ensuite infuser pendant toute la nuit , & le lendemain vous ajouterez une chopine de lait de chevre nouvellement tiré

tiré: faitesla distillation au bain marie, jusqu'à sec, & exposez l'eau distillée au soleil pendant quarante jours.

Eau Cosmétique, qui unit le teint & rend la peau blanche & délicate.

51. Prenez une livre de fleurs d'Amandes séchées à l'ombre, une livre de fleurs de Lys, une demi-livre de fleurs de Courges, six Citrons coupés par tranches, les blancs & les coquilles de vingt-quatre œufs, une chopine de vin blanc; mettez toutes ces choses mêlées ensemble dans une cucurbite en digestion pendant une nuit, ensuite distillez au bain-marie, & ne retirez le récipient que lorsqu'il ne viendra plus rien.

Eau Cosmétique, précieuse, propre à nettoyer, à adoucir & à embellir la peau.

52. Prenez du blanc d'œuf, & de la mie de pain, trempée dans du lait, de chaque une once; du sucre blanc, de la Ceruse, de la Gomme adragante, des Lupins, des Pois, des Fèves, de l'Iris de Florence, de chacun une demi-once; des fleurs de Lys blanc, six gros

des fleurs de Fèves nouvelles une demi-poignée ; de l'Oliban & de la Gomme Arabique , de chacun trois gros ; du Borax & de l'Alun de plume , de chaque deux gros ; du Camphre un gros & demi. Infusez ces drogues pendant trois jours dans une suffisante quantité d'eau de fleurs de Fèves & de Roses ; distillez ensuite selon l'art.

On pulvérisera la Céruse , le Sucre , les Gommés , le Camphre , le Borax , les Lupins , les Pois , les Fèves ; on écrasera les fleurs dans un mortier de marbre ; on mettra tout ensemble dans une cucurbite de verre ou de grais ; après l'infusion on distillera au bain-marie , & on gardera l'eau dans une bouteille.

Eau d'Abricots.

53. Prenez le syrop dans lequel on a confit des Abricots ; servez-vous-en aussitôt qu'on a retiré ces fruits pour les faire sécher ; pour rendre la liqueur bonne , mettez une livre de ce syrop dans un vase de la grandeur d'une pinte, vous en remplirez le reste d'eau ; ajoutez à ce mélange encore un poisson d'eau , avec lequel vous rincerez la

pinte ; après quoi vous mesurerez une pinte d'eau-de-vie que vous mêlerez avec le syrop , vous y mettrez en même tems huit amandes de Pêches , ou d'Abricots , ou amandes ameres pilées ; & lorsque vous aurez bien mêlé le tout , & que la liqueur aura suffisamment déposé , vous la soutirerez ; ensuite vous pourrez la colorer légèrement avec le caramel , & la passer à la chauffe , si elle n'étoit pas parfaitement claire & nette.

Eau Couronnée.

54. Mettez dans huit pintes d'eau-de-vie une demi-livre de Violette épluchée , deux onces de racines d'Iris , une demi-livre de Jonquille double , quatre onces de fleurs d'Orange épluchées , quatre onces de Rose musquée blanche , six onces de Tubéreuse , deux gros de Macis , un gros de clous de Girofle , deux onces de Quintessence de Bergamotte , & autant de Quintessence d'Orange de Portugal.

Toutes les fleurs doivent être cueillies dans leur saison. Vous observerez de mettre ensemble la Violette , l'Iris , le Macis & les clous de Girofle dans la liqueur , & ensuite les autres fleurs , cha-

cune dans leur saison , & de n'y ajouter les quintessences qu'après y avoir mis la Tubéreuse , qui est la dernière fleur qui paroît. Toutes les fois que vous mettrez une de ces fleurs , vous remuerez le tout , & boucherez très-exactement le vaisseau. Huit jours après que la dernière plante y aura été mise , transfusez dans une cucurbite , couvrez-la de son chapiteau exactement luté , & distillez au bain-marie ; ayez soin de rafraîchir souvent , adaptez & lutez le récipient , mettez-le dans une terrine pleine d'eau , afin que les esprits se refroidissent , pour la conservation de sa force & de son parfum. Vous retirerez de cette opération quatre pintes de bon esprit.

Eau d'Absynthe.

55. Prenez telle quantité qu'il vous plaira d'Absynthe , un peu sèche , brisez-la ; & l'ayant mise dans une cucurbite , arrosez-la de vin blanc ; laissez macérer pendant quelque tems , puis distillez au bain de vapeurs , ou au bain de cendres,

Vous distillerez de même l'eau de Coqueret , d'Hyssope,

Eau d'Adonis.

56. Prenez une livre de Roses muscades blanches, pilées, trois quarterons de fleurs d'Orange, une demi-livre de Jasmin, une demi-livre d'Œillets à ratatrat de la première sève, épluchés; deux gros de Girofle pilé, une once de Cannelle fine, pilée; six onces de Quintessence de Limon, quatre gouttes d'Ambre.

Mettez le tout dans une cucurbite avec huit pintes de bon Esprit de vin, couvrez-la de son chapiteau, lutez-le bien, de même que son récipient, qui doit être dans un bain froid; distillez au bain marie, vous en tirerez six pintes d'eau excellente.

Eau d'Ange.

57. Pour faire d'excellente Eau d'Ange, prenez trois onces d'Iris de Florence, trois onces de Benjoin, dix gros de Storax bien choisis, une once de bois de Rose, une demi-once de Santal Citrin, une demi-once de Calamus aromatique; concassez le tout & le mettez dans une cucurbite avec deux

pintes d'eau de Rose, deux pintes d'eau de fleurs d'Orange, vingt gouttes de Quintessence d'Ambre; remuez bien le tout, & bouchez exactement jusqu'à luter. Mettez ces matieres en digestion au bain-marie tiede pendant vingt-quatre heures; en le débouchant adaptez le chapiteau, lutez exactement, & vous distillerez au bain-marie: vous en tirez la meilleure Eau d'Ange.

Pour tirer profit de tout, après la distillation, faites sécher le marc, on en pourra faire des sachets pour porter sur soi, ou pour mettre dans les armoires, ce qui communique une bonne odeur au linge & aux habits. On en fait aussi de fort bonnes pastilles.

Eau d'Ange du Parfumeur Royal.

59. Le procédé sera le même que pour l'eau d'Ange précédente; celle-ci n'en diffère que par la recette que nous donnons ici.

Prenez quatre onces de Benjoin, deux onces de Storax, une demi-once de clous de Girofle, deux gros de Cannelle, le tout concassé; deux petits bâtons de Calamus aromatique, deux pinces de Coriandre.

Jetez le tout dans la cucurbite , avec deux pintes d'eau , mettez en digestion & distillez au bain-marie ; vous pourrez ajouter quelques gouttes d'Ambre ; conservez le marc & faites-le fêcher , pour en faire des fachets ou des trochisques.

Eau Dardel.

60. Prenez esprit de Sauge neuf onces , de Menthe & de Romarin , de chacun douze onces , de Thim huit onces , eau de Mélisse composé , une livre ; mêlez ces liqueurs ensemble , & l'eau se trouve faite.

On a attribué à cette eau de grandes vertus , & même on l'a donné pour une médecine universelle ; mais elle n'a que les vertus de l'eau de Mélisse : on l'emploie de la même manière & à la même dose. On peut l'employer à l'extérieur comme une eau vulnéraire ordinaire , & dans les mêmes cas.

Eau d'Argent , Liqueur.

61. Vous pourrez la faire en suivant la même recette que pour l'eau d'Or , excepté la couleur ; mais pour diversifier le goût , ainsi que la couleur de ces

deux liqueurs , prenez les zestes de trois Citrons ordinaires , un gros d'Angélique , pilé , avec huit clous de Girofle , que vous mettrez dans l'alambic avec trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; vous distillerez au feu médiocre ; & quand vos esprits seront tirés , vous ferez fondre une livre du plus beau sucre Royal dans trois pintes & un demi-septier d'eau , vous mêlerez les esprits dans ce syrop , & vous passerez le mélange par la chauffe. Quand la liqueur sera bien claire , vous y ajouterez des feuilles d'argent , comme nous dirons ci-après pour les feuilles d'or ; ce sera précisément le même procédé , qui donnera six pintes d'eau d'argent.

Eau d'Arquebusade.

62. Prenez grande Consoude , feuilles , fleurs & racines ; Armoise , Bugle , Sauge , de chacune quatre poignées ; Bétoine , grande Margueritte ou œil de Bœuf , Sanicle , grande Scrophulaire , Pâquerette ou petite Margueritte , Aigremoine , Plantain , Verveine , Fenouil & Absynthe , de chacune deux poignées ; Véronique , Or-

pin , Millepertuis , Aristoloche longue , petite Centaurée , Millefeuille , Menthe , Nicotiane ou Tabac , Pilselle & Hysope , de chacune une poignée. Hachez bien menu toutes ces plantes & pilez-les ; mettez-les ensuite infuser dans un grand pot de terre , avec douze pintes de bon vin blanc , & six pintes d'eau-de-vie , & laissez en digestion pendant trois jours dans un tas de fumier bien chaud , ou sur un four ; après ce temps mettez le tout dans un grand alambic ordinaire , & distillez à feu nud pour tirer environ sept pintes d'Esprits. Prenez garde que le phlegme ne monte, si vous voulez que cette eau ait tout son mérite.

Cette eau d'Arquebusade tire son nom d'une de ses principales vertus , qui est de guérir les coups de feu , comme d'arquebuse , fusil , pistolet , & autres armes à feu , éclats de bombes ou de grenades , &c. Elle guérit avec une promptitude inconcevable les contusions , plaies , blessures & coupures , quelques profondes & dangereuses qu'elles soient ; enfin on connoît peu de remèdes composés qui aient un aussi grand nombre de vertus , & d'aussi efficaces.

Voici actuellement la recette de l'eau simple d'Arquebusade.

Prenez les mêmes Plantes , & en même quantité que pour l'eau d'Arquebusade spiritueuse , avec quinze pintes d'eau commune ; laissez-les en digestion pendant six heures sur un petit feu ; vous couvrirez la cucurbite d'un petit couvercle : après les six heures , vous distillerez à feu ouvert & un peu vif , & vous tirerez huit pintes d'eau de quinze que vous y aurez mises.

Eau d'Artus.

63. Mettez dans l'alambic quatre onces d'Iris de Florence , concassé , une once de clous de Girofle , & sept pintes d'eau-de-vie , sans eau : distillez d'abord ces matieres au feu ordinaire , sans tirer de phlegme ; quand ces esprits seront tirés , vous les remettrez dans l'alambic , sur un petit feu , pour les rectifier avec une once de Quintessence de Bergamotte , & deux gros de Nérol , ou Quintessence de fleurs d'Orange. Vous retirerez quatre pintes d'une eau très-agréable , & qu'on a nommée Eau d'Artus.

Eau simple de Basilic.

64. Prenez du Basilic simple en fleur ; déramez feuilles & fleurs , pilez-les dans un mortier de marbre , ensuite exprimez-en le jus à la presse , & le mesurez : sur trois chopines de ce jus vous mettrez deux livres de feuilles & fleurs de Basilic , dans un alambic couvert de son chapiteau , & auquel vous aurez adaptez le récipient. Distillez au bain-marie & au feu tempéré , & tirez-en quatre pintes , c'est-à-dire , que vous en devez tirer une pinte , sur une pinte & chopine de jus , & une demi-livre de Basilic feuilles & fleurs , c'est la seule méthode par laquelle on puisse réussir à la bien faire.

Eau de Basilic , Liqueur.

65. Prenez trois poignées feuilles & fleurs de petit Basilic , mettez-les dans l'alambic , avec quatre pintes d'eau-de-vie ; distillez à feu nud , mais tempéré ; & quand vous aurez tiré les esprits sans phlegme , vous boucherez bien le récipient pour éviter l'évaporation. Vous ferez ensuite le syrop avec quatre livres

de sucre , que vous ferez fondre dans de l'eau bouillante ; & quand le syrop sera froid , vous y mêlerez les esprits , & les passerez ensuite par la chauffe , que vous aurez soin de couvrir , afin que rien ne se perde des esprits.

Eau de Beauté.

66. Prenez une demi-livre de Thim en fleurs , & bien déramé ; une demi-livre de Marjolaine , feuilles & fleurs aussi ; mettez-les dans l'alambic avec six pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau ; distillez au bain-marie , & vous aurez quatre pintes d'eau de Beauté aux esprits , propre à dégraisser le visage , & à en dessécher les boutons.

Si vous voulez la faire à l'eau simple , vous mettrez la même quantité de Marjolaine & de Thym , avec sept pintes d'eau , sans eau-de-vie , pour en tirer environ quatre pintes , que vous distillerez de même au bain-marie. Cette eau entretient parfaitement la fraîcheur du teint.

Eau simple de Bergamotte.

67. Prenez vingt Bergamottes bien

choisies , rapez-les jusqu'auprès de l'acide : mettez cette rapure dans une cucurbite , avec six pintes d'eau ordinaire ; adaptez & lutez le chapiteau , mettez-le au bain-marie au feu tempéré , rafraîchissez souvent. Vous en tirerez quatre pintes d'une très-bonne odeur , & très propres pour le parfum.

*Eau de Bigarade ou d'Orange ,
Liqueur.*

68. Ayez six Bigarades ordinaires , ou quatre belles ; prenez en les zestes que vous mettrez dans l'alambic , avec un peu de Macis ou de Muscade , & trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie. Distillez au feu un peu vif , & prenez garde de tirer le phlegme. Vous composerez le syrop de deux pintes & une chopine d'eau , dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de sucre ; vous aurez par-la six pintes de bonne liqueur.

Eau de Bouquet.

69. Pour avoir environ cinq pintes de cette eau , mettez dans l'alambic quatre gros de Nérolis , ou quatre onces de fleurs d'Orange ; une demi-livre de

Jasmin d'Espagne , quatre bottes d'Œillets à ratafiat , deux onces de feuilles de Roses rouges communes , ou un gros de Quintessence de Rose , quatre onces de Jonquille , & sept pintes d'eau-de-vie ; distillez au bain de sable , ou au bain-marie , à petit feu , surtout jusqu'à ce que vous ayez tiré un quart des esprits.

Si vous voulez la rectifier , vous ne mettrez les fleurs ou quintessences qu'à la rectification des esprits , & vous n'en tirerez qu'environ trois pintes & demie : vous observerez qu'il faut piler toutes les fleurs désignées dans la recette , avant de distiller.

Eau simple de Cannelle.

70. Prenez une livre de bonne Cannelle , pilez-la dans un mortier , réduisez-la en poudre. Mettez-la dans une cucurbite avec cinq pintes d'eau ; adaptez le chapiteau & le récipient ; mettez la matiere en digestion sur de la cendre chaude , pendant vingt-quatre heures ; & au bout de ce temps , vous ferez votre distillation à un feu tempéré , & en tirerez quatre pintes.

Vous aurez une eau de Cannelle d'un

goût exquis, propre à mettre dans les ragoûts, à faire des liqueurs à boire, &c.

Eau simple de Cédra.

71. Prenez trente Cédras, qui ne soient ni tachés ni pourris, rapez-les jusqu'auprès de l'acide; puis mettez-les dans la cucurbite avec six pintes d'eau ordinaire; vous laverez la rape avec l'eau que vous devez mettre dans la cucurbite, pour en extraire les parties odorantes qui s'y seront attachées. Adaptez & lutez le chapiteau, & mettez l'alambic dans un bain-marie; faites un feu tempéré, & rafraîchissez souvent. Distillez au petit filet, & vous tirerez quatre pintes de très-bonne eau de Cedra.

Eau simple de Céleri.

72. Prenez en Octobre plusieurs boîtes de beau Céleri, coupez totalement la racine, & ôtez les mauvaises tiges & feuilles; ensuite vous pilerez les feuilles & côtes dans un mortier de marbre, & vous en exprimerez le suc; mettez sur trois chopines de ce suc une demi-livre de Céleri pilé, & non exprimé, dans l'alambic garni de son chapiteau, & dis-

tillez au bain marie. Vous tirez les deux tiers de votre suc de Céleri, & vous aurez une eau excellente pour la cuisine, & autre usage qu'il vous plaira.

Eau de Chocolat , Liqueur.

73. Prenez deux onces de Cacao, & trois gros de Vanille, faites griller l'un & l'autre, comme si vous vouliez faire du Chocolat; broyez ensuite le Cacao, & laissez la Vanille entière; mettez-les ensemble dans l'alambic avec trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; distillez à un feu ordinaire, & ne tirez point de phlegme. Quand vous aurez tiré vos esprits, vous les mettrez dans un syrop composé à l'ordinaire d'une livre & demie de sucre, fondu dans de l'eau fraîche à la quantité de deux pintes & trois demi-septiers; enfin passez à la chauffe.

Si vous voulez avoir cette même liqueur double, prenez une once & demie de Cacao, six gros de Vanille, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, & deux pintes & demie d'eau pour le syrop.

Eau

Eau de Chypre.

74. L'eau de Chypre est un alliage d'odeur de Musc, de Civette, & d'Ambre qui plaît beaucoup, même à ceux qui ne peuvent supporter l'ambre. Voici la maniere d'opérer pour faire celle qui a le plus de goût.

Prenez huit pintes d'esprit au Jasmin, dans lesquelles vous mettrez une once d'Iris concassé, une demi-once de graine d'Angélique, pilée; trois noix Muscades pilées, six onces de Rose muscade blanche pilée, deux gros de Néroli, trente gouttes d'Ambre.

Si vous n'êtes pas dans la saison des Roses, lorsque vous ferez cette eau, substituez une chopine d'eau de Rose musquée, ou à son défaut d'eau de Rose ordinaire.

Mettez le tout dans l'alambic au bain-marie, tirez un petit filet, mettez le récipient dans de l'eau fraîche, afin que les esprits soient plutôt frais, pour la conservation du parfum.

Autre.

75. Pour en faire quatre pintes en esprits simples, mettez dans l'alambic

deux gros de quintessence d'Ambre gris, sans mélange de Musc, ni de Civette, & la meilleure possible, avec cinq pintes & demie d'eau-de-vie, sans eau; distillez au feu modéré, & observez de ne point tirer de phlegme.

Si vous voulez avoir la même quantité d'eau de Chypre en esprits rectifiés, mettez dans l'alambic les esprits de sept pintes d'eau-de-vie, avec deux gros de quintessence d'Ambre gris, que vous rectifierez selon l'art.

Eau simple de Citron.

76. Choisissez quarante beaux Citrons, rapez-les jusqu'à l'acide, & mettez cette écorce ainsi rapée dans l'alambic, avec six pintes d'eau ordinaire, suivez, pour le surplus de la manipulation, ce qui a été dit pour l'eau à la Bergamotte. Vous en tirerez quatre pintes.

Eau simple de clous de gérofle.

77. Pilez huit onces de clous de gérofle, bien choisis, que vous mettrez dans une cucurbite, avec cinq pintes d'eau ordinaire, adaptez le chapiteau &

le récipient, & lutez l'un & l'autre exactement; laissez ainsi vos matières en digestion pendant vingt-quatre heures sur de la cendre chaude; faites ensuite la distillation avec un feu tempéré, & tirez-en quatre pintes, qui seront parfaitement bonnes. Le goût & le parfum en seront exquis.

Eau de Cologne.

78. Prenez esprit de vin rectifié vingt six livres, esprit de romarin sept livres, eau de mélisse composée quatre livres & demie, essence de bergamotte six onces, néroli trois gros, essence de cédras demi-once, essence de citron six gros, essence de romarin deux gros. Mettez toutes ces substances dans une grosse bouteille; agitez le mélange, & l'eau est faite.

Si vous voulez que cette eau soit plus délicate, rectifiez-là au bain-marie à petit feu, pour tirer toute la liqueur, à deux pintes près.

Cette eau est plus employée pour la toilette, & comme eau de senteur, que comme médicament, parce qu'elle est d'une odeur fort agréable. On peut lui

accorder les mêmes vertus qu'à l'eau de mélisse composée, surtout pour les maux de tête : on peut l'employer de la même manière & à la même dose.

Nota. Cette recette, qui est de M. Baumé, donne la meilleure eau de cologne ; & la plupart de celles qu'on débite sous ce nom, ne sont que des compositions arbitraires, & n'ont le plus souvent d'autres vertus que d'être odorantes.

Eau de Coriandre , liqueur.

79. Prenez trois pintes & une chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre bien choisie, mettez-les dans un alambic, distillez au feu modéré, & évitez de tirer le phlegme. Faites fondre une livre de sucre dans trois pintes & un demi-septier d'eau pour le syrop dans lequel vous verserez vos esprits, remuez bien, & passez ensuite à la chauffe. Vous aurez six pintes d'eau de coriandre.

Eau de fleurs d'Orange , ou eau de Naphe.

80. Prenez six livres de fleurs d'orange quand elle est dans sa vigueur,

mettez-la dans une cruche de grais , ajoutez-y six onces de la premiere écorce des oranges amères coupées par petits morceaux ; versez dessus du vin blanc & de l'eau de mélisse , de chacun quatre livres , remuez le tout avec un bâton , & après avoir bien bouché la cruche , mettez-la en digestion dans le fumier chaud pendant deux jours ; débouchez le vaisseau , versez promptement la matiere dans une grande cucurbite de grais ou de verre , adaptez-y un chapiteau & un récipient , lutez les jointures exactement , mettez la cucurbite au bain marie , ou au bain de vapeur , & par un feu assez fort , vous ferez distiller l'humidité ; vous aurez une fort bonne eau de fleurs d'orange ; il faut la garder dans une bouteille bien bouchée. On l'appelle *eau de naphe*.

Elle est fort bonne contre les vapeurs & contre la malignité des humeurs : on en donne dans les maladies hystériques , pour exciter les mois aux femmes , pour fortifier l'estomac & le cerveau. La dose en est depuis deux scrupules jusqu'à une once.

*Autre maniere de tirer l'eau de fleurs
d'Orange.*

81. Faites cueillir deux heures après le lever du soleil, & par un tems serain de la fleur d'orange, épluchez-la feuille à feuille, & jetez comme inutiles les étamines & le reste, emplissez de ces feuilles ainsi épluchées les deux tiers d'une cucurbite de fer blanc, adaptez le chapiteau garni de son réfrigérant & à gorge très-basse, il ne faut pas qu'elle ait plus de deux pouces au-dessus de la cucurbite, distillez au bain-marie à très-grand feu. Si vous avez mis neuf livres de fleurs dans l'alambic, tirez seulement trois ou quatre pintes d'eau aromatique; vous pouvez cependant continuer la distillation, & réserver la dernière eau à part, elle a son mérite. Pendant l'opération, ayez soin de changer souvent l'eau du réfrigérant, & de la tenir le plus fraîchement possible. Quand on voit furnager une certaine quantité de quintessence dans le récipient, on la sépare du phlegme, mais cela arrive rarement en se conformant exactement au procédé que nous venons d'indiquer.

Si cette méthode vous paroît trop em-

barraffante , la suivante est plus simple. Prenez quatre livres de fleurs d'orange , pilez-les dans un mortier de marbre sans les éplucher , versez sur ces fleurs neuf pintes d'eau commune , distillez au feu ouvert , vous retirerez cinq à six pintes d'eau fort odorante ; si vous voulez la rendre encore meilleure , tirez pour la première fois jusqu'à sept pintes , démontez l'alambic , jetez ce qui se trouvera dans la cucurbite , versez-y l'eau que vous venez de distiller , ajoutez deux livres de nouvelles fleurs , pilées comme les premières , recommencez votre distillation jusqu'à l'occurrence de cinq ou six pintes , pour lors cessez :

On employe avec succès la fleur d'orange pour dissiper les maladies hystériques ; pour fortifier le cœur , l'estomac & le cerveau.

Eau de Fenouil.

82. Prenez telle quantité qu'il vous plaira des racines de cette plante avec les feuilles , faites-les macérer dans de l'eau , & distillez au bain-marie.

Ou bien , les ayant fait bouillir dans de l'eau , mettez-les toutes chaudes entre deux plats d'étain , il s'attache à ce-

lui de dessus une liqueur , réservez-la dans une phiole.

On s'en sert dans les maladies de la vue , en en mettant une goutte ou deux dans le coin de l'œil.

Eau de Fenouillette , liqueur.

83. Prenez deux onces de fenouil choisi , concassez-le dans un mortier , & mettez-le dans l'alambic avec trois pintes & demie d'eau-de-vie , & une chopine d'eau , distillez au feu tempéré. Tirez les esprits purs , sans phlegme , car le fenouil est de toutes les graines celle qui prend plus vite le goût d'empyreume. Quand les esprits seront tirés , vous ferez fondre une livre de sucre dans trois pintes d'eau , vous les mettrez dans ce syrop , & ayant bien mêlé le tout , vous le passerez à la chauffe.

Pour avoir cette liqueur double vous mettrez autant d'eau-de-vie que dans la recette précédente , un tiers de fenouil de plus , & un tiers d'eau de moins , c'est-à-dire , deux pintes pour le syrop avec trois livres de sucre.

Pour avoir la fenouillette fine & sèche vous passerez toute l'eau-de-vie à l'alambic ;

l'alambic ; vous mettrez trois onces de fenouil , deux pintes d'eau , une livre & demie de sucre pour faire le syrop. En ajoutant un peu de macis à la recette double , on pourra faire passer cette fenouillette pour celle de l'Isle de Ré.

Eau de Fraises.

84. Laissez pourrir les fraises dans un vaisseau de verre , en y ajoutant un peu de sel & de sucre , puis distillez au bain-marie.

Cette eau passe pour être souveraine contre le venin , & pour ôter les taches , provoquer les mois , & dessécher les yeux larmoyans. Elle aura encore plus de vertu , si on y mêle de l'eau-de-vie.

Vous opérerez de même pour tirer les eaux de velvete & de véronique.

Eau simple de fruits à écorce odorante.

85. Prenez six cédras , huit oranges de Portugal , quatre belles bergamotes , huit limons & huit citrons.

Rapez tous ces fruits jusqu'auprès de l'acide , & conduisez le reste de l'opération comme pour l'eau de bergamote , &c.

Eau de Gentiane.

86. Prenez trois livres de racines de gentiane, hachez-les bien menu, mettez-les dans une cucurbite de grès ou de verre, avec une demie livre de fleurs de perite centaurée, & autant de ses feuilles pilées. Versez par dessus douze pintes de vin blanc du meilleur, bouchez bien la cucurbite, & mettez la matiere en digestion pendant huit jours dans du fumier, ou au bain-marie tiède. Adaptez ensuite un chapiteau & un récipient de verre, distillez au feu de sable. Et gardez l'eau dans une bouteille bien bouchée.

Cette eau est recommandée contre la peste, toutes sortes de venin, le gravier tant des reins que de la vessie, pour guérir les aposthumes & ulcères intérieurs. Elle purifie encore le sang & guérit la fièvre.

Eau d'Émeraude.

87. Prenez feuilles d'angélique, tiges d'angélique, feuilles de grande absynthe, calament de montagnes, laurier, rhue, sauge, thym, de chacun deux onces; menthe de jardin & persil,

de chacun quatre onces ; romarin une once , esprit de lavande , de romarin , de chacun deux livres. Coupez les plantes qui doivent être toutes récentes , mettez-les dans un matras , versez par dessus les esprits de lavande & de romarin , bouchez le matras , faites digérer ce mélange pendant plusieurs jours , ensuite coulez avec expression , filtrez la liqueur , & conservez-la pour l'usage. Cette eau est de couleur verte , c'est ce qui lui a fait donner le nom d'Émeraude.

Elle a les mêmes vertus que l'eau vulnérable ; on l'employe de la même manière.

Eau de Jasmin.

§8. Cette eau est une des plus difficiles à faire ; & pour y réussir , il faut que le distillateur ait soin de cueillir la fleur de jasmin , mais séparée de toute verdure , immédiatement après le lever du soleil , la mettre à fur & mesure dans une bouteille de verre , autant qu'elle pourra en contenir , lorsqu'elle sera pleine , vous mettrez de l'esprit à l'épreuve du coton , autant que la bouteille aux fleurs pourra aussi en contenir , par ce

moyen les fleurs ne perdent rien, & les esprits prennent tout le parfum. Vous mettrez votre infusion dans un endroit frais, & au bout de six semaines vous séparerez vos esprits de vos fleurs, & les laisserez reposer jusqu'à ce que le nébuleux que les fleurs auront occasionné à vos esprits soit dissipé, ou tombé au fond. Alors vous le soutirerez bien doucement dans des bouteilles, pour en faire tel usage qu'il vous plaira.

Eau de Jasmin, liqueur.

89. Faites cueillir le jasmin avant le lever du soleil par un tems serain; arrachez la fleur du calice verd dans lequel elle est renfermée, & employez-la aussitôt comme il suit. Mettez dans votre alambic trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & six onces de jasmin; distillez au feu vif, & prenez garde que le phlegme ne monte, car vous gâteriez votre liqueur, qui n'auroit plus son parfum: observez aussi qu'en distillant le jasmin, le parfum monte le premier. Quand vous aurez tiré tous vos esprits, vous boucherez promptement le récipient; vous composerez ensuite le syrop avec

trois pintes & un demi-septier d'eau & une livre de sucre, & au lieu de verser vos esprits dans le syrop, vous verserez au contraire le syrop dans le récipient sur les esprits parfumés, vous boucherez le récipient, & ne les passerez à la chauffe que le jour suivant, afin que les esprits aient le tems de se refroidir parfaitement, & de bien pénétrer le syrop. Vous aurez six pintes d'excellente eau de jasmin, en suivant exactement ce procédé.

Eau de Jonquille, liqueur.

90. Distillez à l'eau-de-vie sur un feu un peu vif, telle quantité de fleurs de Jonquille bien épluchées que vous voudrez pour faire six pintes d'eau de Jonquille liqueur, & observez exactement pour le reste ce que nous avons prescrit pour la composition de l'autre jasmin liqueur; vous vous servirez ensuite de la teinture de safran en quantité suffisante pour donner à votre liqueur la couleur naturelle de la fleur.

Si vous voulez avoir la quintessence de jonquille vous vous conformerez à ce qui a été dit pour avoir celle de rose.

Eau de la Reine de Hongrie.

91. Prenez une cucurbite de verre dont le cou soit médiocrement large, jetez-y quatre livres de fleurs de romarin, dont vous ne réserverez que le calice, il ne faut pas qu'il y reste du verd, versez sur ces fleurs ainsi mondées six livres du meilleur esprit-de-vin bien rectifié; adaptez un chapiteau de verre à la cucurbite, placez-le sur un fourneau dans un bain de sable, lutez avec exactitude un matras au bec du chapiteau, & laissez les choses ainsi disposées pendant vingt-quatre ou trente-six heures, au bout desquelles vous allumerez le feu que vous pousserez lentement & par degré: quand vous aurez extrait quatre pintes d'esprit, laissez refroidir vos vaisseaux, délutez le chapiteau, & jetez comme inutile ce qui restera dans la cucurbite, mettez-y trois livres de fleurs de romarin mondées comme la première fois, versez sur ces nouvelles fleurs l'esprit de votre distillation précédente, & cohobez très-lentement; au lieu de bain de sable, servez-vous à cette fois du bain marie, pour ne pas vous exposer à brûler vos

fleurs; vous pourrez par ce moyen tirer jusqu'à siccité, & vous aurez pour résultat de l'opération, environ trois pintes & demi d'eau de la Reine de Hongrie & d'une qualité peu connue, parce qu'on néglige les moyens de la faire excellente.

Les vertus de l'esprit de fleurs de romarin, préparé comme nous venons de le dire, sont en très-grand nombre; c'est un excellent remède contre toutes les maladies froides du cerveau, contre celles des nerfs & des jointures, contre les rhumatismes & les gouttes froides, contre les maux de tête causés par la pituite; il résout les vapeurs qui causent les vertiges, fortifie la mémoire, remédie aux surdités & aux bourdonnemens des oreilles, de même qu'à la foiblesse de la vue; il guérit les contusions de la tête, & de toutes les parties du corps, & empêche que le sang ne s'y coagule; résolvant même & faisant transpirer celui qui auroit été coagulé; il appaise les douleurs de dents; il fortifie l'estomac en empêchant les dévoiemens, & ceux des intestins, émoussant la pointe des acides qui en sont ordinairement la cause; il donne de l'appé-

tit, aide à la digestion & débouche les obstructions du foie, de la rate & de tous les viscères, & même celles de la matrice, dont il appaise les vapeurs: on prétend encore qu'il conserve & vivifie la chaleur naturelle, qu'il rétablit les fonctions de toutes les parties du corps, & même qu'il rajeunit les vieillards, c'est-à-dire, qu'il les soulage de quantité d'infirmités. On le donne intérieurement depuis un scrupule jusqu'à un gros dans du vin, ou dans quelque eau céphalique ou cordiale. On en peut tirer quelques gouttes par le nez & en mettre sur les tempes, & sur les futures du crâne; on applique sur les contusions des compresses qu'on a mouillées, on en met sur les rhumatismes & sur toutes sortes de douleurs & de fluxions, de même qu'autour des yeux pour fortifier la vue, & dans les oreilles, pour la guérison & le soulagement des maux qui y arrivent.

Eau de la Reine de Hongrie composée.

92. Prenez une livre de fleurs de Romarin, nouvellement cueillies, quatre onces de sommités de Romarin, quatre onces de fleurs de thym; de sarriette,

de fleurs de lavande, de costus cultivé, de chacun quatre onces : deux onces de petite sauge, quatre onces de marjolaine. Vous pilerez toutes ces fleurs & plantes dans un mortier de marbre, & vous les mettrez dans un vaisseau de verre avec dix pintes de bon esprit de vin à l'épreuve de la poudre ; remuez bien le vaisseau, & le bouchez exactement : laissez les matieres en digestion pendant trois ou quatre jours, puis mettez-les dans une cucurbite, à laquelle vous adapterez son chapiteau, & dont vous luterez bien les jointures. Vous tiendrez le réfrigérant dans un bain d'eau toujours froide. Vous tirez par la distillation sept pintes de bon esprit, & vous changerez alors de récipient, de peur que les plantes ne s'attachent au fond, & ne donnent un goût d'empireume fort désagréable, qui gâteroit l'excellence du parfum.

Cette eau est bonne pour la paralysie, l'apoplexie, pour la léthargie, pour les maladies hystériques, pour les maux de cœur & d'estomac. La dose est depuis un gros jusqu'à trois.

Eau de Lavande simple.

93. Prenez deux livres de fleurs de Lavande fraîchement cueillies, mettez-les dans une cucurbite avec six pintes d'eau commune, & laissez le tout en digestion sur un petit feu pendant vingt-quatre heures : passez cette mixtion par un linge & la pressez bien : prenez deux autres livres de fleurs de lavande, que vous mettrez dans la même eau de la première infusion; ajoutez ce qui manquera des six pintes, & laissez-les encore en digestion pendant vingt-quatre heures. Vous la passerez de même par un linge pour exprimer l'eau dont les fleurs sont imbibées : vous recommencerez de nouveau la même opération avec deux autres livres de nouvelles fleurs de Lavande, que vous laisserez encore digérer pendant vingt-quatre heures, & sans passer, vous distillerez au bain-marie à un feu ordinaire pour les eaux simples ; vous en tirerez quatre pintes.

Vous en pourrez aussi séparer beaucoup d'huile essentielle de lavande.

Eau de Lavande composée.

94. Prenez demie livre de fleurs de

Lavande , deux onces de fleurs de romarin , ou trois onces de ses sommités , deux onces de serpolet , trois onces de fleurs d'orange , quatre onces de menthe ou baume , & six pintes d'eau-de-vie bien forte.

Mettez le tout dans une cucurbite , & distillez au bain-marie ; ménagez le feu au commencement & ayez soin de bien rafraîchir le réfrigérant. Vous tirez trois pintes d'eau de lavande excellente.

Eau simple de Laurier.

95. Prenez , au mois d'Août , deux livres de feuilles de laurier , bien vertes & fraîches , mettez-les en trituration dans un mortier de marbre , pour les amortir & les briser ; transvasez-les ensuite avec six pintes d'eau simple dans un alambic , que vous couvrirez de son chapeau , distillez à un feu tempéré. Vous tirerez quatre pintes d'eau de laurier , qui pourra se conserver long-temps & servir aux usages qu'il vous plaira.

Eau simple de Limon.

96. Choisissez quarante limons , & procédez , comme il a été dit pour l'eau

à la bergamote. Vous en tirerez quatre pintes d'eau très-fine, très-odorante & d'un très-bon goût.

Eau simple de Macis.

97. Mettez douze onces de macis bien pilé dans une cucurbite, avec cinq pintes d'eau ordinaire; vous la couvrirez de son chapiteau, vous adapterez le récipient, & les mettrez en digestion sur des cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, après lesquelles vous distillerez à un feu tempéré, & vous en tirerez quatre pintes. Vous aurez une excellente eau de Macis très-fine, qui sert aussi en cuisine & pour incorporer dans les liqueurs.

Eau de Madame de la Vrilliere pour les dents.

98. Prenez canelle, deux onces; girofles, six gros; cresson d'eau, six onces; écorces récentes de citron, une once & demie; roses rouges, une once; cochléaria, une demie livre; esprit de vin rectifié, trois livres. Concassez ce qui est à concasser; coupez grossièrement le cresson & le cochléaria; faites macérer le tout dans de l'esprit-de-vin,

pendant vingt-quatre heures , dans un vaisseau clos. Distillez ensuite au bain-marie jusqu'à siccité ; après quoi rectifiez cette liqueur au bain-marie.

Cette eau fortifie les gencives , prévient le scorbut , guérit les petits aphtes qui viennent dans la bouche. On s'en fert pour se laver la bouche ; on l'emploie seule , ou mêlée avec de l'eau.

Eau de Mélilot.

99. Prenez deux livres de Mélilot déramé , nouvellement cueilli , dans sa force , & par un tems sec , mettez les dans l'alambic avec six pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau ; distillez au feu ordinaire , & prenez bien garde de tirer le phlegme.

Pour avoir cette eau en esprit rectifié , vous mettrez dans l'alambic deux livres de Mélilot , sept pintes d'eau-de-vie , & une pinte d'eau. Vous en tirerez les esprits , que vous remettrez dans l'alambic avec une demie livre de mélilot , & vous les rectifierez au bain-marie.

*Eau de Mélisse Magistrale, ou Eau
des Carmes.*

100. Prenez demie livre de canelle, six onces de cardamomum avec leurs gouffes, six onces d'anis vert, quatre onces de clous de girofle, huit onces de coriandre : concassez ces aromates dans un mortier de marbre, & jetez-les dans une cruche de grès, ajoutez l'écorce de huit citrons, un litron de bayes de genièvre bien mûres & écrasées, prenez ensuite douze poignées de Mélisse lorsqu'elle est dans toute sa force, avant cependant qu'elle soit en graine, six poignées de sommités de romarin, autant de sauge, autant d'hyssope & autant d'angélique, dont vous prendrez les côtes & non les feuilles, ni la graine, ni la racine; marjolaine & thym de chacune six poignées, de l'absynthe une poignée: hachez tous ces végétaux bien menus, mettez-les dans votre cruche, versez sur vos drogues seize pintes d'eau-de-vie, & faites durer l'infusion huit jours; versez alors le tout dans l'alam-bic ordinaire, ni trop élevé, ni trop bas, & distillez au bain-marie; vous en tirez d'abord dix pintes, que vous rejette-

rez dans la cucurbite par le canal de cohobation , continuant le feu au même degré ; peu après vous le diminuerez , de façon que les esprits aromatiques ne tombent dans le récipient qu'à gouttes précipitées ; vous continuerez votre distillation jusqu'à ce que le phlegme montre. Vous exposerez vos esprits aromatiques au soleil , bouchés d'un simple bouchon de papier , pour donner lieu aux particules de feu de s'évaporer. Ne jetez point ce qui sera resté dans la cucurbite, mais faites-le évaporer jusqu'à siccité. Vous mettrez alors le feu au résidu de vos plantes & de vos drogues ; jetez-en les cendres dans un vase plein d'eau bouillante ; vous leur ferez faire deux ou trois bouillons , après quoi vous retirerez le vase du feu ; l'eau étant froide , filtrez-la à travers le papier gris , & quand elle sera bien limpide , vous la remettrez au feu, & vous la ferez entièrement évaporer ; pour lors vous trouverez au fond de votre vase , qui sera de terre vernissée & neuf, un sel fixe pur & blanc, que vous ferez fondre dans votre esprit ou eau de Mélisse Magistrale.

Cette eau est fort estimée contre l'apoplexie , la léthargie & l'épilepsie , les

vapeurs , les coliques , la suppression des règles & des urines. On en donne une cuillerée ou pure ou mêlée , dans un verre d'eau , suivant les différentes maladies.

Eau simple de Menthe.

101. Pilez deux livres de feuilles & fleurs de Menthe bien déramées , & cueillies par un tems chaud & sec : mettez-les dans l'alambic avec cinq pintes & demie d'eau commune , que vous distillerez au bain-marie & à feu modéré. Vous en tirerez quatre pintes très-fortes en odeur.

Eau de Menthe composée.

102. Prenez feuilles de menthe crêpue récentes , deux livres ; feuilles de petite absynthe , trois onces ; sommités fleuries & séches de basilic , & de Pouliot , de chacun deux onces : romarin & fleurs de lavande , de chacun deux gros ; canelle , demi-once ; coriandre , six gros ; girofles , un gros ; esprit-de-vin rectifié , une livre ; infusion de menthe , cinq livres. Concassez ce qui est à concasser ; coupez menu ce qui peut l'être ; mettez macérer le tout dans un vaisseau bien bouché ;

bouché ; distillez ensuite au bain-marie jusqu'à siccité. Cette eau est blanche & laiteuse , & ne doit point être rectifiée.

L'eau de menthe composée est vulnéraire , nervale , céphalique , emménagogue, hystérique. La dose est depuis un gros jusqu'à quatre , dans un bouillon ou dans un verre de ptisanne appropriée.

Eau de miel odorante.

103. Prenez esprit-de-vin rectifié, trois livres ; miel blanc, coriandre , de chacun demie livre ; vanille, trois gros ; écorces récentes de citrons , une once ; girofles , six gros ; muscades , stirax , calamithe , benjoin , de chacun quatre gros ; esprit de roses , & de fleurs d'oranges , de chacun cinq onces. Concassez toutes les substances qui peuvent l'être , mettez-les dans le bain-marie d'un alambic, avec les autres matieres ; laissez macérer le tout pendant vingt-quatre heures dans l'esprit-de-vin , dans l'esprit de roses & dans celui de fleurs d'oranges , ayant soin de tenir l'alambic exactement fermé ; alors procédez à la distillation au bain-marie , jusqu'à siccité. Rectifiez la liqueur au bain-

marie , pour tirer seulement ce qu'elle contient de spiritueux.

Cette eau est d'une odeur fort agréable , qui réjouit & récrée les esprits. On en fait usage comme de l'eau de mélisse , & à la même dose. On s'en sert pour la toilette.

Eau de mille-fleurs , odorante , spiritueuse & composée.

104. Mettez dans un grand vaisseau dix pintes de bon esprit de vin , & ensuite vous y mettrez les fleurs suivantes , chacune en leur saison ; savoir violette épluchée , jacinthe sans verdure , petite giroflée jaune épluchée , uniquement le jaune , de chacun une demie livre ; jonquille simple & jonquille double , de chacun quatre onces ; muguet sans verdure , & jasmin sans vert , de chacun une demie livre ; jasmin d'Espagne quatre onces ; fleur de romarin , une once ; deux onces de fleurs de sureau : quatre onces de roses des bois , pilées , quatre onces de roses pâles pilées , & autant de roses blanches pilées , six onces de fleurs d'orange , œillets à ratafiat épluchés , syringa sans vert , tubéreuse , baume ou menthe , fleurs &

feuilles, de chacun une demie livre : soixante gouttes de quintessence d'ambre, que vous ne mettrez que quand vous serez prêt à faire la distillation ; c'est-à-dire trois jours après que vous aurez mis la dernière fleur. Mettez le tout dans votre cucurbite, adaptez & lutez exactement son chapiteau, faites la distillation au bain-marie, à un feu tempéré, lutez votre récipient, mettez-le dans un bain d'eau froide, pour la conservation & bonté des esprits. Quand vous en aurez tiré sept pintes, changez de récipient, mettez-en un autre, dans lequel vous pourrez encore tirer une pinte, qui sera inférieure.

Véritable Eau de mille-fleurs.

105. Vous aurez soin de distiller en son tems de la rosée, & d'en garder l'eau qui en proviendra dans une bouteille bien bouchée : vous aurez soin aussi de faire ramasser au mois de Juin, en un beau tems, de la fiente de bœuf ou de vache, séchée d'elle-même dans les prés où ces animaux ont brouté l'herbe, son odeur approche en quelque sorte du musc. Vous choisirez encore en leur tems telles fleurs que vous voudrez distiller, & les ayant

stratifiées vous les mettrez dans une grande & large cucurbite de verre, avec égale portion de cette fiente sèche pulvérisée, & vous arroserez chaque couche l'une après l'autre avec l'eau spiritueuse de rosée; vous continuerez cet arrosement & cette stratification jusqu'à ce que les matières occupent environ la moitié de la cucurbite, vous la couvrirez de son chapiteau de verre, & l'ayant soigneusement luté, de même que le bec du récipient, vous en ferez la distillation à la seule chaleur du soleil d'été, jusqu'à ce que l'humidité soit à peu-près toute distillée, puis environ minuit, ou du moins deux heures avant le lever du soleil, vous déluterez les vaisseaux; (le choix de ce temps-là est absolument nécessaire, si l'on veut conserver la bonne odeur de l'eau,) vous apprêterez en même-temps de nouvelles fleurs, vous luterez le chapiteau & le récipient, vous en ferez la distillation au soleil, de même que la première fois: vous continuerez ensuite de déluter les vaisseaux la nuit, de cohober l'eau distillée sur de nouvelles fleurs, & d'en faire la distillation, jusqu'à ce que l'eau devienne parfaitement odorante. Vous devez faire enforte que le

réipient & même le chapiteau ne soient pas exposés aux rayons du soleil pendant la distillation, & que la cucurbite seule en soit échauffée, vous couvrirez même le chapiteau d'un linge ployé en plusieurs doubles, que vous tremperez souvent dans de l'eau fraîche, pour avancer la résolution des vapeurs qui s'élèveront des matières. La fiente de vache & l'esprit de rosée sont bien nécessaires à la première distillation des fleurs, mais non pas à celle que vous ferez après, & au cas qu'il soit difficile d'avoir la chaleur du soleil assez forte pour ces distillations, vous y employerez le bain de vapeurs. Vous aurez par ce moyen des eaux parfaitement odorantes, & dont une once fournira plus de bonne odeur, que dix fois autant de celles qu'on distille par les voies ordinaires.

Eau de mille-fleurs, liqueur.

106. Prenez les zestes de trois citrons moyens, demi-once d'Angélique & un gros de macis, pulverisez l'un & l'autre; mettez le tout dans l'alambic avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, distillez au feu modéré, prenant garde de laisser monter

le phlegme. Quand vous aurez tiré les esprits, vous les verserez dans le syrop composé d'une livre de sucre fondu dans trois pintes d'eau, & un demi-septier d'eau-de-vie pour composer la couleur qu'il vous plaira lui donner. Passez le mélange à la chauffe, & mettez-le ensuite en bouteilles.

Eau de noix, extrait & sel.

107. Pilez dans un mortier dix ou douze livres de fleurs de noyer, qu'on appelle *chatons*, quand elles sont en leur force, mettez-les dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans; faites une forte décoction d'autres fleurs de noyer, & après avoir coulé, humectez-en les fleurs qui sont dans la cucurbite, jusqu'à ce qu'elles nagent dans la liqueur; adaptez à la cucurbite une tête de more avec son réfrigérant & un récipient de verre; lutez les jointures, & ayant placé le vaisseau sur un fourneau, donnez dessous un petit feu pour faire distiller environ la moitié de la liqueur; laissez éteindre le feu; coulez ce qui sera resté dans la cucurbite, & l'exprimez: remettez l'expression dans le même vaisseau, & faites-

en distiller environ les deux tiers : mêlez les eaux distillées ensemble, & les gardez.

Coulez la liqueur qui sera restée dans la cucurbite, & l'ayant laissé reposer, vous la passerez par un linge, & vous en ferez évaporer l'humidité dans une terrine de grès au feu de sable jusqu'à consistance de pillules; vous garderez cet extrait; vous ferez aussi sécher le marc de la fleur & vous le garderez.

Amassez des Noix quand elles seront au tiers de leur grosseur ordinaire, écrasez-les dans un mortier, & en remplissez à la moitié, la cucurbite de cuivre étamée; versez dessus toute l'eau que vous aurez tirée de la fleur de noyer, adaptez sur la cucurbite une tête de more avec son réfrigérant & son récipient, & après avoir laissé la matière en digestion pendant vingt-quatre heures, faites-en la distillation & l'extrait comme ci-devant, mettez aussi sécher le marc des noix, & gardez le tout.

Prenez une quantité suffisante de noix quand elles seront bonnes à confire, écrasez-les, & mettez les dans la cucurbite de cuivre étamée, pour en remplir environ le tiers; versez dessus

votre eau des deux noix distillées; adaptez la tête de more & le réfrigérant, & laissez la matière en infusion pendant vingt-quatre heures: adaptez un récipient de verre au bec de la tête de more, lutez exactement les jointures, & faites distiller l'humidité, comme ci-devant, vous aurez une fort bonne eau des trois noix.

Elle est sudorifique: on la donne dans les fièvres malignes, dans les fièvres intermittentes, dans la peste, dans la petite vérole: elle fortifie l'estomac, elle soulage dans la colique venteuse, dans les vapeurs hystériques: on s'en sert contre la morsure des bêtes venimeuses: la dose en est depuis une once jusqu'à sept.

Coulez & purifiez la liqueur qui sera restée dans la cucurbite après la distillation, & en faites évaporer l'humidité dans une terrine de grès au feu de sable jusqu'à consistance de syrop; mêlez-y alors les deux extraits précédens, & faites des trois substances un seul extrait, en remettant la terrine sur le feu, & faisant dessécher la matière en consistance de pillules; vous garderez cet extrait de noix dans un pot.

Il est apéritif, sudorifique, fébrifuge; on en peut donner pour lever les obstructions, pour résister à la malignité des humeurs, & pour fortifier l'estomac: la dose en est depuis un scrupule jusqu'à un gros en pillules, ou délayé dans sa propre eau.

Faites sécher au soleil le marc des noix, mêlez-le avec le marc des autres noix & des fleurs de noix, vous les brûlerez, & mettez la cendre dans de l'eau commune bouillante, filtrez cette eau, vous en tirerez le sel par évaporation de l'humidité.

Il est propre contre les obstructions. La dose en est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Eau simple de Noix muscades.

108. Prenez douze onces de noix muscades bien choisies, pilez-les dans un mortier de marbre, & mettez-les dans une cucurbite avec cinq pintes d'eau ordinaire, que vous laisserez en digestion pendant vingt-quatre heures, ayant eu soin d'adapter & luter le chapiteau & le récipient: après les vingt-quatre heures vous distillerez

à un feu tempéré, & vous tirerez quatre pintes de bonne eau de muscade. On doit s'en servir avec modération, soit dans les cuisines, soit en liqueurs, parce qu'elle s'échauffe extraordinairement.

Eau simple de Persil.

109. Prenez dans la saison convenable une hottée de persil bien choisi & bien épluché; pilez-le & exprimez le suc bien à sec des trois quarts de ce que vous aurez pilé, & gardez l'autre quart sans être exprimé. Mesurez votre suc, & sur chaque trois chopines que vous mettrez dans votre alambic, vous ajouterez une demie-livre de Persil pilé, non exprimé. Adaptez le chapiteau à l'alambic, distillez au bain-marie sur un feu tempéré, & tirez-en quatre pintes, pour six pintes de suc & deux livres de persil pilé, sans avoir été exprimé.

Cette eau fera d'un très-bon goût & profitera beaucoup. Elle pourra servir aux Liqueuristes pour faire l'eau de Persicot, & sera même dans le cas beaucoup préférable à la semence de persil dont ils font usage.

Eau de Pucelle.

110. Prenez deux onces de genièvre, une demi-once d'Angélique, pilés ensemble, ajoutez un demi-poisson d'eau de fleurs d'orange, trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie; tirez-en les esprits en distillant au feu modéré, & incorporez-les au syrop fait avec trois livres & un quart de sucre fondu dans trois pintes & un demi-septier d'eau fraîche. Passez ensuite le mélange à la chauffe, & vous aurez de l'excellente eau de Pucelle.

Eau des Barbades.

111. Faites infuser pendant quinze jours les zestes de quatre gros cédras, & deux onces de canelle dans neuf pintes d'eau-de-vie; après ce tems, distillez au bain-marie, au petit filet. Après avoir retiré sept pintes, démontez tout-à-fait l'alambic, jetez comme inutile ce qui reste dans la cucurbite, rincez-la proprement, versez-y vos sept pintes de la première distillation, ajoutez les zestes de quatre nouveaux cédras & deux onces de canelle; adaptez le réfrigérant, distillez au bain-marie

& au petit filet comme la premiere fois. Ayant retiré quatre pintes , versez-les par le canal de cohobation pour rectifier les esprits une troisiéme fois. Vous extrairez cinq ou six pintes au plus , & vous cesserez. Alors rapez en poudre fine sept livres du plus beau sucre , faites-le dissoudre dans une pinte & demie d'eau presque bouillante , mêlez vos esprits à ce syrop , filtrez le mélange , & vous aurez une liqueur agréable à la vérité , mais qui ne sera bonne à être bue que lorsqu'elle sera bien vieille , encore restera-t-elle toujours d'une force étonnante , & son usage habituel feroit très-dangereux pour la santé. Nous n'en donnons la recette , que parce que c'est une liqueur très-con nue , & qu'on en a donné une infinité de recettes différentes les unes des autres ; ceux qui la composeront comme nous l'indiquons , seront sûrs d'avoir la véritable.

L'eau des barbades varie selon les caprices du goût ; on en fait à la Bergamotte , au Macis , à l'Orange , &c. La manipulation est la même pour tous ces ingrédiens , en les substituant les uns aux autres ; la liqueur

change de goût sans en devenir plus saine.

Eau simple des cinq fines herbes.

112. Prenez six onces de fleurs de thym déramées, une demie-livre de menthe; feuilles & fleurs; une pinte & demie de suc de la plante de basilic, une demie-livre de basilic déramé, feuilles & fleurs, une demie-livre de feuilles de laurier pilées.

Choisissez toutes ces herbes, chacune dans sa saison, mettez-les dans un alambic, garni de son chapiteau bien luté; distillez au bain-marie, sur un feu tempéré, & tenez toujours le réfrigérant froid. Vous en tirerez quatre pintes.

Eau des quatre Fleurs, ou Bouquet des Bouquets.

113. Mettez dans l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau; prenez ensuite deux onces de feuilles de fleur d'orange, six onces de jasmin d'Espagne mondé de son calice & de toute verdure; quatre onces de Jonquilles simples & autant d'œilllets à ratatrat, dont vous aurez coupé le bas de

la fleur. Distillez le tout à petit feu, évitant soigneusement de laisser monter le phlegme. Ayant tiré les esprits, vous les incorporerez au syrop composé de quatre livres de suc fondu dans deux pintes & une chopine d'eau-de-vie, enfin vous passerez le mélange par la chauffe, & vous aurez une des meilleures liqueurs à fleurs que l'on puisse faire.

Nota. Comme la jonquille fleurit ordinairement avant les trois autres fleurs, que l'on peut cueillir en même-tems; on la cueille dans toute sa force & on la fait infuser dans l'eau-de-vie qui doit servir à composer cette liqueur.

Si vous voulez colorer cette liqueur, vous ne mettrez pas l'œillet dans l'alambic, mais vous en tirerez l'infusion au feu, en le mettant dans un pot de terre bien bouché, & vous ferez fondre du sucre dans cette teinture. Si vous aimez mieux la colorer en jaune, vous mettrez la jonquille avec un peu de giroflée, pour en extraire la teinture, comme nous venons de dire de l'œillet. Vous pourrez aussi vous servir d'une légère teinture de safran.

Eau des quatre fruits.

114. Comme il est difficile de prescrire des doses ou une recette de cette eau vous vous réglerez sur la supposition suffisante. Si vous n'employez un beau cédras, vous vous contenterez d'une petite bergamotte, de deux moyens citrons, & de deux belles oranges de Portugal; vous ne prendrez que les zestes de ces quatre fruits, pour mettre dans l'alambic avec une chopine d'eau & quatre pintes d'eau-de-vie. Vous tirerez les esprits au feu un peu plus vif qu'à l'ordinaire, & vous les verserez ensuite dans un syrop composé de quatre livres de sucre fondu dans deux pintes une chopine & un poisson d'eau fraîche; le mélange fait, passez-le à la chauffe, & la liqueur sera faite.

Au lieu de ces fruits, qu'on n'a pas toujours beaux & aisément, vous pouvez vous servir de leur quintessence en suivant les doses suivantes.

Prenez vingt-cinq gouttes de quintessence de cédras, dix-huit gouttes de celle de bergamotte, trente de celle de citron, & trente-deux de celle d'orange de Portugal; pour le reste, vous

vous conformerez à ce qui est dit ci-dessus pour l'eau-de-vie, l'eau, & le syrop.

Eau des quatre graines.

115. Prenez une once & deux gros de fenouil, autant de coriandre, une demi-once d'angélique, & une once d'aneth; réduisez ces quatre sortes de graines en poudre dans un mortier couvert, & mettez-les dans l'alambic avec trois demi-septiers d'eau & quatre pintes d'eau-de-vie. Distillez au feu tempéré, évitant avec soin de tirer du phlegme; vous verserez ensuite les esprits dans un syrop composé de quatre livres de sucre très-fin, fondu dans deux pintes & une chopine d'eau. Il ne vous restera plus qu'à passer le mélange par la chausse, & la liqueur sera faite.

Si vous la voulez fine & sèche, prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une once & demie de fenouil, deux onces de coriandre; six gros d'angélique, & dix gros d'aneth; deux livres de sucre & deux pintes d'eau pour faire le syrop.

Eau simple de Romarin.

116. Prenez deux livres de fleurs & sommités de Romarin; pilez les som-

mités seulement dans un mortier de marbre, & mettez-les avec les fleurs non pilées dans une cucurbite, avec six pintes d'eau, au bain-marie, sur un feu ordinaire; vous en tirerez quatre pintes. Cette eau simple de Romarin est plus connue sous le nom d'eau de la Reine de Hongrie. Voyez ce que nous en avons dit dans l'article qui la concerne.

Eau de Rose, superfine.

117. Prenez un sac de Roses blanches muscades, & autant de roses rouges; pilez-en les trois quarts, & les laissez en fermentation pendant quatre ou cinq heures, ensuite mettez-les dans un linge sous la presse, pour en tirer le suc. Pilez l'autre quart, mesurez votre suc, & humectez-en vos roses dans le mortier. Mettez le suc & le quart des roses pilées dans l'alambic, couvert de son chapiteau bien luté; distillez au bain-marie sur un feu un peu fort, pour accélérer l'opération, de façon cependant que l'eau ne coule que goutte à goutte & non au filet, car elle monteroit & rendroit l'opération inutile. Votre feu ayant été bien réglé, vous tirerez seulement la moitié de la quantité de suc que

vous en aurez mis; c'est-à-dire que huit pintes de suc vous donneront quatre pintes d'eau de Roses superfine.

Eaux de toute espèce.

118. Pour travailler sur des plantes odorantes, séchées, comme le thym, l'hysope, la Marjolaine, l'absynthe, &c. vous procéderez de la manière suivante.

Emplissez les deux tiers d'une grande cruche de grès avec les sommités de la plante dont vous vous proposez d'extraire l'odeur: faites bouillir dans une assez grande quantité d'eau commune d'autres branches ou sommités de la même plante; quand l'eau sera réduite à la moitié, versez-la dans la cruche à infusion, que vous ferez durer trois ou quatre jours, après quoi distillez au feu ouvert; gardez-vous de tirer jusqu'à siccité, de crainte que la plante ne brûle au fond de la cucurbit; c'est pourquoi vous ne tirerez que les deux tiers d'eau que vous aurez mis dans l'alambic. Si vous voulez que votre eau soit plus forte en odeur, démontez l'alambic, jetez comme inutile ce qui restera dans la cucurbit;

emplissez-la jusqu'à la moitié de nouvelles branches ou sommités de la plante sur laquelle vous travaillez, ajoutez l'eau que vous venez de distiller, recommencez l'opération, vous aurez à cette seconde fois une eau parfaitement odorante, & si la plante contient un peu d'huile essentielle, elle surnagera dans le récipient, & vous la séparerez selon l'art.

Vous pourrez opérer de même sur toutes les herbes odorantes, comme le persil, la pimprenelle, la menthe, &c.

Eau simple de Thym.

119. Faites cueillir, dans un tems sec & chaud, du Thym en fleurs; déramez-en les fleurs & mettez-en une livre & demie dans l'alambic avec cinq pintes & une chopine d'eau ordinaire, que vous mettrez aussitôt au bain-marie, ou à un feu très-moderé. Vous en tirerez quatre pintes de très-bonne qualité.

Eau-de-vie préparée contre l'indigestion.

120. Faites infuser pendant quinze jours dans sept pintes de vin blanc le plus commun & le plus verd, l'écorce

fraîche de six limons, deux oranges, deux cloux de girofle, une once & demie de canelle, après ce tems versez l'infusion dans votre cucurbite, adaptez le chapiteau, & distillez au bain de vapeurs au très-petit filet. Vous cesserez la distillation, lorsqu'un papier présenté au bec de l'alambic, & imbibé de la liqueur, ne prendra pas feu à une chandelle allumée. Plus on laisse vieillir cette eau-de-vie médicale & aromatique, meilleure elle devient. Au lieu d'oranges & de limons, si vous faites infuser dans le vin une poignée d'anis verd, une poignée de coriandre, une poignée de genièvre, vous aurez après la distillation une excellente eau-de-vie carminative.

Eau simple de Violette.

121. Mettez dans l'alambic deux livres de fleurs de violette, sans vert, avec six pintes d'eau, & quatre onces de racine d'Iris de Florence pilée: distillez au bain-marie, & vous tirerez quatre pintes d'eau odorante de violette.

Eau de Violette, liqueur.

122. Prenez des fleurs de violette

cueillies dans toute leur force , par un tems ferein ; épluchez-les bien, & faites les infuser dans l'eau-de-vie ou esprit de vin pendant un mois. Au bout de ce tems passez votre infusion dans un tamis , & mêlez-la avec un syrop composé comme pour l'eau d'œillets , car le ratafiat est le même ; vous observerez les mêmes doses , & vous passerez ce mélange à la chauffe , ce qui le rendra fort clair & limpide. Vous ne mettrez pas de girofle dans la composition d'eau de violettes , comme il est dit pour le ratafiat d'œillet , mais à la place vous mettrez environ une once d'Iris de Florence nouvelle.

Eau divine , commune & fine.

123. Prenez soixante gouttes de néroli de fleur d'orange double , ou une quantité proportionnelle de fleur d'orange double , une once de coriandre , une petite muscade , les zestes de trois beaux citrons ; pilez la coriandre & la muscade , distillez ensuite ces matières avec trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie , & une chopine d'eau. Ensuite ayant tiré les esprits, vous les mêlerez au syrop composé à l'ordinaire

de trois pintes & un demi-septier d'eau , & d'une livre & un quart de sucre. Passez le mélange par la chauffe , & vous aurez de l'eau divine commune.

Si vous voulez avoir l'eau divine double , vous prendrez trois pintes d'eau-de-vie , une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic , quatre-vingt-dix gouttes de néroli , une once & demie de coriandre , une muscade ordinaire & les zestes de trois beaux citrons , trois livres de sucre & deux pintes d'eau pour faire le syrop.

Pour faire cette même liqueur fine & sèche , prenez quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic , cent gouttes de néroli , une once & demie de coriandre , une belle muscade , les zestes de trois beaux citrons ; deux livres de sucre & deux pintes d'eau pour le syrop. On fait ordinairement cette liqueur plus moëlleuse que sèche.

Eau divine & cordiale.

124. Cette eau est une des meilleures de toutes celles que l'on peut tirer par la distillation ; elle a un parfum exquis , elle fortifie le cerveau , le cœur ,

l'estomac ; elle aide à la digestion , & elle passe même pour être plus efficace que l'eau de mélisse , ou l'eau des Carmes.

Pour la faire , prenez au commencement de Mars deux onces de chacune des racines suivantes ; sçavoir , de vrai acorus , de bétoine , d'Iris de Florence , de fouchet long , de gentiane , de scabieuse ; une once de canelle , une once de santal citrin , deux gros de maccis , une once de baies de genièvre , six gros de coriandre. Pilez toutes ces drogues , & ajoutez-y les zestes de six belles oranges de Portugal.

Mettez le tout dans un grand vaisseau avec dix pintes de bon esprit de vin ; remuez-le bien , ensuite bouchez exactement le vaisseau jusqu'à la saison des fleurs , & dans le tems que chaque fleur est dans sa force , mettez-y alors une demie poignée de chacune des fleurs suivantes , de violette , de jacinthe , de petite giroflée jaune , de jonquille , de rose rouge , de rose pâle , de rose blanche & musquée , d'œillet , de fleur d'orange , de jasmin , de tubéreuse , de romarin , de sauge ; de thym , de lavande , de marjolaine ,

de genet, de sureau, de millepertuis, de fouci, de camomille, de nicotiane, de muguet, de narcisse, de chevrefeuille, de bourrache & de buglosse.

Il faut trois saisons pour voir passer toutes ces fleurs. Le Printems, l'Été & l'Automne; ce qui fait un tems considérable.

A chaque fois que vous mettrez une partie de vos fleurs, vous mêlerez le tout ensemble: vous en userez ainsi depuis la premiere jusqu'à la derniere, & trois jours après la derniere des fleurs mettez le tout dans une cucurbite, couverte de son chapiteau, bien luté, mise dans un bain-marie au feu tempéré, rafraichissez souvent. Vous en tirerez cinq pintes d'esprit d'une rare qualité, que vous pouvez employer comme remède, ou simplement pour son odeur.

Eau divine, liqueur.

125. Prenez esprit de vin rectifié, quatre pintes, huile essentielle de citron & de bergamotte, de chaque deux gros; eau de fleurs d'orange huit onces. Mettez toutes ces choses dans un bain-marie d'étain, & faites-les distiller à une chaleur modérée, inférieure à celle de

de l'eau bouillante , pour tirer tout le spiritueux. D'une autre part , prenez eau filtrée , huit pintes ; sucre fin , quatre livres. Faites dissoudre le suc à froid , ajoutez alors l'esprit de vin aromatique ci-dessus ; mêlez-le exactement , & conservez ce mélange dans des bouteilles bien bouchées , vous le filtrerez quelque tems après , & l'eau divine sera faite.

Cette eau est cordiale , elle aide à la digestion , pousse un peu par la transpiration ; on la fait quelquefois entrer dans les potions cordiales , qu'on fait prendre dans la petite vérole. La dose est depuis une demi-once jusqu'à deux onces. On en fait grand usage pour la table , parce que cette liqueur est très-agréable à boire.

Eau-de-Vie de Gayac.

126. Faites infuser deux onces de sciure de ce bois , dans deux livres d'eau-de-vie , pendant dix ou douze jours , ayant soin d'agiter de tems en tems le vaisseau , au bout de ce tems filtrez la liqueur.

On se gargarise la bouche avec cette

eau, pour affermir & fortifier les gencives.

Eau du Pere André.

127. Prenez trois pintes & une chopine d'eau, pour en tirer environ trois pintes; mettez ensuite dans l'alambic l'eau d'une demie livre de roses, ajoutez-y une demie livre de giroflée, & deux onces de fleurs d'orange; l'eau qui sortira de cette distillation au bain-marie fera assez forte en odeur pour en faire du fin double.

Pour de l'eau commune du Pere André, vous ferez le syrop avec une livre de sucre fondu dans cette eau de fleurs, avec l'esprit de vin provenant de trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie.

Pour la faire fine avec la même quantité d'eau de fleurs, vous mettrez quatre livres & demie de sucre, & l'esprit de quatre pintes & demie d'eau-de-vie.

Enfin pour la faire sèche, vous augmenterez d'un tiers la quantité des fleurs, vous mettrez quatre livres de sucre, l'esprit de six pintes d'eau-de-vie, & la même quantité d'eau.

Eau, Extrait & Sel d'Oseille.

127. Cueillez en été de l'oseille bien verte, avant qu'elle soit montée en graine. Après l'avoir écrasée, ou même pilée, mettez-la dans une cucurbite, enforte qu'elle en emplisse la moitié. Jetez par dessus du suc exprimé de la même plante, en quantité suffisante pour pouvoir surpasser l'oseille pilée, & ensuite distillez à grand feu. Quand la distillation sera à moitié faite, vous cesserez. Après que vos vaisseaux seront refroidis, vous mettrez à la presse ce qui sera resté au fond de la cucurbite, & ayant laissé reposer le suc, vous le passerez par un blanchet, & le recevrez dans une terrine, que vous mettrez ensuite sur un feu lent, pour faire évaporer environ les deux tiers de l'humidité. Transportez ensuite la terrine dans un lieu frais, & laissez-l'y reposer jusqu'à ce que le *sel essentiel* se soit formé autour du vaisseau. Gardez ce sel pour l'usage. Quand on ne veut pas avoir de sel, on tire seulement l'extrait, en faisant évaporer le suc de l'oseille, jusqu'à consistance de miel.

Si on veut tirer le sel fixe de l'o-

feuille, on joint au marc une bonne quantité d'autre oseille sèche, puis on fait brûler le tout pour en avoir les cendres, dont on fait une lessive, qu'on filtre, & que l'on fait évaporer sur le feu; le sel fixe reste, & on le garde pour l'usage.

L'eau d'Oseille est cordiale & rafraîchissante. On la donne depuis une once jusqu'à six, dans les fièvres ardentes & bilieuses. On donne *le sel essentiel* depuis un demi-scrupule jusqu'à demi-gros; il est cordial, raréfiant, pénétrant, incisif, & propre à exciter l'appétit. *L'extrait* a les mêmes propriétés; on le donne depuis un scrupule jusqu'à un gros.

Le Sel fixe est apéritif, & propre pour lever les obstructions: la dose en est depuis huit grains, jusqu'à un gros.

Eau simple d'œillets.

128. Prenez deux livres de fleurs de petits œillets rouges à ratafiat, bien épluchées; ajoutez-y quatre onces de cloux de girofle pilés, avec six pintes d'eau commune; mettez le tout dans l'alambic, couvert de son chapiteau bien luté, & mis dans un bain-marie; faites un feu ordinaire, & tirez-en quatre pintes.

N. B. On aura à peu-près la même attention pour distiller toutes les fleurs ; on pourra avoir ainsi une très-agréable eau de senteur simple.

Eau d'Or, Liqueur.

129. Prenez les zestes de trois beaux citrons, un gros de coriandre, deux gros de canelle, pilez la coriandre & la canelle, mettez-les dans l'alambic avec trois pintes & demie d'eau-de-vie & une chopine d'eau ; placez l'alambic ainsi garni sur un feu modéré, tirez les esprits avec un peu de phlegme, parce que les esprits de la canelle ne montent qu'à la fin du tirage. Composez ensuite votre syrop avec une livre & un quart de sucre que vous ferez fondre dans trois pintes & un demi-septier d'eau ; versez dans ce syrop les esprits aussitôt qu'ils seront tirés, & après les avoir bien mêlés, vous y verserez doucement du caramel, pour colorer la liqueur en jaune, jusqu'à ce que vous soyez assuré qu'elle a attrapé le vrai point. Prenez ensuite autant de feuilles d'or, qu'il y a de pintes de liqueur ; mettez ces feuilles d'or dans une petite bouteille longue, avec un peu de li-

queur, vous agiterez la bouteille jusqu'à ce que les feuilles d'or soient assez menues, pour que la plus grande soit comme une lentille, ensuite vous en verserez un peu dans chaque bouteille que vous remplirez.

Pour l'avoir double, ajoutez à la recette un gros de graine de carotte, un citron de plus; vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, pour avoir six pintes de liqueur; quatre livres de sucre & deux pintes d'eau pour le syrop; le reste selon la recette ci-dessus.

Eau simple d'Oranges de Portugal.

130. Choisissez, au commencement du carême, quarante belles oranges de Portugal, d'une écorce reluisante; rapez-les jusqu'à l'acide, & mettez cette écorce rapée dans l'alambic avec six pintes d'eau ordinaire. Adaptez & lutez le chapiteau, & distillez au bain-marie à feu lent & au petit filet. Vous tirerez quatre pintes d'eau d'orange de Portugal, d'une excellente qualité.

Eau de Persicot, Liqueur.

131. Prenez trois pintes & une chopine d'eau-de-vie que vous mettrez dans

l'alambic avec une demi-once de graine de Persil fraîche & pilée, une chopine d'eau; distillez au feu tempéré, & quand vos esprits seront tirés, versez-les dans un syrop composé d'une livre de sucre fondu dans trois pintes & demie d'eau fraîche; le tout étant bien mêlé, passez à la chausse, & vous aurez six pintes d'excellent Persicot.

Eau de Pyrethre.

132. Prenez des racines de Pyrethre, récentes ou séches; hachez-les menues, & les faites tremper dans du bon vin, puis distillez.

Cette eau est bonne pour appaiser la douleur des dents, pour les fortifier & les tenir nettes, en s'en gargarisant la bouche tous les matins, ou en tout autre tems.

Eau de Roses & Extrait.

133. Faites cueillir deux ou trois heures après le lever du Soleil, & par un tems bien serain, une assez grande quantité de roses * pour pouvoir en

* La meilleure Rose pour cet effet est la Rose pâle simple, ou la Rose double, ou encore mieux la Rose blanche simple.

exprimer quatre livres de suc. Pilez-les dans un mortier de marbre; quand elles seront en pâte, laissez-les reposer cinq ou six heures dans leur jus, mettez-les ensuite dans un linge à la presse, ou à défaut de presse, pressez & tordez-les fortement dans un linge d'un tissu peu ferré: ayant exprimé quatre livres de suc, ou deux pintes, vous y mettrez en infusion deux livres de Roses nouvellement cueillies; faites durer l'infusion pendant vingt-quatre heures; versez le tout dans un alambic de verre couvert de son chapiteau; distillez au bain de sable par un feu doux, augmentez sa violence par degrés, jusqu'à ce que les gouttes se succèdent rapidement les unes aux autres. Quand vous aurez retiré une pinte d'eau, vous laisserez éteindre le feu & refroidir les vaisseaux. D'abord votre eau sera peu odorante, mais laissez-la exposée au soleil dans une bouteille légèrement bouchée de papier, elle acquerra bientôt une odeur merveilleuse.

On se sert de l'eau de Rose pour fortifier la poitrine, le cœur & l'estomac, pour arrêter les cours de ventre, les crachemens de sang, & les autres hémorragies.

morragies. La dose en est depuis une once jusqu'à six; on l'emploie encore en injection pour arrêter les gonorrhées, & l'on en lave les yeux dans la petite vérole, dans les inflammations, & pour nettoyer la chassie : on la mêle avec de l'eau de plantain.

On passera par la chausse, ou par un blanchet, la liqueur qui sera restée dans la cucurbite après les distillations, & l'on en fera évaporer l'humidité dans une terrine de grès par un petit feu de sable jusqu'à consistance de pillules, ce sera l'extract de roses : il est un peu purgatif; on en peut donner en pillules, ou délayé dans de l'eau de roses pour purger la bile, & pour purifier le sang : la dose est depuis demi-gros jusqu'à deux gros.

On peut tirer de la même manière l'eau des autres fleurs succulentes, & en faire l'extract.

Autre méthode de faire l'Eau de Roses.

134. Faites infuser dans dix, vingt, trente livres de suc de Roses une quantité de feuilles de roses proportionnée, & cueillies avec la précaution ordinaire. Après une infusion de vingt-quatre

heures , versez vos fleurs dans un alambic à gorge abaissée , distillez au feu de sable , & tirez tout ce que vous pourrez , observant de ne pas aller jusqu'à siccité, de crainte de l'empyreume. Alors démontez l'alambic , jetez comme inutile ce qui se trouvera au fond de la cucurbite , versez-y l'eau nouvellement distillée , ajoutez-y une bonne quantité de roses nouvellement cueillies , adaptez le réfrigérant , placez l'alambic au bain de sable , & réitérez la distillation ; à cette seconde fois , contentez-vous d'un peu plus de la moitié de l'eau que vous aurez versé dans la cucurbite. Vous exposerez ensuite cette eau au soleil , afin qu'elle acquierre toute l'odeur dont elle est susceptible.

L'eau de Roses est excellente pour fortifier la poitrine , le cœur & l'estomac , pour arrêter le crachement de sang , les hémorragies & le cours de ventre ; dans les maladies des yeux , elle en appaise l'inflammation , mêlée avec l'eau de plantain dans les colyres.

Eau de Toilette , ou de Bouquet.

135. Prenez eau de miel odorante , une once ; eau sans pareille deux onces ;

eaux de jasmin, de girofle, de violette, de chaque demie-once; de fouchet long, de calamus aromaticus, de lavande, de chaque deux gros; esprit de néroli, dix gouttes.

Mêlez toutes ces liqueurs ensemble; & conservez le mélange dans une bouteille bien bouchée. Cette eau a une odeur très-agréable, elle sert seulement pour la toilette, & n'est d'aucun usage en médecine.

Eau de Vestale.

136 Prenez cinq pintes & une chopine d'eau-de-vie, avec deux onces de semences de carotte, mettez-les dans l'alambic & distillez à petit feu, & surtout sur la fin, de peur que la graine ne brûle & ne donne le goût d'empyreume; vous tirerez quatre pintes d'esprit sans eau ni phlegme, & ce sera votre eau de vestale.

Pour donner à cette eau une odeur beaucoup plus agréable, faites-la aux esprits rectifiés, ajoutez à la dose de semences de carotte une once de quintessence de limette & trois gouttes de celle d'ambre gris, que vous mettrez dans les esprits de sept pintes d'eau-de-vie. Vous dis-

tillerez à petit feu , de peur d'accident, & votre eau sera parfaite & des plus agréables , parce qu'on y appercevra un mélange d'odeurs , sans savoir précisément de quelle nature ils sont.

Eaux-de-vie d'Andaye & de Dantzic.

137. Pour contrefaire ces eaux-de-vie, on se sert de vin blanc. Il en faut quatre pintes pour une pinte d'eau-de-vie ; c'est-à-dire qu'il faut le quadruple du meilleur vin blanc que la quantité d'eau-de-vie que l'on veut tirer ; & pour la parfumer , quelles que soient les matières dont vous voudrez lui donner le goût , vous mettrez dans le vin que vous distillerez , le double de ce que vous mettriez pour pareille quantité de liqueur.

Eau d'odeur aux Epices.

138. Prenez six pintes de bonne eau-de-vie dans laquelle vous ferez infuser pendant un mois au soleil ou à une chaleur tempérée , les doses suivantes d'épices bien choisies , & parfaitement pulvérisées ; savoir , six onces de canelle , si vous voulez avoir l'odeur de canelle , ou une once de girofle , si c'est

de l'eau au girofle que vous souhaitez ; si c'est au macis , deux onces ; si c'est à la muscade , pareillement deux onces vous agitez tous les jours l'infusion , sans déboucher la bouteille. Vous mettez cette infusion dans l'alambic, & vous distillerez sur un petit feu , que vous augmenterez ensuite par degré jusqu'à la fin , pour faire monter l'odeur des épices.

Si vous voulez avoir lescdites eaux en esprit rectifié , vous emploierez huit pintes d'eau-de-vie , dont vous tirerez les esprits , dans lesquels vous ferez digérer vos épices pulvérisées , & ensuite vous les distillerez & repasserez à l'alambic pour les rectifier , jusqu'à ce qu'elles soient bien dépouillées de tous phlegmes ; vous aurez environ quatre pintes d'esprit.

Vous pourrez aussi mêler deux ou trois , ou même ces quatre épices ensemble , en observant toujours que la dose de tout le mélange d'épices n'excede pas le poids prescrit pour un jeule.

Eau d'odeur aux fleurs.

139. Pour quatre pintes , vous emploierez cinq pintes & demie d'eau-de-vie , & deux onces de quintessence de la fleur dont vous voudrez que l'esprit ait l'odeur , si vous faites vos eaux d'odeur aux esprits simples.

Si vous voulez les avoir aux esprits rectifiés , vous employerez sept pintes d'eau-de-vie , que vous mettrez dans l'alambic : vous en tirerez d'abord les esprits , & vous les rectifierez ensuite avec deux onces de la quintessence de la fleur dont vous voudrez que vos esprits aient l'odeur.

Si vous voulez faire un agréable alliage , vous pourrez mêler plusieurs quintessences ; vous en mettrez autant de l'une que de l'autre , & vous en ferez une once de toutes ; c'est-à-dire que si vous en employez de quatre sortes , par exemple , vous en mettrez deux gros de chacune.

Pour faire ces mêmes Eaux aux fleurs , sans employer la quintessence.

A la Violette. Pour quatre pintes , prenez six pintes d'eau-de-vie , une livre de

violettes , une once de racine d'iris de Florence concassée , tirée au bain-marie ou de sable , à petit feu , surtout jusqu'à ce que vous ayez retiré un quart des esprits que vous devez tirer : observez la même règle dans toutes les distillations où il y aura des fleurs.

A la Jonquille. Prenez la même quantité d'eau-de-vie , deux livres de fleurs , douze gouttes d'ambre pour faire sortir l'odeur de la fleur.

A la fleur d'Orange. Il faut une livre de fleurs épluchées ; même quantité d'eau - de - vie ; même manipulation qu'aux précédentes.

A l'œillet. Epluchez votre œillet comme pour le ratafiat ; vous en mettrez une livre , une once de clous de girofle pilés ; opérez comme ci-dessus.

A la Rose. Pilez deux livres de feuilles de Roses , & rapez une once de bois rose , pour aider à l'odeur ; pour le reste , vous emploierez même quantité d'eau-de-vie & vous garderez la même conduite.

Eau générale.

140. Prenez sémences de coriandre , de carvi , de fefeli , de cumin , d'anis ,

de fenouil & d'aneth, de chaque une once & demie. Feuilles de marjolaine, mélisse, basilic, origan, pouliot, pouliot de montagne, romarin, serpolet, thym, hysope, sauge, fariette, marum, scordium, marrube, menthe de jardin, absynthe major & minor, tannaïse, matricaire, dictame de crête, abrotanum, cerfeuil, cochléaria, becabunga, cresson d'eau, racines de galanga minor, zédoaire, meum, spicanard, angélique, carline, contrayerva, viperine, imperatoire, aulnée, iris de Florence, calamus aromaticus, gingembre, benoîte, raifort sauvage, fenouil, de chacune de ces feuilles & de chacune de ces racines une once. Fleurs de romarin, de lavande, sthæcas arabe, sureau, orange, giroflée jaune, camomille romaine, safran, de chaque une once. Baies de laurier, genievre, poivre long, rond, de chaque une once & demie. Poivre à queue, macis, muscades, giroffes, cardamome, écorces de citron, d'orange, de chacune trois onces, bois d'aloës, de cédre, sassafra, santal citrin, de rhodes, de chacune deux onces. Cascarille, quatre onces. Gomme carague, tacamahaca, mirrhe, benjoin,

storax calamite , de chaque demie-once. Castor , deux gros ; opium , une once ; esprit de-vin rectifié , quinze livres. Ramassez dans leur tems les simples , faites-les sécher , & mettez-les à mesure dans l'esprit-de-vin , à l'exception cependant des feuilles & des racines des plantes anti-scorbutiques , que vous devez employer vertes & récemment ramassées. Vous concasserez toutes les substances qui doivent l'être. Vous conserverez ce mélange jusqu'à ce que la collection soit complète , alors vous distillerez le tout au bain-marie , pour tirer le spiritueux.

Cette eau est recommandée dans la paralysie , l'apopléxie , la léthargie , les syncopes , les palpitations , les vapeurs. On la donne pour exciter l'accouchement , elle pousse par les sueurs. On la fait prendre dans la petite vérole , la rougeole , dans les coliques venteuses. La dose est depuis deux gros jusqu'à quatre. On l'emploie aussi à l'extérieur , comme l'eau vulnéraire spiritueuse.

Eau jaune , ratafiat.

141. Prenez un pot d'eau-de-vie , une chopine d'eau de mélisse , une cho-

pine d'eau de chardon béni , une once d'angélique confite , un quart d'once de girofle , une once de coriandre , un quart d'once de canelle , une once d'annis , une livre de sucre , deux gros de galenga , exposez le tout au soleil pendant trois semaines.

Eau Impériale.

142. Prenez racines d'impératoire , fouchet long , iris de Florence , angélique de Bohême , calamus aromaticus , galenga minor , zédoaire , de chaque demi-once : canelle , deux onces ; santal citrin , une once : fleurs de sthæcas arabique & de lavande , de chaque deux gros ; girofles , muscades , écorces récentes de citrons & d'oranges , de chaque deux onces ; sommités fleuries & séches d'hyssope , marjolaine , thym , fariette , de chaque une once ; sauge & romarin , de chaque deux gros ; esprit-de-vin rectifié , huit livres ; eau de mélisse simple , quatre livres ; de fleurs d'oranges demie livre. Concassez & incisez ce qui doit l'être ; faites macérer dans l'esprit-de-vin & dans les eaux simples , toutes les substances , pendant vingt-quatre heures ; alors dis-

tillez au bain-marie, pour tirer tout ce qu'il y a de spiritueux.

On recommande cette eau dans les coliques néphrétiques, pour fondre les glaires qui s'amassent dans les reins, pour chasser les graviers. La dose est depuis un gros, jusqu'à une demi-once, dans un verre de ptisanne appropriée à la maladie.

Eau Impériale.

143. Cette eau n'est propre que pour les parfums, son goût dominant doit être le laurier. En voici la recette pour en faire trois pintes.

Prenez quatre poignées de feuilles de laurier, amorties dans le mortier; une poignée de marjolaine, une poignée de fleurs de sauge, & autant de fleurs de romarin; une once de santal citrin; quatre onces de baies de laurier pilées à part, & deux gros de noix muscades pilées.

Mettez le tout en digestion dans six pintes de bonne eau-de-vie; remuez-la pendant huit jours; au bout de ce tems mettez le tout dans la cucurbite, en ajoutant demi-once de quintessence de citron, tirez-la au bain-marie à petit

feu , furtout au commencement , & lorsque vous en aurez tiré trois pintes , vous changerez de récipient ; vous pourrez en retirer encore une chopine , mais elle fera inférieure , & ne sera bonne qu'à humecter & parfumer les pâtes liquides , de même que pour les bains de propreté. Les trois premières pintes sont cependant bonnes pour garnir les flacons d'odeur , & pour faire revenir de l'évanouissement , en en frottant les tempes & les narines.

Autre Eau Impériale.

144. Celle-ci est bonne pour les maladies du cerveau , de l'estomac , de la matrice ; on s'en sert pour exciter les mois aux femmes , & pour faciliter l'accouchement. Voici le procédé qu'il faut suivre pour la faire.

Prenez quatre onces de canelle , deux onces de noix muscades , deux onces d'écorce de citron , girofle , calamus , santal citrin , racine de pivoine , de chacun une once ; feuilles de laurier , sommités d'hyssope , marjolaine , thym farriete , fleurs de sauge , fleurs de romarin , de lavande , de chacun une

poignée. Pilez toutes les drogues qui peuvent se piler, & les mettez toutes dans une cucurbite de verre ou de grès: versez dessus deux pintes de vin blanc, autant d'eau de mélisse, & un demi-septier d'eau de fleurs d'orange, couvrez la cucurbite de son chapiteau, & y adaptez son récipient, & lutez bien les jointures; après vingt-quatre heures de digestion, faites distiller la liqueur au bain-marie, & vous aurez l'eau impériale. La dose en est depuis deux gros jusqu'à une once.

Eau Mignonne.

145. Prenez une demie livre de roses muscades pilées; pareille quantité de basilic, feuilles & fleurs; deux onces d'iris de Florence pilée; trois onces de graines de piment pilées, quatre onces de quintessence de citron tirée au zest.

Mettez le tout dans un alambic, avec huit pintes d'eau-de-vie; distillez au bain-marie, lutez bien le chapiteau, & changez souvent l'eau du réfrigérant. vous en tirerez quatre pintes; c'est ce qui fera votre eau mignonne. Vous

pourrez ensuite en tirer encore une pinte qui fera foible & bonne à en humecter les pâtes.

Eaux odorantes , aux fruits à écorce , en esprits simples & rectifiés.

146. Pour faire quatre pintes de ces fortes d'eaux , conformez-vous aux recettes suivantes pour les doses.

Mettez dans l'alambic cinq pintes & une chopine de bonne eau-de-vie , pour faire de l'eau en esprit simple ; & si c'est au cédras , vous y mettrez les zestes de vingt-quatre beaux cédras , ou quatre onces de quintessence de ce fruit.

Si vous faites de l'eau à la bergamotte , vous mettrez dans pareille quantité d'eau-de-vie les zestes de huit bergamottes , ou deux onces de sa quintessence.

Si c'est à l'orange de Portugal , vous mettrez les zestes de vingt belles oranges , ou quatre onces de sa quintessence , dans pareille quantité d'eau de-vie qu'à la première recette.

Si vous la faites au citron ; vous mettrez les zestes de quarante citrons , ou quatre onces de leur quintessence , avec cinq pintes & demie d'eau-de-vie.

Si c'est au Limon, autant de fruits ou de quintessence & d'eau-de-vie, qu'aux recettes précédentes.

Enfin pour la faire à la bigarade, vous mettrez les zestes de trente bigarades ; ou quatre onces de quintessence, & toujours la même quantité d'eau-de-vie.

Distillez à un feu prudemment modéré, & quand les esprits seront déphlegmés, l'opération sera faite.

Mais pour avoir la même quantité d'eaux d'odeurs en esprits rectifiés, vous mettrez dans l'alambic sept pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits, ensuite vous les rectifierez ; & à cette seconde opération, vous mettrez les zestes ou quintessences de fruits, & distillerez le tout une seconde fois.

Prenez garde, surtout pour les esprits rectifiés, que le phlegme ne monte, car autrement tout le travail seroit perdu & la marchandise gâtée.

Eau Romaine, Liqueur.

147. Prenez les zestes de six beaux citrons, un gros de macis bien pilé, mettez-les dans un alambic avec quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine

d'eau; distillez au feu ordinaire, & tirez un peu de phlegme, pour donner à la liqueur l'odeur & le goût de maccis; incorporez ensuite les esprits dans un syrop composé de trois livres moins un quart de sucre fondu dans trois pintes d'eau fraîche, & votre liqueur fera f^{ine}, après l'avoir passée par la chauffe, pour la bien clarifier.

Vous pourrez la colorer en rouge avec la cochenille ou autrement, ainsi qu'il est dit ailleurs.

Eau Nuptiale, Liqueur.

148. Mettez dans l'alambic une once de graine de daucus oreticus, une once de graine de chervi, une demi-once de celle de carotte toutes pilées, un gros de muscade aussi pilée; trente gouttes de quintessence de cédras, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau pour associer avec les graines dans l'alambic: distillez au feu tempéré, & ne tirez point le phlegme. Vous composerez le syrop avec quatre livres de sucre que vous mettrez dans une poêle à confiture avec une chopine d'eau sur le feu pour le faire fondre; versez vos esprits dans ce syrop, puis colorez la

la liqueur en cramoisi foncé avec trois gros de cochenille & un demi-gros d'alun de glace ou d'Angleterre, & enfin vous passerez le mélange par la chauffe, & la liqueur sera faite.

Observez que vous pouvez employer toute cassonade pour cette composition, afin d'engraisser la chauffe; & si vous y employez le sucre, vous en mettrez toujours une demie livre sur le total de votre sucre.

Eau odorante Germanique.

149. Faites infuser pendant huit jours dans deux pintes de vinaigre, deux poignées de fleurs de lavande, autant de roses de Provins mondées, autant de roses sauvages, autant de fleurs de sureau. Pendant le tems de l'infusion, préparez une eau odorante simple comme il suit:

Mettez dans une cucurbite de verre l'écorce de trois citrons, deux poignées de marjolaine, autant de muguet, & autant de fleurs de lavande; versez sur cela une chopine d'eau de rose double, & environ une pinte d'eau de fontaine, adaptez le chapiteau à la cucurbite, placez l'alambic dans un bain de sable,

ajustez un matras à son bec, & laissez les choses en cette disposition pendant deux jours, après lesquels vous mettez le feu au fourneau & vous distillerez à gouttes précipitées. Quand vous aurez retiré une pinte de liqueur, cessez, & réservez cette eau simple & odorante pour l'usage suivant.

Prenez du serpolet, de la marjolaine, du basilic, du thym, de chacun une poignée; de la fleur de lavande, de la rose de Provins, du spic-nard, de l'origan, de chacun trois fortes pincées; de l'iris de Florence & de la canelle demi-once de l'une & de l'autre; cloux de girofle, macis, storax calamite, benjoin, de chacun trois gros, du laudanum, deux gros, de l'asphalate demi-once, de l'aloës hépatique ou socotorin demi-gros; mettez toutes ces drogues hachées, pilées, écrasées, dans une cruche de grès, ajoutez vos infusions de vinaigre, votre distillation d'eau odorante simple, & une pinte de vin muscat: remuez bien le tout, & laissez-le en digestion pendant quinze jours, après quoi vous verserez l'infusion dans une cucurbite de verre assez grande pour laisser cinq à six doigts de vuide: adap-

tez le chapiteau, placez l'alambic monté & bien luté au bain de fable, lutez exactement le matras au bec du chapiteau, & commencez la distillation par un feu très-moderé d'abord, ensuite augmentez sa violence par degré. Il pourra se faire que le phlegme du vinaigre sortira le premier; en ce cas, séparez-le comme inutile. Dès que les esprits sortiront, ce que vous connoîtrez par leur subtilité aromatique: vous adapterez le récipient au bec de l'alambic, & vous continuerez la distillation jusqu'à l'occurrence d'une pinte & demie ou environ; séparez cette eau comme la plus spiritueuse. Le reste ne sera pas mauvais, vous en ferez l'usage qu'il vous plaira.

Cette eau est pénétrante, incisive; elle récrée les esprits vitaux, dissipe les maux de tête & réjouit le cœur. On la croit bonne contre le mauvais air, & on la regarde comme un préservatif contre les vapeurs contagieuses.

Eau pour blanchir & nettoyer les dents.

150. Prenez une livre de sel commun, huit onces d'alun de roche, une demi-once de sel de nitre, réduisez ces

choses en poudre subtile ; prenez en outre une poignée de sauge, & autant de bois de lentisque coupé par petits morceaux, & demi-livre de fausses mûres, qui croissent le long des haies, puis faites la distillation dans une cornue au feu de sable. Vous tremperez un cure-dent dans cette eau pour blanchir les dents.

Autre Eau pour blanchir & nettoyer les dents.

151. Prenez canelle fine une once, clou de girofle trois gros, les écorces de deux limons, roses rouges demi-once, cresson de fontaine une demie livre; cochléaria quatre onces, esprit-de-vin rectifié trois demi-septier; pilez tout ce qui doit être pilé, & mettez le tout dans une cucurbite de verre, & après l'avoir laissé en digestion pendant vingt-quatre heures, distillez au bain marie.

Eau pour blanchir les mains, faire disparaître les taches & ôter le hâle du Soleil.

152. Prenez une bonne quantité de fleurs de tilleul, pilez-les dans un mortier de marbre, mettez-en la moitié dans une toile, sous la presse, pour en

exprimer le suc , que vous mettrez dans une cucurbite , avec le reste des fleurs pilées , pour en faire la distillation au bain marie.

Eau pour effacer les taches du visage.

153. Pilez & exprimez à part le suc de laitue pommée , de choux & de verjus : mesurez ces trois suc par parties égales , pour les distiller au bain-marie.

On se lave à toute heure du jour le visage avec cette eau , jusqu'à ce que les taches soient passées.

Eau pour effacer les taches & les rousseurs du visage.

154. Mettez deux livres de térébenthine dans une terrine bien propre ; ajoutez y le blanc de douze œufs : agitez fortement le tout , & le distillez dans un alambic de verre au bain-marie. Faites fondre un gros de camphre dans l'eau provenant de cette distillation & la gardez dans une bouteille pour l'usage.

Pour vous en servir , mêlez-la par parties égales avec de l'eau de tortue distillée , & appliquez sur le visage un

linge blanc de lessive , imbibé de ce mélange d'eaux.

Eau pour embellir & fortifier la vue.

155. Mettez dans une cucurbite de verre quatre pintes de bon vin blanc, & six poignées de riges de mauve concassée ; laissez-les digérer ensemble pendant vingt-quatre heures , puis distillez au bain de sable.

Autre.

156. Prenez parties égales, & autant qu'il vous plaira de fenouil & d'euphraise ; broyez ces herbes dans un mortier de marbre, tirez-en le suc que vous mettrez avec le marc dans une cucurbite de verre, pour distiller au bain-marie. Rectifiez par la distillation l'eau qui en proviendra & gardez-la pour l'usage.

Autre.

157. Prenez la superficie de la neige , & faites-en distiller telle quantité que vous jugerez à propos ; gardez cette eau de neige distillée jusqu'à la saison de la fleur de bluet. Alors prenez qua-

tre pintes de cette eau, avec six poignées de fleurs de bluet, que vous pilerez un peu avec leur enveloppe; mettez le tout dans une cucurbite, & après les avoir laissé en digestion pendant vingt-quatre heures, distillez au bain de sable.

Eau pour enlever les taches du visage.

158. Prenez une livre de son d'orge, une livre de farine de fèves, que vous délayerez ensemble avec une chopine de vinaigre; ajoutez-y le jaune de quinze œufs, avec un demi septier de lait de brebis; tout étant bien mêlé dans la terrine, vous les mettrez dans un alambic, & vous distillerez au bain-marie.

Eau pour effacer les lentilles & taches du visage.

159. Prenez une livre & demie de fraises bien mûres, demie livre de fleurs de lis, demi-once d'alun de roche, autant d'alun de plume; deux gros de sel gemme & autant de nitre: faites macérer le tout avec du vin de Malvoisie, du miel de Narbonne, du vinaigre blanc, de chacun une livre; ensuite

faites la distillation au bain de sable. L'eau que vous tirerez enlèvera les taches du visage, en s'en appliquant le soir & en se lavant le matin avec de l'eau de Nénuphar.

Eau pour effacer toutes les taches du visage.

160. Prenez racines de prunelles nouvellement arrachées de terre, racines de melon, de chacune deux livres bien nettoyyées & ratiffées; pilez-les & mettez les dans une terrine, ajoutez-y deux onces de tartre blanc, demi once de sel de nitre, dix œufs d'hirondelle; mêlez le tout fortement & le mettez dans une cucurbite, pour en faire la distillation au bain-marie.

Eau pour faire disparoître les lentilles.

161. Prenez de la joubarbe & de la grande éclaïre bien choisie & nettoyyée, de chacune partie égale, pilez-les dans un mortier de marbre, séparez en deux parts vos herbes pilées, & mettez en la moitié sous la presse pour en exprimer le suc, que vous mettrez dans une cucurbite avec l'autre moitié des herbes pilées; distillez au bain-marie & vous aurez

aurez une eau merveilleuse pour enlever des lentilles.

Eau pour faire disparoître les tannes.

162. Prenez une livre d'eau-de-vie, une livre de mûres sauvages, pareille quantité de fruits de ronces, deux onces de fleurs de soufre; faites infuser le tout ensemble dans une cornue de verre, sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, distillez ensuite au feu de limaille d'acier. L'eau qu'on tirera de cette distillation est bonne pour enlever les tannes, en appliquant tous les jours sur le visage une compresse de linge blanc de lessive imbibée de cette eau; mais comme elle corrode la peau, on fera bien, après son usage, de se laver le visage avec l'eau suivante.

Prenez oignons de lis, racines de nénuphar, de concombre, de melon, de chaque une demi-livre; quatre onces de sucre royal, deux gros de camphre, deux gros de borax, & une demi-livre de mie de pain. Coupez les oignons de lis, les racines de nénuphar, le melon & la concombre, par tranches, ensuite pilez-le; pilez aussi le

sucre, le borax, le camphre & la mie de pain; après quoi vous ferez étouffer six pigeonneaux, sans les saigner, vous en ôterez la tête, les pieds & les entrailles. Faites infuser le tout au bain-marie dans une pinte de vin blanc, distillez au même bain jusqu'à sécheresse. On applique cette eau le soir sur le visage, sans se laver le matin.

Eau pour faire disparoître les tannes & les lentilles du visage, en peu de temps,

163. Prenez une livre de vinaigre blanc, une demi-livre de tartre blanc, autant d'alun de rocher réduit en poudre subtile; de la farine d'orge & des fèves, de chaque une demi-livre: mettez le tout bien mêlé dans une cornue, & distillez au bain de sable; il en sortira une eau de laquelle vous imbiberez des linges, que vous appliquerez le soir en vous couchant, sur les tannes & les lentilles, qui disparoîtront dans peu, si vous continuez quelque tems.

Eau pour faire dissiper les rousseurs & les lentilles du visage.

164. Prenez une livre de feuilles de

figuier vertes, une demi-livre d'amandes amères, six onces de graines de choux; pilez toutes ces choses & les incorporez avec dix onces d'huile de tartre faite par défaillance, puis distillez le tout dans une cornue au bain de sable. Vous en retirerez une eau qui dissipera totalement les rousseurs & les lentilles du visage, si vous continuez pendant quinze jours d'en mettre tous les soirs en vous couchant.

Eau pour faire dissiper les tannes & les rousseurs.

165. Prenez quinze œufs frais, mettez-les dans un pot de terre & les couvrez de vinaigre fort, pendant une heure: cassez ensuite ces œufs; c'est-à-dire, les coquilles avec le vinaigre, & ajoutez-y une once de moutarde: broyez le tout & le mettez dans un alambic de verre, puis distillez au bain-marie.

On applique un linge blanc de lessive imbibé de cette eau, sur le visage en se couchant.

*Eau pour faire ôter les taches rouges
du visage.*

166. Prenez trois onces de grosses raves nettoyyées & coupées par tranches ; deux onces de sucre fin réduit en poudre ; puis le blanc de trois œufs frais ; mettez le tout dans une cucurbite de verre & distillez au bain-marie jusqu'à siccité.

Humectez les taches de cette eau , & elles disparoîtront.

Eau pour le visage couperosé.

167. Prenez une livre de rouelle de veau , cassez six œufs frais , que vous mettez avec un demi-septier de vinaigre & une poignée d'argentine pilée ; distillez le tout au bain-marie ; vous aurez une eau propre à vous laver le visage.

Eau pour le visage couperosé.

168. Prenez la mie d'un pain de froment , que vous ferez tremper dans du lait de chèvre ; prenez ensuite une once de chaux & des coquilles d'œufs ; mettez le tout ensemble dans l'alambic ; distillez à feu lent , il en sortira

une eau excellente pour ôter les taches de la peau, enlever les rougeurs, & blanchir le teint.

Eau pour le visage couperosé & contre toutes sortes de démangeaisons.

169. Prenez une livre d'alun de glace en poudre; jus de plantain, de pourpier & de verjus, de chacun une chopine, ajoutez-y le jaune de vingt-quatre œufs; battez bien le tout ensemble, mettez-le dans une cucurbite & distillez au bain-marie.

Eau pour raffermir les gencives.

170. Prenez deux livres de suc de courge sauvage; demi-livre d'écorce de mûrier; de pirêtte & de jusquiame, de chaque six onces; alun de roche, sel gemme & borax, de chacun une once; mettez le tout dans la cornue & distillez au bain de sable, jusqu'à ce qu'il ne monte plus rien; alors mêlez par parties égales avec cette eau distillée autant de vin rouge, & lavez-vous souvent la bouche avec ce mélange, que vous ferez riédier à chaque fois.

Eau qui enlève les taches du visage , & qui rend le teint beau.

171. Prenez un pigeon , vuidez-le , & remplissez son corps avec deux poignées de fraxinelle ; mettez-le dans l'alambic avec une pinte de lait , trois demi-septiers de crème , six onces d'huile d'amandes douces. Distillez le tout au bain-marie , & vous aurez l'eau requise.

Eau Royale.

172. Pour en avoir quatre pintes , vous mettrez dans l'alambic cinq pintes & demie d'eau-de-vie , une once de macis pilée , une demi-once de muscade pilée , & deux onces de quintessence de cédras , sans eau. Vous distillerez à petit feu , & ne tirerez point les phlegmes.

Vous rendrez l'Eau Royale infiniment plus parfaite en la rectifiant ; pour cela , vous mettrez davantage d'eau-de-vie dans l'alambic , que vous distillerez d'abord avec les épices , & vous ne mettrez la quintessence de cédra , que quand vous repasserez les esprits ; vous éviterez de tirer les phlegmes , & vous

pourrez ajouter aux esprits quelques gouttes d'ambre ; ce qui vous donnera une eau si agréable & si supérieure aux autres , qu'on l'a nommée à cause de cela Eau Royale.

Eau sans-pareille.

173. Vous pouvez composer cette eau de trois manières ; ou au fruit en esprits simples , ou aux quintessences , ou aux esprits rectifiés.

1°. Pour avoir quatre pintes de cette eau de la première manière , vous mettez dans l'alambic les zestes de trente citrons , cinq pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau ; vous tirerez les esprits dans un récipient de quatre pintes ou environ ; il y aura des phlegmes , mais vous filtrerez au coton , & votre eau d'odeur deviendra aussi claire que les esprits tirés sans phlegmes.

2°. Si vous en voulez avoir quatre pintes aux quintessences , mettez dans l'alambic deux gros de quintessence de cédra , demi-once de celle de bergamotte , six gros de quintessence d'orange de Portugal , & six gros de celle de limette , avec cinq pintes & chopine d'eau.

de-vie, sans eau, dont vous tirerez les esprits.

3°. Pour avoir quatre pintes d'eau sans-pareille aux quintessences, en esprits rectifiés, mettez dans l'alambic sept pintes d'eau-de-vie pour les rectifier; mettez ensuite la même quantité de chaque quintessence que nous avons dit à la recette précédente pour les esprits simples, & votre eau sans-pareille sera parfaite.

Eau sensuelle.

174. Cette Eau tire son nom de l'excellence de son odeur.

Pour en faire quatre pintes, mettez dans la cucurbite sept pintes d'eau-de-vie de Coignac, qui n'ait aucun goût, & qui ne soit pas vieille; vous y ajouterez trois onces de quintessence de cédra, une once de néroli de l'année, deux onces d'iris de Florence, une once de macis pilé, une once de daucus en graine pilée.

Vous tirerez vos esprits au bain-marie à un petit feu, vous tiendrez le récipient dans un bain d'eau toujours froide; & vous changerez souvent l'eau du réfrigérant, pour empêcher les phleg-

mes de monter. Vous aurez quatre pintes d'eau sensuelle, qui fera chérie des Dames & de tous ceux qui aiment les douces odeurs.

Eau Sicilienne odorante.

175. Prenez quatre onces d'iris de Florence pilée; deux onces d'encens pilé, pareille quantité de safran, quatre onces de quintessence de cédra, une once de noix muscades pilées. Mettez le tout dans votre cucurbite avec six pintes de bon esprit de vin; distillez-le au bain-marie, & tirez-en quatre pintes. Lorsque vos esprits seront exactement froids, vous y joindrez une demi-livre d'huile de jasmin, que vous remuerez une fois par jour, pendant quinze jours; & après l'avoir ensuite laissé reposer deux ou trois jours, vous la mettrez dans les bouteilles pour la garder & la faire servir au besoin.

Eau singulière.

176. Prenez quatre onces de feuilles de thym nouvellement cueillies; quatre onces de sarriette, six onces de basilic, feuilles & fleurs, quatre onces de baies de laurier pilées, deux gros de vanille;

une once de piment, deux onces de quintessence de limon, une once de graine de carotte pilée.

Mettez tout cela en digestion pendant huit jours, avec quatre pintes de bonne eau-de-vie, dans un vaisseau que vous remuerez une fois le jour, & au bout de ce tems mettez le tout dans une cucurbite, couverte de son chapeau bien luté; rafraichissez souvent. Vous en retirerez deux bonnes pintes d'eau singuliere, que vous conserverez bien bouchée.

Eau singuliere, Liqueur.

177. Prenez les zestes d'un gros cédrar, ou de deux moyens, ou à leur défaut, de trois beaux citrons, l'écorce de deux oranges de Portugal, deux onces de canelle, deux gros de macis, neuf clous de girofle, une demi-once d'anis & autant de coriandre; deux gros de racine d'angelique de Bohême, un gros de saffran, une demi-once de genièvre. Pilez, concassez & écrasez toutes ces drogues, mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant un mois au moins au soleil, ou dans un lieu tempéré, & vous remuerez sou-

vent la cruche. Après le tems de l'infusion versez vos matières dans la cucurbite , adaptez le chapiteau & lutez bien toutes les jointures , puis distillez au bain marie , au fort filet d'abord , & après avoir retiré six pintes vous cohoberez : continuez la distillation au filet médiocre , alors vos esprits seront bien imprégnés d'huiles aromatiques. Ayant extrait cinq pintes vous les mêlerez à votre syrop composé de cinq livres de sucre , de trois pintes d'eau , & de deux pintes d'eau de fleur d'orange double , en remuant bien le tout. Vous goûterez si rien ne domine , à l'exception de la fleur d'orange , qui doit s'annoncer un peu plus que les autres ; & s'il est nécessaire de fortifier les autres aromates , vous aurez des quintessences de cédra , de girofle , de canelle , &c. ou simplement des esprits bien imprégnés de ces drogues ; vous en verserez dans votre composition autant qu'il sera nécessaire , pour établir l'équilibre dans les aromates ; & quand la liqueur fera montée au ton convenable , vous la colorerez en rouge pourpre avec le Phytolacca ; ou prenez trois gros de cochenille , un demi-gros d'a-

lun de glace & quatre ou six pains de tournesol; pilez bien ces teintures dans un mortier de marbre, en versant de tems en tems de l'eau bouillante pour les délayer plus facilement, & ajoutez la dissolution à la totalité des liqueurs: filtrez-la ensuite avec patience & vous aurez une eau singulière, parfaite, délicieuse & très-salutaire.

Eau spiritueuse, simple, prenant pour exemple l'Esprit de Lavande.

178. Mettez dans le bain-marie d'un alambic, la quantité que vous voudrez de fleurs de lavande récente, & mondée de ses tiges; versez par dessus une suffisante quantité d'esprit de vin rectifié, de manière que les fleurs en soient couvertes d'environ un travers de doigt: procédez à la distillation pour tirer tout l'esprit-de-vin que vous aurez employé.

C'est ce que l'on nomme esprit de Lavande.

Si vous voulez qu'il soit plus agréable, il faut le rectifier au bain-marie, & ne tirer par cette seconde distillation, qu'environ les cinq sixièmes de la liqueur spiritueuse.

On prépare de la même manière l'esprit d'absynthe,

de sauge,	d'écorces de citrons,
de mirthe,	d'écorces d'oranges,
de thym,	de menthe,
de romarin,	d'hysope,
de marjolaine,	de basilic,
de roses,	de camomille, &c.

Eau spiritueuse, essence de genièvre, & son sel.

179. Prenez cinq ou six livres de baies de genièvre mûres, récemment cueillies, les plus grosses & les mieux nourries; écrasez-les bien dans un mortier, & les mettez dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans: versez dessus beaucoup d'eau de rivière, de sorte qu'elle surpasse la matière d'environ deux pieds; couvrez la cucurbite de sa chape à réfrigérant, & y ayant adapté un matras, lutez les jointures avec de la vessie mouillée: mettez le vaisseau en distillation par un feu assez fort, en sorte que les gouttes se suivent l'une l'autre immédiatement; continuez-la de même jusqu'à ce que votre matras soit rempli jusqu'au col; retirez le alors promptement, & y en mettez un au-

tre à sa place, que vous laisserez encore remplir de même & le retirerez, il se fera élevé aux cols des matras une huile essentielle que vous ramasserez avec un peu de coton, vous la séparerez de l'eau, & vous la garderez dans une bouteille bien bouchée : découvrez la cucurbite, & y versez l'eau distillée sur le marc, pour la faire distiller de rechef, il s'élèvera encore un peu d'huile essentielle ; ramassez-la & la mêlez avec l'autre : vuidéz la cucurbite de son marc, & y mettez à la place autant d'autres baies de genièvre écrasées comme ci-devant ; versez dessus l'eau distillée, & ce qu'il faudra d'autre eau de rivière : remettez le tout en distillation de nouveau, vous retirerez encore de l'essence ; continuez le même procédé, jusqu'à ce que vous en ayez suffisamment : cette huile essentielle sera de couleur jaunâtre-brune, de fort bonne odeur de genièvre, d'un goût doux un peu piquant, & tirant sur l'amer.

Elle est incisive, atténuante, apéritive, propre pour la douleur néphrétique, pour les scrophules, pour la pierre, pour fortifier le cerveau, pour la léthargie, pour l'apoplexie, pour les

maladies hystériques : la dose en est depuis quatre gouttes jusqu'à vingt (réduite en oleo saccharum avec un peu de sucre ,) dans de l'eau de genièvre ; on s'en sert aussi extérieurement pour les tumeurs froides , pour la paralysie , pour la goutte sciatique , pour les foiblesses de nerfs.

L'eau qui aura distillé , & de dessus laquelle vous aurez séparé l'huile essentielle , fera spiritueuse & odorante ; il faut la garder dans une bouteille bien bouchée. Elle est céphalique , stomacale , sudorifique , apéritive. La dose en est depuis une once jusqu'à cinq.

Ramassez tous les marcs des baies qui ont été distillées , mêlez-les avec la quantité que vous voudrez de bois de genièvre , reduisez les en cendres par le feu ; calcinez ces cendres , & en faites une lessive à la maniere ordinaire ; faites évaporer cette lessive bien filtrée ; il vous restera un sel fixe de genièvre qui est atténuant , apéritif , resolutif , propre pour la pierre , la gravelle , ainsi que tous les autres alkalis fixes tirés des plantes par incinération. La dose en est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules.

Eau superbe.

180. Cette eau qui est excellente peut se faire sur le champ si vous êtes pressé. Pour ce,

Prenez une once de macis pilé, une once de noix muscade pilée, autant de néroli; quatre onces de quintessence de cédra; & autant de quintessence d'orange de Portugal. Mettez ces ingrédients dans une cucurbite, & jetez par dessus huit pintes d'eau-de-vie.

Si vous n'êtes pas pressé, laissez en infusion le macis & la muscade pendant huit jours, ensuite vous ajouterez vos essences & vous distillerez. Si au contraire vous voulez opérer sur le champ, vous augmenterez de deux gros la dose de macis & de muscade pilés; vous distillerez au bain-marie, en mettant le récipient dans un bain froid, pour la perfection des esprits. Vous observerez de tirer à petit feu, & vous en aurez quatre pintes de bon esprit.

Eau simple, superfine de fleur d'orange.

181. Pilez vingt livres de fleurs d'oranges épluchées; étant pilées, mettez-les dans un vaisseau couvert exactement,

ment, & laissez-les fermenter pendant vingt-quatre heures, puis mettez-les dans un linge sous la presse, pour en tirer le suc, que vous mesurerez; il y en aura environ six à sept pintes: pour chaque pinte vous mettrez une demi-livre de fleur d'orange fraîchement cueillie, & nouvellement épluchée, & non pilée: mêlez le tout dans l'alambic, couvert de son chapiteau, bien luté & mis au bain-marie ou de vapeur; & faites le feu assez fort pour que l'eau vienne au petit filet. Vous tirerez quatre pintes d'eau superfine; & si le feu a été fort, l'huile essentielle de cette fleur surnagera à la surface; c'est ce qu'on appelle quintessence de fleur d'orange ou néroli.

Eau Thériacale.

182. Prenez racines d'aulnée, d'angelique de Bohême, de fouchet long, de chaque une once; racines de zédoaire, de contrayerva, d'impératoire, de valériane sauvage, de vipérine, de chaque une once: écorces récentes de citrons, d'orange, girofles, canelle, galenga, baies de genièvre, de laurier, sommités de sauge, de romarin, de rhue, de chaque demi-once; esprit-

de vin rectifié, eau de noix, de chaque trois livres; thériaque huit onces. Concassez & coupez grossièrement les substances qui doivent l'être; faites-les macérer deux ou trois jours dans l'esprit-de-vin & l'eau de noix. Au bout de ce tems, ajoutez la thériaque délayée auparavant dans trois ou quatre onces d'esprit-de-vin, distillez ensuite au bain-marie, pour tirer tout ce qu'il y a de spiritueux: on ne rectifie point cette liqueur.

Cette eau est sudorifique, cordiale, stomachique; elle chasse le mauvais air, elle corrige la mauvaise odeur de la bouche: on s'en sert dans l'apopléxie, la paralysie. La dose est depuis un gros jusqu'à quatre.

Eau Vigoureuse.

183. Prenez une livre de petites roses des bois pilées, une livre de tubéreuse, demi-livre de fleurs & sommets de romarin; six onces de racine d'angelique pilée, quatre onces de graines de carotte pilée; six onces de quintessence de bergamotte, deux onces de cloux de girofles pilés. Mettez le tout en digestion pendant huit jours avec

dix pintes d'esprit-de-vin à l'épreuve du coton, remuez bien le tout & bouchez-le exactement. Après huit jours de digestion à froid, mettez tout dans la cucurbite couverte de son chapiteau bien luté : distillez au bain-marie, le récipient étant dans un bain froid ; rafraichissez souvent, vous tirerez six pintes d'esprits excellens & d'une force supérieure : c'est ce qu'on nomme eau vigoureuse.

Eau simple & Vulnérable aux Esprits.

184. Mettez dans l'alambic une demi-livre de feuilles, ou six onces de fleurs de vulnéraire Suisse, (vous en trouverez chez les Epiciers) ajoutez-y six pintes d'eau-de-vie. Distillez cette recette à petit feu, & vous tirerez quatre pintes d'esprit.

Si vous la voulez faire en eau simple, vous mettrez dans l'alambic la même quantité de feuilles ou de fleurs, avec six pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes; vous ferez un feu plus vif parce que l'eau ne distille pas si aisément que les esprits.

Eau Vulnéraire spiritueuse.

185. Prenez feuilles récentes de toutes les plantes suivantes; fauge, angelique, absynthe, sarriette, fenouil, menthastrum, hyssope, mélisse, basilic, rhue, thym, marjolaine, romarin, origan, calament, serpolet, fleurs de lavande, de chaque quatre onces; esprit-de-vin rectifié huit livres. Coupez grossièrement toutes ces plantes, mettez-les infuser dix ou douze heures dans l'esprit-de-vin; distillez ensuite au bain-marie pour tirer toute la liqueur spiritueuse; & conservez-la dans une bouteille bien bouchée.

Si l'on employe de l'eau au lieu d'esprit-de-vin, on a de l'eau vulnéraire simple qui est blanche laiteuse, sur laquelle surnage un peu d'huile essentielle que l'on sépare. Cette eau est d'une odeur beaucoup moins agréable que celle que l'on prépare à l'esprit-de-vin. Si on la prépare avec du vin blanc, elle tiendra le milieu entre celle qui est faite à l'esprit-de-vin, & celle qui l'est à l'eau.

On fait prendre cette eau après les chûtes, pour empêcher les dépôts de se

former : on la donne dans les syncope, les défaillances & les évanouissements. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once. On employe aussi cette eau à l'extérieur avec beaucoup de succès, pour empêcher l'extravasation du sang après les chûtes, les foulures & les contusions, &c. Elle est bonne pour toutes les plaies récentes.

Eau Vulnéraire rouge, par infusion.

186. Faites seulement infuser, & sans distiller, dans de l'eau-de-vie, toutes les plantes qui entrent dans l'eau vulnéraire spiritueuse ; cela formera l'eau vulnéraire rouge par infusion. Elle a les mêmes vertus que la spiritueuse, elle s'employe de la même manière.

Elixir de Garus, Ratafiat.

187. Prenez myrrhè, aloës, de chaque un gros & demi ; girofles, muscades, de chaque trois gros : safran, une once : canelle, six gros : esprit-de-vin rectifié, dix livres. Concassez toutes ces substances, faites les infuser dans l'esprit-de-vin pendant vingt-quatre heures. Alors distillez au bain-marie jusqu'à siccité : rectifiez au bain-ma-

rie cette liqueur spiritueuse & aromatique, pour tirer neuf livres d'esprit. Ensuite,

Prenez capillaire de Canada, quatre onces, réglisse coupée grossièrement, demi-once : figues grasses, trois onces : eau bouillante huit livres : sucre, douze livres : eau de fleurs d'oranges ordinaire, douze onces. Hachez grossièrement le capillaire, mettez-le dans un vaisseau convenable avec la réglisse coupée, & les figues grasses aussi coupées en deux, versez par dessus l'eau bouillante, couvrez le vaisseau ; laissez infuser le mélange pendant vingt-quatre heures ; passez ensuite, en exprimant légèrement le marc ; ajoutez l'eau de fleurs d'oranges ; faites dissoudre à froid le sucre dans cette infusion : ensuite mêlez deux parties de ce syrop, sur une d'esprit-de-vin, en poids & non en mesure : agitez le mélange, pour qu'il soit exact, conservez-le dans une bouteille, & tirez-le par inclination quelques mois après, ou lorsqu'il est suffisamment clair.

Il est stomachique, bon dans les indigestions ; dans les foiblesses d'estomac, dans les coliques venteuses. Il pousse

par la transpiration : on le fait prendre dans la petite vérole. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Elixir de propriété.

188. Pulvérisez grossièrement & mêlez ensemble deux onces de bonne myrrhe, autant d'aloës succotrin, & une once de beau safran ; mettez ce mélange dans un matras, & versez dessus de l'esprit-de-vin jusqu'à la hauteur d'un doigt : bouchez bien le matras & laissez le tout en digestion pendant deux jours, débouchez-le ensuite, & ajoutez-y de l'esprit de soufre, jusqu'à ce que la liqueur surpasse la matière de quatre doigts : brouillez bien le tout ensemble, & ayant rebouché exactement le matras avec un autre matras pour faire un vaisseau de rencontre, mettez-le en digestion dans le fumier, ou à quelque chaleur approchante l'espace de quatre jours. Versez ensuite la liqueur par inclination, & l'ayant coulée, gardez-là dans une bouteille bien bouchée.

C'est un fort bon remède pour fortifier le cœur, il purifie le sang & pousse par les sueurs : il est bon aussi pour

aider à la digestion des alimens, pour les palpitations, pour les vapeurs hystériques, & pour provoquer les mois. La dose en est depuis sept gouttes jusqu'à douze, dans quelque liqueur appropriée.

Esprits perçans à l'Orange de Portugal.

189. Mettez quatre pintes & demie d'esprit-de-vin rectifié dans votre alambic, avec trois onces de quintessence d'orange de Portugal; distillez au bain-marie, toutes les jointures étant bien lutées & le récipient dans un bain froid, que vous rafraîchirez souvent. Vous tirerez trois pintes & trois demi-septiers, & mettrez à part ce qui restera dans l'alambic. Vous distillerez de nouveau & avec les mêmes précautions le produit de votre première distillation, en y ajoutant encore trois onces de quintessence, ce qui vous donnera trois pintes d'esprits perçans à l'orange de Portugal; vous mettrez aussi le reste à part.

Esprits perçans à l'odeur de tel fruit ou de telle fleur que l'on voudra.

190. Vous mettrez quatre pintes & demie

demie d'esprit-de-vin rectifié dans l'alambic, avec trois onces de quintessence, ou d'huile essentielle du fruit ou de la fleur dont vous voulez tirer les esprits perçants; après avoir adapté & luté le récipient, & l'avoir mis dans un bain froid, vous distillerez au bain-marie & à feu lent. Vous rafraîchirez souvent, & vous tirerez de la première distillation trois pintes & trois demi-septiers d'esprit, vous mettrez le reste à part. Vous distillerez de nouveau ces trois pintes & trois demi-septiers qui ont été le produit de la première opération, vous y ajouterez encore trois onces de quintessence, ou d'huile essentielle; & ayant distillé avec les mêmes précautions que la première fois, vous tirerez trois pintes d'esprits perçants. Le reste qui est encore chargé d'esprits sera mis à part pour servir au besoin.

Esprit perçant au Cédra; recette pour trois pintes.

191. Mettez dans votre cucurbite quatre pintes d'esprit-de-vin rectifié, trois onces de quintessence de cédras; mettez-les dans le bain-marie, couvrez & lutez exactement le chapiteau, &

prenez le récipient dans un bain froid. Vous tirerez de cette première opération trois pintes & trois demi-septiers; vous mettrez ce qui reste dans votre cucurbite à part, dans un vaisseau bien bouché, pour le distiller de nouveau, lorsque vous en aurez assez pour en faire un tirage.

Cela fait, vous distillerez une seconde fois vos trois pintes & trois demi-septiers que vous avez tirés de la première distillation, vous mettrez dedans trois onces de quintessence de cédra, & vous prendrez les mêmes précautions qu'à la première distillation. Vous tirerez trois pintes d'esprit perçant. Le restant de votre cucurbite sera mis à part avec le reste de la première opération.

Espirit perçant au Limon.

192. Versez dans l'alambic quatre pintes & une chopine d'esprit-de-vin rectifié, avec trois onces de quintessence de Limon; mettez-les au bain-marie, & le récipient dans un bain froid, lutez bien le tout, rafraîchissez souvent. Vous tirerez trois pintes & trois demi-

septiers, vous laisserez à part ce qui restera. Vous mettrez ensuite ce que vous avez tiré de la première distillation dans l'alambic avec trois autres onces de quintessence de Limon; vous ferez comme la première fois, & vous tirerez trois pintes d'esprit perçant au Limon.

Esprit de Genièvre, sans eau-de-vie.

193. Prenez une assez grande quantité de baies de Genièvre bien saines & bien mûres, écrasez-les, mêlez-y du miel ou de la levure de bière pour exciter la fermentation, dans des vaisseaux d'une capacité relative à l'effervescence de la fermentation; placez les vaisseaux à la cave sans les boucher; laissez-les en digestion jusqu'à ce qu'ils exhalent une odeur forte & vineuse; versez pour lors vos matières dans la cucurbite avec un tiers d'eau ou environ; adaptez le chapiteau & distillez au feu ouvert, jusqu'à ce que vous vous apperceviez que ce qui tombe dans le récipient n'a plus de force, vous cesserez pour lors. Vous aurez par-là un esprit très-inflammable, si l'opération a été bien faite.

Cet Esprit de Genièvre sans autre préparation , & sans sucre est une liqueur d'une très-grande force & peu agréable , mais en vieillissant elle devient moins désagréable , & reste toujours très-bienfaisante , surtout dans les indigestions,

Esprit de Marjolaine.

194. Prenez deux livres de feuilles & fleurs ou boutons de Marjolaine , cueillies au lever du soleil , mettez-les dans l'alambic avec six pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau , si vous distillez à feu nud , & moins d'eau si vous distillez au bain-marie , ou au bain de vapeurs , ou au sable. Ne tirez pas le phlegme , mais seulement les esprits, en vous conformant pour cela à ce qui se pratique pour les esprits des autres végétaux aromatiques.

Esprit de Rofes.

195. Prenez quatorze ou quinze livres de Rofes pâles simples , entières , des plus odorantes , avec leur bouton , pilez - les bien , & les mettez dans un grand pot de grès , dont

le tiers au moins demeure vuide ; versez dessus six livres de suc d'autres Roses semblables que vous aurez chauffé, & où vous aurez délayé huit ou dix onces de levure de biere ; brouillez bien le tout avec un bâton, & bouchez le pot exactement ; laissez votre matière en digestion à la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours, ou jusqu'à ce qu'elle ait acquis une odeur vineuse : distillez alors au bain de vapeur, ayant soin de bien boucher les jointures, & de conduire le feu doucement, afin qu'il n'y ait que le plus spiritueux qui monte : quand vous aurez distillé environ quatre livres de liqueur, vous ferez cesser le feu, vous retirerez le recipient, & vous rectifierez ce qui sera dedans par le matras, comme on fait pour rectifier l'esprit de cresson, vous aurez un esprit de Roses fort odorant & inflammable ; vous le garderez dans une bouteille bien bouchée.

Il fortifie & réjouit le cœur & l'estomac, étant donné intérieurement & appliqué extérieurement : on en fait prendre dans les syncopes & dans les palpitations aux hommes, mais il ne

convient guères aux femmes, parce qu'il excite des vapeurs : la dose est depuis un demi-gros jusqu'à deux gros , dans sa propre eau.

Si l'on presse ce qui sera resté dans la cucurbite , qu'on en fasse distiller la liqueur , & qu'on la mêle avec ce qui reste dans le matras après la rectification de l'esprit , on aura de fort bonne eau de Roses.

De cette maniere on peut tirer l'esprit & l'eau des autres fleurs , des herbes , des racines & des semences odorantes : mais comme la plûpart n'ont guères de suc , on peut les humecter avec de l'eau , ou avec du vin blanc.

Esprits ardents de toute espèce.

196. Pour faire des esprits ardents avec toutes sortes de végétaux , vous suivrez la méthode prescrite pour l'esprit ardent de rose. Vous observerez seulement que dans les plantes & les fleurs séches, comme le thym , la bétouine , la menthe , le stæchas , la violette , le jasmin , il faut ajouter la semence pilée avec la fleur , & la racine aussi bien que la semence dans les fleurs de tubéreuse , de lys , d'angeli-

que, d'iris ; dans les fruits odorans comme l'orange , le cédra , le citron , on ajoutera les zestes de ces mêmes fruits aux fleurs ; enfin aux fleurs de petit muguet , de sureau , de genièvre , de cassis , &c. on ajoutera les baies & les grappes bien écrasées , fraîches ou séchées , n'importe.

Observez que comme dans les plantes séchées la fermentation se fait très-difficilement , faute d'un humide acide , qui pénètre & divise les particules du mixte ; il faudra au lieu du sel marin que nous avons prescrit dans la préparation de l'esprit ardent de Rose , se servir d'un peu de miel , de levure de pain ou de bierre , que l'on répandra sur chaque couche de pâte , ou même en mêlant le miel ou la levure aux fleurs , quand on les réduit en pâte dans le mortier de marbre ; cela accélérera beaucoup la fermentation.

Esprit ou Eau de Lavande.

197. Emplissez une cruche jusqu'aux deux tiers , de fleurs de Lavande épluchées grossièrement , pourvu qu'il ne reste ni feuille verte , ni tige , cela suffit ; versez sur cette fleur de l'eau-de-

vie, tant que la cruche en soit pleine : laissez infuser le tout pendant huit jours, après quoi distillez au bain-marie, d'abord à fortes gouttes, même au petit filet, pour faire monter l'huile avec les esprits; comme cela ne peut se faire sans que le phlegme ne s'élève en même-tems, il faudra rectifier l'esprit. La premiere distillation achevée, démontez l'alambic, jetez comme superflu ce qui restera dans la cucurbite, emplissez-la de nouvelles fleurs de Lavande, en quantité proportionnée à celle de l'esprit que vous aurez d'abord retiré : la regle générale est de deux livres de fleurs pour une livre d'esprit : versez cet esprit sur les fleurs que vous aurez mis dans la cucurbite, & distillez au bain de vapeurs, & goutte à goutte. Cette seule rectification étant prudemment faite suffira, & vous aurez un esprit de Lavande très-pénétrant. S'il se trouvoit trop foible d'odeur, vous pourriez le renforcer, en y ajoutant quelques gouttes de quintessence, dont vous trouverez la préparation dans cet ouvrage.

Maniere de tirer l'Esprit ardent de Roses , totalement différent du n° 195.

198. Prenez quarante livres de roses pâles, réduisez-les en pâte en les pilant dans un mortier de marbre; mettez cette pâte couche par couche avec du sel marin, dans une très-grande cruche de grès, ou dans deux, si une seule ne suffit pas, en saupoudrant chaque couche de pâte de rose d'un bon demi-doigt de sel commun ou environ; pressez vos couches les unes sur les autres le plus qu'il fera possible, bouchez votre cruche avec un bouchon de liège trempé dans de la cire jaune fondue, recouvrez ce bouchon avec d'autre cire encore, portez votre cruche à la cave ou dans un lieu froid: laissez - l'y pendant six semaines ou deux mois; après ce tems débouchez la cruche, si elle exhale une odeur forte & vineuse, la fermentation fera à son point; sinon jetez dans votre cruche un peu de levure de biere & rebouchez-la très-exactement, afin que l'air n'y pénètre point; quand enfin la fermentation sera fortement excitée, prenez huit ou dix livres de votre pâte de rose fermentée, mettez-la

dans la cucurbite ordinaire , adaptez-y son réfrigérant , distillez au bain-marie & au très-petit filet. Quand vous aurez extrait le plus de liqueur qu'il sera possible , démontez l'alambic , jetez ce qui restera dans la cucurbite ; prenez encore huit ou dix livres de votre pâte , mettez-les comme la première fois dans l'alambic , ajoutez-y l'esprit que vous aurez réservé de la première distillation , & distillez au filet médiocre. L'alambic ne vous fournissant plus rien , démontez-le , vuidez la cucurbite , emplissez-la de nouveau de pâte fermentée & arrosée de tout l'esprit qu'auront produit vos distillations précédentes , & répétez ces opérations jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus rien de votre pâte de rose fermentée. Après la dernière distillation vous aurez une liqueur très-odorante , mais médiocrement spiritueuse , c'est pourquoi il faudra le rectifier.

Pour cet effet , vous choisirez un matras à très-long cou , & d'une capacité raisonnable ; vous y verserez une partie de votre esprit non rectifié , vous adapterez au cou du matras un petit chapiteau de verre , & au bec du chapiteau

un autre matras pour servir de récipient ; tout étant luté , distillez au bain de vapeur & à feu très-lent. Après que vous aurez retiré environ la douzième partie de ce que vous aurez mis dans votre matras , laissez refroidir les vaisseaux , & réservez ce qui se trouvera dans le récipient. On ne doit point jetter ce qui restera au fond du matras qui sert de cucurbite ; c'est une eau de rose beaucoup meilleure que celle que l'on prépare de la manière ordinaire.

Vous rectifierez ainsi tous vos esprits par partie , jusqu'à ce qu'il n'y en reste plus à rectifier , alors vous verserez tous vos esprits rectifiés dans le matras à long cou , & vous les rectifierez encore une fois tous ensemble , & cette dernière opération donnera un esprit très-pénétrant & très inflammable. Vous mettrez dans un bocal ou dans une grande bouteille à la cave la partie phlegmatique qui sera restée dans la cucurbite à chaque opération , & vous verrez bientôt furnager dessus des espèces de flocons de neige , & semblables à de la moisissure ; c'est l'huile essentielle de rose que vous séparerez selon l'art.

L'Esprit ardent de Roses a des ver-

tus infinies ; il possède dans un degré éminent toutes les propriétés de l'eau de rose : si vous versez dans un verre d'eau deux gouttes de cet esprit , elles la parfumeront au point de la prendre elle-même pour la meilleure eau de rose.

Esprit ardent de Cochléaria.

199. Prenez feuilles récentes de cochléaria quinze livres , racines de raifort sauvage six livres , esprit-de-vin rectifié trois livres. Coupez par tranches les racines de raifort sauvage ; pilez-les dans un mortier de marbre conjointement avec les feuilles de cochléaria , mettez la matiere pilée dans le bain-marie d'un alambic ; versez par dessus l'esprit-de-vin ; couvrez le vaisseau de son chapiteau : laissez le mélange en macération pendant dix ou douze heures ; procédez à la distillation , pour tirer trois livres & demie de liqueur , que vous conserverez dans une bouteille bien bouchée.

L'Esprit de Cochléaria est un très-bon remède contre le scorbut ; on peut même s'en garantir par son usage. Il est également bon dans l'hydropisie , dans les rhumatismes , la pierre , la gra-

veille, la jaunisse, les écrouelles, les rétentions des mois : il fait uriner. La dose est depuis quinze gouttes jusqu'à un gros.

On se sert encore de l'esprit de cochléaria avec succès, pour se préserver du scorbut, & pour guérir les petits aphtes qui viennent dans la bouche. On en mêle avec de l'eau & on s'en lave la bouche tous les matins.

Esprit Carminatif de Silvius.

200. Prenez racines d'angélique un gros, impératoire, galanga minor, de chacun un gros & demi; baies de laurier trois gros; semences d'angélique, livesche, anis, de chacun une demi-once; canelle trois gros; écorces récentes d'oranges, girofles, de chacun un gros; feuilles de romarin, de marjolaine, de rhue, de basilic, de chacune une once & demie: gingembre, muscades, macis de chacun un gros & demi; esprit-de-vin rectifié trois livres. Concassez ce qui doit l'être, & faites digérer dans de l'esprit de-vin pendant douze heures; distillez ensuite au bain-marie, pour tirer tout ce qu'il y a de spiritueux.

On recommande cet esprit carmi-

natif contre les nausées, les vomissemens, les rapports. La dose est depuis douze gouttes jusqu'à deux gros.

Esprit recteur de Thym, & des autres plantes, & leurs eaux essentielles.

202. Prenez la quantité que vous voudrez de thym récemment cueilli & en fleurs : mettez-le dans un alambic au bain-marie ; humectez-le avec une très-petite quantité d'eau ; mais vous n'en ajouterez pas aux plantes qui sont plus succulentes. Distillez à un degré de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante, & il s'élèvera une liqueur parfaitement claire, très-odorante. Vous cesserez la distillation, lorsque vous aurez fait passer environ deux ou trois gros de liqueur pour chaque livre de thym : c'est ce que l'on nomme *Esprit recteur de Thym*.

Si vous continuez la distillation jusqu'à ce que les plantes soient parfaitement séchées, vous tirerez une plus grande quantité de liqueur : alors on la nomme *Eau essentielle de Thym*, ou de la plante sur laquelle on opère.

On tire de la même manière tous les esprits recteurs & toutes les eaux

essentiellles des végétaux odorans & des plantes âcres, comme du raifort sauvage, du cresson, du cochléaria, &c.

Esprit & Eau de Cresson,

203. Prenez du Cresson nouvellement cueilli, lorsqu'il est dans sa plus grande vigueur, pilez-le dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'il soit en pâte; remplissez-en la moitié d'un grand vaisseau de grès, & versez dessus du suc d'autre cresson récemment tiré & un peu chauffé, jusqu'à ce qu'il surpasse la matière d'un demi-pied ou environ; ajoutez à tout cela une livre de levure de biere, brouillez le tout & bouchez le vaisseau, exposez-le au soleil ou à la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours; ou jusqu'à ce que la liqueur qui aura fermenté s'abaisse & ne bouille plus; versez le tout alors dans une grande cucurbite de cuivre, adaptez-y son chapeau ou réfrigérant, ou posez le vaisseau sur un bain de vapeur, & après avoir mis un récipient au bec du chapeau, & luté exactement toutes les jointures, vous donnerez dessous un feu modéré, pour faire distiller environ deux livres de la liqueur, ce fera

la partie la plus spiritueuse ; versez-la dans un matras à long col , adaptez y un chapiteau & un récipient , lutez-en les jointures , & faites distiller au bain de vapeur environ la moitié de la liqueur , vous aurez un bon esprit de cresson que vous garderez dans une bouteille bien bouchée.

C'est un fort bon remède contre le scorbut , l'hydropisie , les rhumatismes , la pierre , la gravelle , la colique néphrétique , la jaunisse , les écrouelles , les rétentions de mois ; il purifie le sang , & il fait uriner. La dose en est depuis quinze gouttes jusqu'à un gros dans une liqueur appropriée.

Ce qui restera dans le matras est une fort bonne eau de cresson ; on peut encore faire distiller ce qui sera resté d'humidité dans la cucurbite par un feu assez fort , vous aurez de l'eau de cresson qui aura les vertus de l'esprit , mais elle agira bien plus foiblement : la dose en est depuis une once jusqu'à six.

De cette manière on peut tirer les esprits du cochléaria , de l'eruca , du beccabunga , du sinapi , du sisymbrium , & des autres herbes qui ont un goût
âcre

âcre & piquant ; leur esprit servira aux mêmes usages que l'esprit de Cresson.

Esprit & Huile de Fleurs d'Orange.

204. Prenez de l'eau de fleurs d'orange, mettez-la dans un matras avec son chapiteau, & un récipient pour en faire distiller au bain de vapeurs environ la quatrième partie. Ce fera l'*Esprit de fleurs d'Orange*.

Il aura la même vertu que l'eau, mais comme il sera plus fort, la dose en doit être moindre.

On pourroit aussi tirer une huile ou essence odorante de la fleur d'orange, en la faisant tremper dans de l'eau commune, & la mettant distiller à grand feu, comme quand on tire l'huile de canelle ; mais il est bon de joindre à la fleur plusieurs petites oranges écrasées, & beaucoup de la première écorce des oranges amères ordinaires, parce qu'il s'y rencontre beaucoup d'essence. On trouvera après la distillation l'essence qui surnagera l'eau ; on la séparera avec un petit coton, & on la gardera dans une bouteille bien bouchée. Elle peut servir aux mêmes

usages que l'eau. La dose en est depuis deux gouttes jusqu'à six dans une liqueur appropriée ; mais comme elle ne se dissout pas facilement dans les liqueurs , on en peut faire un *oleo saccharum*, en la mêlant dans un peu de sucre candi.

On peut aussi se servir de cette essence pour les parfums ; c'est la véritable essence de fleurs d'orange ; car celle que les Parfumeurs préparent n'est que de l'huile de Been, ou d'amandes amères, à laquelle ils ont fait prendre l'odeur de la fleur.

Esprit de sucre & son Huile.

205. Pulvérisez & mêlez huit onces de sucre candi blanc, & quatre onces de sel ammoniac ; mettez ce mélange dans une cucurbite de verre ou de grès dont il n'y ait que le tiers de rempli, adaptez le chapiteau à la cucurbite, & la placez sur le sable dans un fourneau : adaptez-y un récipient, lutez exactement les jointures avec de la vessie mouillée ; faites un petit feu dans le fourneau pendant une heure pour échauffer le vaisseau, puis l'échauffez au second degré, il distillera une liqueur goutte à goutte, & sur la fin il s'élèvera des

vapeurs blanches au chapiteau ; poussez-le encore un peu plus fortement , jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien ; laissez refroidir les vaisseaux & les délutez , vous trouverez dans le récipient quatre onces d'une liqueur brune & de mauvaise odeur , & un peu d'huile noire attachée aux parois : versez le tout dans une cucurbite de verre , & y ayant adapté un chapiteau & un récipient & luté les jointures , faites distiller au feu de sable trois onces & un gros d'un esprit fort acide , clair , & agréable au goût , sans odeur d'empireume.

C'est un bon apéritif contre la gravelle & l'hydropisie : il est propre pour arrêter les diarrhées & la dysenterie , on le peut mêler dans la teinture de roses en place d'un autre acide.

La dose en est de huit ou dix gouttes , ou jusqu'à une agréable acidité , dans quelque liqueur appropriée.

Ce qui sera resté dans la cucurbite après la rectification , est une huile puante , dont on se peut servir extérieurement pour nettoyer les vieux ulcères.

Espirit-de-Vin.

206. Remplissez à moitié d'eau-de-vie un grand matras à long col, & y ayant adapté un chapiteau & un récipient, lutez exactement les jointures; posez votre matras sur un pot à demi rempli d'eau, & placez le pot sur un feu modéré, pour faire distiller au bain de vapeur l'esprit qui se séparera de son phlegme, & qui montera pur; continuez ce degré de feu jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien, vous aurez un esprit-de-vin déphlegmé dès la première distillation.

Il est le dissolvant de toutes les résines, du camphre, & de toutes les huiles essentielles ou éthérées qu'il dissout, de même que les sels volatils, tant acides qu'alkalins, le sel sédatif, les alkalis fixes bien secs & bien brûlés, la terre foliée de tartre, les savons, &c. On en donne une demi cuillerée aux apoplectiques & aux léthargiques pour les faire revenir: on leur en frotte aussi les poignets, la poitrine & le visage. C'est un bon remède pour la brûlure, si l'on en applique aussitôt qu'elle est faite: il est bon aussi

pour les douleurs froides , pour la paralyfie , pour les contusions , & pour les autres maladies , quand il est question de résoudre & d'ouvrir les pores.

Esprit-de-Vin tartarisé.

207. Mettez une livre de sel de tartre dans une cucurbite de verre bien haute : versez dessus quatre livres d'esprit-de-vin préparé comme il a été dit ; placez votre vaisseau sur le sable , & le couvrez d'un chapiteau , auquel vous adapterez un récipient ; lutez exactement les jointures avec de la vessie mouillée , & donnez dessous un feu gradué que vous continuerez jusqu'à ce qu'il soit monté environ les trois quarts de l'esprit-de-vin , ôtez le feu alors , & gardez cet esprit dans une bouteille bien bouchée. Il a les mêmes vertus que l'autre , mais il est plus subtil. Il est bon aussi pour les obstructions accompagnées d'un trop grand ralentissement dans la circulation & d'une espèce d'inertie dans le système nerveux & vasculaire. La dose en est depuis un demi-gros jusqu'à deux , dans quelque liqueur appropriée.

On peut faire évaporer l'humidité

de ce qui est resté dans la cucurbite ,
& l'on aura un sel de tartre aussi bon
que devant.

Esprit de Vinaigre.

208. Mettez cinq ou six pintes de
fort vinaigre dans un alambic de verre
ou de grès , & le distillez au feu de
sable assez fort , jusqu'à ce qu'il ne reste
au fond qu'une substance mielleuse ,
gardez ce vinaigre bien bouché. C'est
ce que plusieurs appellent *Esprit de Vi-*
naigre.

Son usage principal est pour dissou-
dre ou faire précipiter quelques corps :
on en met aussi quelquefois dans les po-
tions cardiaques pour résister à la putré-
faction. La dose en est d'une demi-cuil-
lerée. On en mêle avec de l'eau & on se
sert de cet *Oxycrat* pour arrêter les hé-
morragies étant pris intérieurement , &
pour tempérer les inflammations étant
appliqué extérieurement.

Eprit-de-Vin & Eau-de-Vie Camphrée.

209. Faites dissoudre un gros de cam-
phre dans quatre onces d'esprit-de-vin ,
& l'on appelle cette dissolution *Esprit-*
de-vin camphré.

Il est bon dans l'apoplexie , dans le scorbut , dans les maladies hyftériques , pour résister à la malignité des humeurs : la dose en est depuis six gouttes jusqu'à quinze dans une liqueur appropriée : on l'applique aussi extérieurement dans les tumeurs scrophuleuses ouvertes , & dans d'autres plaies , pour résister à la gangrenne : on s'en sert avec succès dans le mal de dents , il faut en imbiber du coton , & le mettre dans la dent malade.

On peut charger l'esprit-de-vin plus ou moins de camphre suivant les indications. S'il en est beaucoup chargé , & qu'on verse de l'eau dessus , il se fera un beau *coagulum* blanc , & le camphre se révivifiera.

On fait de l'eau-de-vie camphrée par la même méthode , & l'on s'en sert dans les occasions où l'esprit-de-vin pourroit causer trop de chaleur & d'inflammation.

Le camphre est aussi employé dans le verni & dans les matieres des feux d'artifice , il en entroit dans le *feu grégeois* dont on faisoit autrefois tant d'usage.

Esprit & Huile de Gomme Ammoniac.

210. Mettez une livre de Gomme Ammoniac dans une cornue de grès ou de verre lutée qui soit grande, enforte que les deux tiers en restent vuides: placez cette cornue dans un fourneau de réverbère, & y ayant adapté un balon, commencez la distillation par un très-petit feu pour échauffer doucement la cornue, & pour faire sortir goutte à goutte un peu d'eau phlegmatique. Quand les vapeurs commenceront à paroître, jetez ce qui sera dans le récipient, & ayant adapté & luté exactement les jointures, augmentez le feu par degrés, & le continuez jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien. Laissez alors refroidir les vaisseaux & les délutez; versez ce que contiendra le récipient dans un entonnoir garni de papier gris, l'esprit passera & laissera l'huile crasse & noire que vous garderez dans une phiole. Elle est bonne pour la paralysie & pour les maladies hystrériques; on en frotte les parties malades; & on en fait sentir aux femmes.

Versez l'esprit dans un alambic de
verre

verre & le rectifiez en faisant distiller au feu de sable toute l'humidité.

C'est un bon remede contre la peste, & contre toutes sortes de maladies malignes : on s'en sert dans le scorbut & pour toutes les obstructions : la dose en est depuis huit jusqu'à seize gouttes, dans une liqueur appropriée.

De cette maniere on peut tirer l'esprit de toutes les gommes.

Esprit & Huile d'Euphorbe.

211. Mettez vingt-quatre onces d'Euphorbe choisi, dans une cornue de grais assez grande pour qu'il n'y en ait qu'environ la moitié de remplie, placez-la dans un fourneau, adaptez-y un récipient, lutez exactement les jointures, & par un feu gradué faites-en distiller premierement un esprit qui sortira en vapeurs, puis une huile; continuez le feu assez fort sur la fin, jusqu'à ce qu'il ne paroisse plus rien, laissez refroidir les vaisseaux & les délutez, vous trouverez dans le récipient dix-huit onces de liqueur, jetez-la dans un entonnoir garni de papier gris, l'esprit passera, il sera jaunâtre, d'un goût âcre, il y en aura quatre onces, & le reste

fera une huile noire & de mauvaife odeur, péfant quatorze onces, il ne fera demeuré dans la cornue après la diftillation, qu'un charbon fpongieux, raréfié, âcre.

L'Efprit d'Euphorbe eft déterfif, pénétrant, réfolutif, appliqué extérieurement.

Son huile eft réfolutive, fondante.

Extrait d'Aloës.

212. Faites fondre fur le feu huit onces d'Aloës fuccotrin, dans une fuffifante quantité de fuc de rofes, ou d'une forte décoction de fleurs de violettes : laissez repofer la difsolution pendant cinq ou fix heures, puis verfez-la par inclination, & l'ayant filtrée, faites-en évaporer doucement l'humidité, jufqu'à ce qu'il vous reffe une matière en confifance d'extrait que vous garderez dans un pot.

C'eft un bon remède pour purger l'eftomac en fortifiant : La dofe en eft depuis quinze grains jufqu'à un gros en pillules, il eft bon auffi pour exciter les menftrues.

Extrait de Genièvre.

213. Prenez trois ou quatre livres de baies de genièvre mûres, les plus grosses & les mieux nourries; concassez les & les mettez infuser pendant douze heures dans neuf ou dix livres d'eau commune; faites-les ensuite bouillir doucement environ une heure & demie; coulez la décoction par un linge avec forte expression; remettez bouillir le marc exprimé dans de nouvelle eau, & coulez la décoction comme devant; mêlez-la avec la première, & les laissez reposer; passez-les par un blanchet ou par une chausse à hypocras; mettez évaporer la liqueur dans une terrine à petit feu jusqu'à consistance d'extrait, vous aurez l'extrait de genièvre que vous garderez dans un pot; il sera noir, d'une odeur assez agréable, & d'un goût douceâtre, sucré.

Il est cordial, stomacal, propre pour résister au mauvais air, pour chasser par la transpiration les mauvaises humeurs, pour les fièvres malignes, pour la peste, pour fortifier le cerveau & les nerfs, pour exciter l'urine, pour la toux invétérée, pour les coliques. La dose en

est depuis un demi-gros jusqu'à trois gros. Quelques-uns y mêlent du sucre pour le rendre encore plus agréable, mais par-là ils diminuent sa vertu, & il faut alors augmenter la dose, afin de suppléer à la quantité d'extrait, dont le sucre tient la place.

On l'appelle en Latin *Theriaca Germanorum*.

Extrait de Quinquina, & son sel.

214. Mettez tremper chaudement pendant vingt-quatre heures huit onces de quinquina dans une quantité suffisante d'eau de noix distillée; faites bouillir ensuite doucement l'infusion, & la coulez; exprimez fortement le marc, remettez-le tremper dans de nouvelle eau de noix, faites-le bouillir, & coulez comme devant; mêlez vos colatures ensemble & les laissez rasseoir; versez par inclination la liqueur claire, & en faites évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grès, par un petit feu de sable, jusqu'à consistance de miel épais.

C'est un fébrifuge qui a les mêmes vertus que les précédens: la dose en est depuis douze grains jusqu'à un de-

mi-gros en pillules , ou délayé dans du vin.

On peut tirer le sel fixe du marc qui reste après qu'on a tiré l'extrait ou les teintures. Il faut le faire sécher , le brûler , calciner les cendres dans un creuset , ensuite il les faut faire tremper dans de l'eau chaude dix ou douze heures , les faire bouillir une heure , puis filtrer cette lessive , & en faire évaporer l'humidité dans une terrine de grès , ou dans un vaisseau de verre au feu de sable , il restera un sel au fond qu'il faut garder dans une bouteille bien bouchée. Ce sel est alkali , comme sont tous les autres sels fixes tirés des plantes ; il est apéritif , on en peut donner pour la fièvre quarte : la dose en est depuis dix grains jusqu'à un scrupule dans une liqueur appropriée.

Extrait d'Opium , appelé Laudanum.

215. Coupez par tranches quatre onces de bon opium , & le mettez dans un matras ; versez dessus une pinte d'eau de pluie bien filtrée ; bouché votre matras ; & l'ayant posé sur le sable , donnez un petit feu dessous , puis l'augmentez par degrés pour faire

bouillir la liqueur pendant deux heures, coulez la chaudement & la versez dans une bouteille.

Prenez l'opium qui sera demeuré indissoluble dans l'eau de pluie : faites-le dessécher dans une terrine sur un petit feu, & l'avant mis dans un matras, versez dessus de l'esprit-de-vin jusqu'à la hauteur de quatre doigts : bouchez le matras, & faites digérer la matière pendant douze heures sur les cendres chaudes : coulez ensuite la liqueur, il ne vous restera qu'une terre glutineuse, qu'il faut rejeter comme inutile.

Faites évaporer séparément ces deux dissolutions d'opium dans des vaisseaux de grès ou de verre, au feu de sable jusqu'en consistance de miel, puis les mêlez ensemble, & achevez de faire sécher ce mélange par une chaleur très-lente, pour lui donner une consistance de pillules ou d'extrait solide, vous en aurez trois onces & demie.

C'est le plus assuré somnifère qu'on ait dans la médecine : il apaise toutes les douleurs qui viennent d'une trop grande subtilité des humeurs ; il est bon pour le mal de dents, appliqué sur la dent, ou en emplâtre sur l'ar-

tère de la tempe ; on s'en sert pour arrêter les crachemens de sang , les dysenteries , les flux de menstrues , pour les coliques , pour les fluxions d'humeurs âcres sur les yeux , pour les rhumatismes , & pour calmer toutes sortes de tranchées. La dose en est depuis un demi-grain jusqu'à trois grains dans quelque conserve convenable , ou délayé dans un julep.

Extrait Panchymagogue.

216 Prenez une once & demie de pulpe de coloquinte , une once des ingrédients qui entrent dans la composition de la poudre *Diarrhodon abbatis* , autant de bon agaric , & deux onces d'ellebore noir : réduisez le tout en poudre grossière & le mettez dans un matras , versez dessus de la rosée ou de l'eau de pluie distillée jusqu'à la hauteur de quatre doigts : bouchez exactement le matras , & le placez en digestion sur le sable chaud ou dans le fumier ; laissez l'y pendant trois ou quatre jours , & remuez de tems en tems le vaisseau ; passez ensuite votre infusion par un linge : versez sur le marc une pareille quantité de la même liqueur :

laissez-le tremper comme devant , puis le coulez & l'exprimez fortement : mêlez vos infusions , & les laissez reposer jusqu'à ce qu'elles soient claires : versez-les par inclination & en faites évaporer l'humidité dans une terrine de grès sur le sable , à petit feu , jusqu'à consistance de syrop : mêlez-y alors une demi-once de résine de scammonée & deux onces d'extrait d'aloës ; vous ferez fondre & dessécher le tout jusqu'à consistance d'extrait , vous en aurez quatre onces.

C'est un bon purgatif de toutes les humeurs. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à deux en pillules.

Extrait de Rhubarbe.

217. Concassez six ou huit onces de bonne rhubarbe , & la faites tremper chaudement pendant douze heures dans une quantité suffisante d'eau de chicorée , en sorte que l'eau surpasse la rhubarbe de quatre doigts ; faites lui prendre un bouillon , & passez la liqueur par une étamine. Faites tremper le marc dans encore autant d'eau de chicorée comme devant , puis coulez l'infusion , & l'exprimez fortement ; mêlez vos im-

pregnations ou teintures , & les laissez rasseoir ; filtrez-les ; & en faites consumer l'humidité dans un vaisseau de verre au feu de sable assez lent , jusqu'à ce qu'il vous reste une matière qui ait la consistance de miel épais , c'est ce qu'on appelle *Extrait de Rhubarbe*. Il faut le garder dans un pot.

Il purge très-doucement en resserant & fortifiant ; il est propre pour les cours de ventre , pour les maux d'estomac , pour exciter l'appétit ; on l'estime particulièrement pour les maladies du foie & de la rate. La dose en est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Les *Extraits* de presque tous les végétaux se font de la même manière , excepté les résineux. On peut aussi approprier les eaux qui serviront de menstrues , à la vertu du mixte duquel on voudra tirer l'extrait.

Lorsqu'on tire l'extrait des aromates comme des roses , ou de la canelle , on peut distiller l'humidité par l'alambic , plutôt que de la faire évaporer , & l'on aura une eau odorante.

F.

Fine Orange, Liqueur.

218. Pilez légèrement dans un mortier de marbre cinq livres de fleurs d'orange sans être épluchées, cueillies par un tems serain & un peu avant le lever du soleil, tems où elles sont le plus odorantes; pilez de même vingt petites oranges vertes, de la grosseur du pouce, même au-dessous; mettez le tout en infusion dans neuf pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez une pinte de fleur d'orange double, & deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere; faites durer l'infusion pendant un mois au fort soleil, distillez ensuite au feu ouvert, en commençant par une chaleur bien douce, augmentez-le par degré jusqu'au feu médiocre; entretenez votre feu dans ce degré. Après avoir retiré six pintes, versez ce premier produit dans la cucurbite, pour cohober; continuez l'opération. Quand vous aurez extrait environ cinq pintes, & que vous appercevrez quelque blancheur dans le

réci-
pient, il fera tems d'arrêter la dis-
tillation ; commencez pour lors votre
composition, en faisant fondre envi-
ron cinq livres de sucre fin, dans cinq
pintes d'eau de fontaine ; mêlez vos
esprits à ce syrop, & si la liqueur est
louche ou laiteuse, vous la clarifierez
avec les blancs d'œufs, & vous aurez
une liqueur très-gracieuse à boire. Elle
réjouit le cœur & l'estomac, elle rani-
me le sang & les esprits ; elle tue les
vers ; elle aide à la digestion ; elle ab-
bat les vapeurs des dames, ainsi elle
est cordiale, hystérique, céphalique,
vermifuge.

Fleurs de Benjoin, & son huile.

219. Prenez un pot de terre un peu
haut, & qui ait un petit rebord : met-
tez dedans trois ou quatre onces de
benjoin bien net & grossièrement pul-
vêrisé, couvrez le pot d'un cornet de
papier blanc collé & doublé, & le liez
tout autour sous le rebord. Placez-le
sur les cendres chaudes, & quand le
benjoin sera échauffé, les fleurs se su-
blimeront : retirez le cornet de deux
heures en deux heures, & en attachez
un autre à la place ; séparez avec une

plume les fleurs que vous trouverez attachées au dedans du cornet en belles aiguilles très-blanches & luisantes ; ferez-les dans un vase de verre , & quand celles qui se sublimeront ensuite commenceront à paroître jaunâtres , retirez le pot de dessus le feu , & le laissez refroidir. Ramassez vos fleurs qui occuperont non-seulement le cornet , mais les parois internes du pot , & les gardez.

Les fleurs de benjoin ont une odeur agréable , mais forte & piquante , & un goût acide pénétrant ; elles sont bonnes pour l'asthme , pour abbatre les vapeurs , pour les palpitations , pour résister au venin : la dose en est depuis deux grains jusqu'à cinq , pris dans un œuf ou en tablettes.

Vous trouverez attachée au fond du pot une matiere noire & luisante ; détachez-la avec une espatule après l'avoir un peu chauffée ; elle est légère , facile à rompre , odorante quand on l'approche du feu : pulvérisez-la grossièrement , & la mettez dans une cornue de verre assez grande pour qu'elle ne soit remplie qu'environ au tiers : placez la sur le sable , adaptez-y un récipient , lutez les jointures , & faites dessous un petit

feu pour échauffer la cornue & pour faire distiller une huile qui s'épaissira en partie dans le récipient ; continuez le petit feu jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien ; gardez cette huile dans un pot de verre ; sa couleur est rouge , son odeur est assez agréable , son goût est âcre & piquant.

Elle est propre pour déterger les plaies & les vieux ulcères , pour résister à la gangrene étant appliquée extérieurement ; on en peut faire prendre intérieurement depuis une goutte jusqu'à quatre , pour aider à la respiration & pour résister au venin.

Fleur de Cassis , Liqueur.

220. Faites infuser dans neuf pintes d'eau-de-vie cinq livres de fleurs de Cassis , cueillies dans un tems serain , parce qu'elle en fera plus odorante ; ajoutez deux onces de canelle concassée , & six clous de girofle ; mettez l'infusion au soleil pendant trois semaines ou un mois , remuez le vaisseau deux fois par jour ; après ce tems , versez les matières dans la cucurbite , adaptez le chapiteau , & distillez au bain-marie , à très-petit filet. Si vos esprits

ne vous paroissent pas assez imprégnés de l'odeur du Cassis, vous cohoberez & continuerez l'opération, & pour éviter l'empyreume, il vous faudra graduer le feu & le conduire prudemment. Ayant retiré cinq pintes d'esprits, mêlez les avec quatre pintes & demie d'eau, dans laquelle vous aurez fait fondre cinq livres de sucre fin, le mélange se filtrera aisément, & vous aurez une liqueur très limpide & chargée de l'odeur du Cassis.

On lui attribue une quantité de propriétés si considérables, que nous renvoyons pour ce sujet aux Botanistes les plus célèbres, pour en connoître les véritables vertus. Voyez le Dictionnaire des plantes, arbres & arbustes de la France.

G

Genièvre, Liqueur.

221. Prenez un demi litron de baies de genièvre de l'année, bien saines & de bon goût; écrasez-les dans un mortier de marbre, ajoutez deux onces de canelle & quatre clous de girofle; mettez le tout en infusion dans neuf pin-

res d'eau-de-vie pendant quinze jours ; après ce tems distillez au bain-marie ; si l'esprit est assez imprégné de l'huile essentielle de genièvre vous ne cohoberez point , & ayant retiré cinq pintes vous composerez votre liqueur , en mêlant autant de syrop que vous avez d'esprit ; le syrop est toujours composé d'autant de livres de sucre fin dissout dans autant de pintes d'eau de fontaine ou de riviere que vous avez de pintes d'esprit : si le mélange est louche ou laiteux , vous clarifierez au blanc d'œuf & vous filtrerez selon l'art.

L'huile & l'eau spiritueuse de genièvre sont tout à la fois sudorifiques , cordiales , hystériques , stomachiques , carminatives , apéritives , béchiques ; elles débarrassent les reins , dit-on , & l'uretère des graviers & des matieres visqueuses qui en bouchent les conduits ; son usage passe pour très-bon dans les maladies froides du cerveau.

Gouttes Anodines.

222. Mêlez ensemble parties égales de *laudanum* liquide & d'esprit volatil huileux aromatique ; mettez digérer le mélange dans un vaisseau de rencontre

à un très-petit feu pendant cinq ou six heures, l'agitant de tems en tems, puis le versez dans une bouteille de verre, que vous boucherez exactement pour l'y garder.

Il est somnifere, anodin, sudorifique, propre pour calmer les douleurs aiguës, pour les rhumatismes, pour la douleur néphrétique, pour la dyssenterie cuisante, accompagnée de tranchées, pour les vapeurs, & pour tous les cas dans lesquels il s'agit d'adoucir & de tempérer l'âcreté de l'humeur. La dose en est depuis quatre gouttes jusqu'à seize.

H

Huile de Camphre.

223. Pulvérisez grossièrement trois ou quatre onces de bon camphre : mettez-le dans un matras, & versez dessus le double d'esprit de nitre : bouchez bien votre vaisseau, & le placez sur un pot à demi rempli d'eau un peu chaude : remuez-le de tems en tems pour aider à la dissolution qui sera faite en deux ou trois heures, & vous verrez
que

que le camphre sera converti en huile claire qui furnagera l'esprit de nitre : séparez-la & la gardez dans une phiole bien bouchée.

On s'en sert pour la carie des os, pour toucher les nerfs découverts dans les plaies, pour la douleur de dents, on y en met avec un peu de coton qui en est imbu.

Autre Huile de Camphre.

224. Mettez dans une cornue de verre lutée deux onces de camphre grossièrement pulvérisé ou écrasé, versez dessus huit onces d'huile étherée de térébenthine, placez la cornue le bec en haut en digestion sur le sable chaud, bouchez la & l'y laissez pendant vingt-quatre heures, l'agitant de tems en tems jusqu'à ce que tout le camphre soit dissout dans la liqueur : placez alors la cornue en distillation sur le sable, débouchez-la & y adaptez un récipient, lutez exactement les jointures, & par un feu modéré & gradué, faites distiller la liqueur jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien, gardez cette liqueur dans une bouteille bien bouchée, vous aurez l'huile de camphre, elle sera un peu trouble, de couleur blanchâtre, ti-

rant sur le jaune, d'une odeur & d'un goût plus fétides que ceux de l'huile de térébenthine, elle pèsera dix onces, & il ne sera rien resté dans la cornue.

Elle est détersive, vulnéraire, résolutive, hystérique, apéritive, propre pour les ulcères du rein, de la vessie, de la matrice, étant donnée intérieurement. La dose en est depuis quatre gouttes jusqu'à quinze; on peut aussi s'en servir extérieurement pour les plaies & les vieux ulcères, pour la carie des os, pour le scorbut & pour les écronelles.

Huile de Cithere.

225. L'Huile de Cithere est une liqueur composée; elle a pour base le Cinnamomum ou l'esprit de canelle que nous avons décrit: voici la recette de cette huile.

Mêlez cinq pintes de syrop, & deux verres d'eau rose, avec cinq pintes d'esprit de canelle, comme nous avons dit qu'il falloit faire pour le cinnamomum simple: ajoutez à ce mélange une pinte de scuba, dont on trouvera la recette dans cet ouvrage, six gouttes d'essence de cédra; six gouttes d'essence de girofle, six gouttes d'essence de ci-

tron, deux gouttes d'essence de bergamotte, remuez bien le mélange, clarifiez-le au blanc d'œuf, placez-le au bain-marie pendant six heures; filtrez ensuite selon l'art.

Les propriétés de l'huile de Cithère sont supérieures à celles de la liqueur de canelle ou du cinnamomum; mais comme elle agit plus vivement, l'excès en est aussi plus nuisible à la santé, elle échauffe & dessèche davantage: prise en petite dose, elle est cordiale & stomacale; mais prise inconsidérément, elle excite la soif, & cause des maux de gorge.

Huile de Gland.

226. Prenez vingt-trois ou vingt-quatre livres de gland de chêne, du mieux nourri, faites-le sécher au soleil, dépouillez-le de sa cupule & de sa première écorce; réduisez-le en poudre subtile, mettez-en la quantité que vous voudrez dans un mortier de marbre, & l'arrosez d'huile de noisettes nouvellement tirée par expression, remuez la poudre avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elle soit en pâte un peu plus liquide que des amandes pilées; bat-

tez la alors avec un pilon pendant une heure, puis la mettez dans un pot de grès; bouchez le exactement & le mettez quinze jours en digestion au bain-marie, ou dans le fumier chaud, agitant de tems en tems la matiere avec une espatule d'yvoire ou de bois; faites la chauffer ensuite dans le même pot par un feu plus fort au bain-marie ou au bain de vapeur, & la mettez à la presse dans une toile forte, entre des plaques bien chaudes, il en sortira goutte à goutte une huile jaunâtre.

Mêlez avec cette huile une quantité suffisante d'autre gland en poudre pour en faire une pâte, laquelle vous mettez en digestion quinze jours, & vous l'exprimerez à la presse pour en tirer l'huile comme devant: réitérez l'infusion, la digestion & l'expression encore une fois, vous aurez l'huile de gland, gardez la dans une bouteille.

Elle est propre pour les crachemens de sang, pour la dyssenterie, pour la colique: La dose en est depuis deux gros jusqu'à une once; on en frotte aussi les parties du corps, pour l'embellissement de la peau, & pour la fortifier.

Huile de Jupiter.

227. Cette huile est un composé des liqueurs de citron & de cédras ; voici sa recette.

Prenez trois pintes d'esprit imprégné d'huile essentielle de citron , même dose d'esprit de cédras ; mêlez ces esprits dans un ample vaisseau ; ajoutez à ce mélange égale quantité de syrop un peu plus chargé de sucre qu'à l'ordinaire ; joignez-y quatre pintes de scuba , quatre gouttes d'essence de bergamotte , deux gouttes d'essence de muscade , deux gouttes d'essence d'ambre ; remuez bien le tout , le mélange deviendra trouble ; pour le clarifier , prenez deux blancs d'œufs , battez les bien dans une bouteille avec une chopine de votre liqueur , versez le tout dans le grand vaisseau ; remuez encore , placez votre vaisseau bien bouché au bain marie pendant six heures , laissez éteindre le feu & refroidir le tout. Filtrez ensuite selon l'art.

Cette Huile de Jupiter est une espèce d'élixir très-cordial , très-agréable & très-efficace dans toutes les maladies froides de l'estomac ; il fortifie les

parties nobles , il aide à la digestion & augmente la chaleur naturelle.

Huile de Myrrhe par défaillance.

228. Faites cuire des œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs , puis les ayant coupés par le milieu , séparez-en le jaune , & remplissez le blanc de myrrhe en poudre , posez-les sur de petits bâtons que vous aurez arrangés dans un plat ou dans une terrine à la cave , ou en un autre lieu humide , il distillera une liqueur au fond du vaisseau , laquelle vous ramasserez & garderez , c'est l'huile de myrrhe.

Elle est estimée pour ôter les taches du visage , pour les dartres , appliquée extérieurement.

*Méthode de Hoffmann pour tirer
l'Huile de Myrrhe.*

Faites distiller avec de l'eau commune de la Myrrhe réduite en poudre. Vous retirerez par cette distillation une eau blanche & laiteuse , au fond de laquelle on apperçoit une grande quantité de globules huileux , & plusieurs autres qui nagent à sa surface : laissez reposer l'eau quelques jours , alors elle se trouvera claire & limpide , & toute

l'huile fera rassemblée au fond , mais en très-petite quantité ; car à peine en retirerez-vous deux gros d'une livre de myrthe , en récompense elle a une odeur d'une suavité parfaite , & une faveur exquise , & en conséquence elle ranime les forces d'une façon toute particulière. Etant incorporée avec du sucre pour en faire un *Oleosaccharum* , elle est recommandée dans les maladies chroniques de poitrine , telle que la toux invétérée & l'asthme humide. Elle est aussi très-bonne étant prise le matin à la dose d'une ou deux gouttes dans un bouillon ou dans du café ou du chocolat pour se préserver du mauvais air lorsque le tems est nébuleux , & qu'il régné des maladies épidémiques.

Huile de Muscade.

229. Prenez une livre de bonnes muscades , battez-les long-tems dans un mortier , jusqu'à ce qu'elles soient presque en pâte , & les mettez sur un tamis ; couvrez-les d'un morceau de toile forte & d'une terrine ; il faut poser votre tamis sur une bassine à demi pleine d'eau , & mettre la bassine sur le feu , afin que la fumée de l'eau

échauffe tout doucement la muscade : lorsque vous sentirez en touchant la bassine qu'elle sera si chaude , que la main n'y pourra plus demeurer , il faut retirer le tamis , & ayant renversé la matière dans un linge , prenez-en les quatre coins & les liez promptement ensemble : mettez-la à la presse entre des plaques bien chaudes : placez la terrine dessous , il sortira une huile qui se congélera en refroidissant ; exprimez la matière aussi fort qu'il se pourra , afin de tirer toute l'huile , puis la gardez dans un pot bien bouché , vous en aurez trois onces deux gros.

Cette huile est fort stomacale appliquée extérieurement , ou donnée intérieurement. La dose en est depuis quatre grains jusqu'à dix dans un bouillon ou autre liqueur convenable. On la mêle ordinairement avec de l'huile de mastic , pour en oindre la région de l'estomac.

De cette manière on peut tirer les huiles vertes d'anis , de fenouil , d'aneth , de macis , de carvi.

Huile de Noisettes.

230. Prenez de grosses avelines , cassez-les ,

sez-les, rejetez toutes celles qui sont gâtées, & après avoir amassé une bonne quantité de leurs amandes, pilez-les bien dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte; puis mettez-les à la presse entre des plaques de bois bien chauffées, il en sortira de l'huile que vous recueillerez dans un plat.

Cette huile est bonne dans les âcretés de poitrine: la dose en est depuis deux gros jusqu'à une once; on s'en sert intérieurement pour polir & adoucir la peau en fortifiant.

Huile de Vénus.

231. Réduisez en poudre impalpable trois onces de graine de carvi, trois onces de graine de chirouis, quatre onces de graine de daucus creticus, quatre gros de macis, & une once de canelle: faites infuser ces poudres dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant l'espace d'un mois, après quoi vous distillerez au bain-marie, au fort filet d'abord. Ayant retiré six pintes, vous les reverferez dans l'alambic, & vous cohoberez. Vous retirerez cinq pintes d'esprit à la seconde distillation & vous cesserez le feu. Vous composez

rez votre syrop de la maniere suivante. Faites bouillir quatre gros de safran dans trois pintes d'eau, le safran ayant bien bouilli & déchargé sa teinture, coulez cette eau teinte en jaune, & d'une consistance plus épaisse que celle de l'huile; coulez-la, dis-je, toute bouillante sur sept livres de sucre, afin qu'il se fonde plus facilement; quand il sera refroidi, versez alors vos esprits sur votre syrop; le mélange sera trop épais pour être filtré au papier gris, il faudra par conséquent le filtrer à la chauffe de toile de coton.

Huile essentielle d'Anis.

232. Prenez cinq livres d'anis bien choisi & pilé, & mettez-le dans une cucurbite avec une suffisante quantité d'eau pour le couvrir, & après l'avoir agité vous y remettrez deux doigts d'eau de plus; vous mettrez la cucurbite en digestion pendant vingt quatre heures sur de la cendre chaude, ensuite vous distillerez au bain-marie & au feu tempéré. Vous observerez quand l'huile montera, & lorsque les phlegmes n'entraîneront plus d'huile, vous cesserez la distillation. Vous séparerez ensuite

ces phlegmes, & mettez l'huile essentielle dans une bouteille bien bouchée.

Huile essentielle de Baies de Laurier.

233. Pilez environ six livres de baies de laurier bien choisies, sans ôter l'écorce, versez-les dans une cucurbite & mettez deux doigts d'eau au-dessus des baies pilées, mettez-les en digestion pendant vingt-quatre heures; distillez au bain-marie & à feu tempéré, & séparez l'huile des phlegmes.

Huile essentielle, ou Quintessence de Cannelle.

234. Cette quintessence se précipite au fond du récipient au lieu de surnager comme les autres huiles essentielles. Comme elle est d'un prix excessif quand on la fait à la manière des végétaux, on devroit se contenter d'une forte teinture de ces aromates, faite de la manière suivante.

Prenez une demi-livre de canelle réduite en poudre impalpable sous vos yeux; mettez-la dans un matras à très-long cou, versez sur cette poudre de l'esprit-de-vin le mieux rectifié, versez-en assez pour qu'il couvre la poudre.

d'un bon doigt. Bouchez l'orifice du matras avec un bouchon de liége recouvert de cire jaune , exposez votre matras au soleil pendant un mois , & remuez-le fortement deux fois par jour : après le mois d'infusion , débouchez le matras , faisant grande attention de ne pas remuer le sédiment ; penchez le matras , & versez par inclination le plus clair de votre teinture dans une phiole bien nette , le reste qui sera trouble pourra vous servir à d'autres usages.

Huile ou essence de Cannelle , & son Eau éthérée.

235. Concassez quatre livres de bonne canelle , & la mettez tremper dans six pintes ou douze livres d'eau commune ; laissez le tout en digestion dans un vaisseau de terre bien bouché pendant neuf ou dix heures ; versez votre infusion dans un grand alambic de cuivre , auquel ayant adapté un récipient , & luté exactement les jointures avec de la vessie mouillée , distillez par un assez grand feu trois ou quatre livres de la liqueur , puis délutez l'alambic , & versez dedans par inclination l'eau distil-

lée ; vous trouverez au fond un peu d'huile , que vous verserez dans une phiole , & vous la boucherez bien ; faites distiller comme devant la liqueur , puis ayant jetté l'eau dans l'alambic , ramassez l'huile qui sera au fond du récipient , laquelle vous mêlerez avec la première : réitérez cette cohobation , jusqu'à ce qu'il ne monte plus d'huile ; ôtez alors le feu & distillez l'eau qui sera dans le récipient , de la même manière qu'on rectifie l'eau de-vie pour faire l'esprit de vin , vous aurez une très-bonne eau spiritueuse de canelle.

L'huile de canelle est un excellent corroboratif ; elle fortifie l'estomac , & elle aide à la nature dans ses évacuations ; on en donne pour faire accoucher les femmes , & pour faire venir les menstrues : on en mêle ordinairement une goutte dans un peu de sucre candi , pour faire un *oleosaccharum* qui se dissout facilement dans les eaux cordiales & hystériques.

L'eau spiritueuse de canelle a les mêmes vertus , mais il en faut deux ou trois gros à la dose.

De cette manière on peut tirer presque toutes les huiles des végétaux odo-

rans, comme celle de bois de rose, de romarin, de lavande, de génievre, de girofle & d'anis, elles furnagent l'eau, ou se précipitent au fond, selon qu'elles sont plus ou moins remplies de sels.

Huile essentielle de Chervi.

236. Tamisez & pulvérisez environ six livres de graine de chervi, mettez-les dans l'alambic avec deux doigts d'eau par dessus; distillez au bain-marie, au feu tempéré, & séparez l'huile des phlegmes.

Huile essentielle de Daucus, de Fenouil, d'Aneth, de Persil, &c.

237. Prenez environ cinq livres de la graine aromatique dont vous voulez tirer l'huile essentielle, tamisez la pour la purger de toute ordure ou poussière; faites-la piler & la mettez dans la cucurbite avec deux doigts d'eau par dessus; laissez le tout en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, & distillez au bain marie, sur un feu tempéré. Quand l'huile cessera de monter, finissez la distillation,

& séparez les phlegmes de l'huile essentielle.

Huile essentielle de Genièvre.

238. Prenez environ six livees de genièvre bien pilé & réduit en pâte; mettez-le dans l'alambic, couvrez-le de deux doigts d'eau par dessus les graines pilées, & le mettez en digestion, sur la cendre chaude pendant vingt-quatre heures: puis distillez au bain-marie, au feu tempéré. Vous observerez quand votre huile commencera & finira de monter, & vous séparerez les phlegmes d'avec l'huile essentielle.

Huile de Girofle, per descensum.

239. Ayez plusieurs grands verres à boire, que vous couvrirez de toile, & vous la lierez autour de chacun; faites qu'il y ait une cavité pour mettre des girofles en poudre; mettez dessus ces girofles, à chaque verre, une petite terrine, ou un cul de balance qui bouche si bien, qu'il ne laisse point de jour entre son bord & celui du verre: remplissez ces terrines ou ces culs de balances de cendres chaudes qui échauffe-

ront les girofles , & feront distiller au fond des verres , premièrement un peu d'esprit , puis après une huile claire & blanche ; continuez le feu jusqu'à ce qu'il ne distile plus rien ; séparez l'huile par l'entonnoir garni de papier gris , & la gardez dans une phiole bien bouchée.

On met quelques gouttes de cette huile avec du coton dans les dents malades ; elle est bonne aussi dans les fièvres malignes & pour la peste : elle fortifie le cerveau & l'estomac : la dose en est de deux ou trois gouttes dans de l'eau de mélisse , ou dans une autre liqueur appropriée ; on la mêlera dans un peu de sucre candi ou de jaune d'œuf , avant que de la mettre dans l'eau , autrement elle ne s'y dissoudroit pas.

L'esprit de girofle est cordial , & il résiste au venin , mais il s'en faut beaucoup qu'il n'ait autant de force que l'huile. La dose en est depuis six gouttes jusqu'à vingt dans une liqueur appropriée.

*Huile essentielle de Lavande, de Thym
& de Serpolet.*

240. Prenez une bonne quantité de fleurs de la plante dont vous voulez avoir l'huile essentielle, bien épluchées & cueillies par un tems sec & chaud : Pesez vos fleurs, & sur chaque livre vous mettrez deux pintes d'eau dans une cucurbite bien couverte; faites-les digérer sur un petit feu pendant vingt-quatre heures, puis passez-les dans un linge & les mettez à la presse, pour faire sortir les parties d'huile restées dans la fleur : mesurez alors l'eau de votre première décoction & remettez une demi-livre de nouvelles fleurs par pinte, remuez-les bien & couvrez les, ensuite laissez-les de nouveau en digestion pendant vingt-quatre heures sur un feu doux, en sorte cependant que la décoction soit plus que tiède, afin que l'huile se divise bien de la fleur. Après les vingt-quatre heures de la seconde digestion, distillez au bain-marie, rafraîchissez souvent; & quand l'huile ne montera plus, cessez alors votre distillation, vous séparerez l'huile essentielle

des phlegmes , & garderez l'eau comme odorante & de bon parfum.

*Huile essentielle , ou Quintessence de
Lavande.*

Emplissez de fleurs de lavande sans être mondées les deux tiers d'une cucurbite , vous y ajouterez de l'eau commune jusqu'à ce qu'elle surnage de deux doigts : adaptez à la cucurbite un chapiteau avec son réfrigérant à gorge abaissée , & placez l'alambic au feu ouvert , distillez au fort filet , le phlegme & l'eau spiritueuse monteront en quantité , & l'huile essentielle dont la lavande abonde considérablement , ne tardera pas à paroître dans le matras , vous la verrez surnager , & vous la séparerez de la manière suivante.

Ayez un entonnoir de verre blanc , d'une capacité assez grande , & dont le bec soit fort étroit ; adaptez à l'orifice de l'entonnoir un petit robinet de cuivre ; versez doucement le phlegme & l'huile contenus dans le matras , jusqu'à ce que l'entonnoir soit plein ; mais prenez garde de trop agiter l'huile qui surnage. Quand vous verrez que toutes les particules de cette huile se feront

rassemblées sur la surface du phlegme, ouvrez alors le robinet, tout le phlegme s'écoulera : dès que vous verrez l'huile s'approcher du bout du robinet, fermez-le aussitôt, après quoi s'il vous reste encore du phlegme, & conséquemment de l'huile, vous verserez l'une & l'autre dans l'entonnoir, & sur l'huile qui y fera déjà ; comme elle est plus légère que le phlegme, elle montera par petits globules, & ira se joindre à celle qui surnagera sur la surface. Tout étant tranquille, vous ouvrirez le robinet, & vous ferez le tout comme à la première fois, & réitérerez jusqu'à ce que vous n'ayez plus de phlegme. Alors vous verrez votre huile occuper seule le bec de votre entonnoir, vous la verserez dans une phiole, & vous la conserverez pour l'usage. S'il restoit dans l'huile quelque peu de phlegme, ce que vous remarquerez à un défaut de limpidité ; vous exposerez votre phiole au soleil pendant quelque tems bouchée simplement avec du papier ; la chaleur attirera tout ce qu'il y aura d'aqueux, & votre huile ne tardera pas à s'éclaircir.

Vous finirez la distillation dès que

vous vous appercevrez que l'huile ne tombe plus.

Les vertus de l'huile essentielle de lavande sont fort nombreuses. Elle est estimée pour les maladies du cerveau, pour les vapeurs hystériques, & pour l'épilepsie : on en fait avaler dix ou douze gouttes dans quelque liqueur convenable. Quatre ou cinq gouttes prises à jeun dans une cuillerée de vin dissipent la migraine & fortifient l'estomac; étant mêlée avec de l'huile de millepertuis & de camomille, elle fait un excellent liniment pour les rhumatismes, la paralysie, les mouvemens convulsifs. On s'en sert pour aromatiser les sels urineux, dont les personnes sujettes aux vapeurs se servent habituellement; non seulement elle fait mourir les vers, mais aussi les vermines & les insectes.

Huile essentielle de Romarin.

242. Pilez une quantité de sommités de romarin; sur chaque livre de sommités pilées, mettez demi livre de fleurs, & deux pintes d'eau dans un alambic: mêlez bien le tout & le laissez en digestion sur un petit feu pen-

dant vingt-quatre heures ; après cela passez votre décoction & mettez les fleurs & sommités à la presse. Mesurez ce que votre décoction vous aura rendu & mettez de l'eau ordinaire , pour ce qui manquera de ce que vous en aviez mis d'abord , que vous remettrez dans l'alambic avec autant de fleurs & de sommités que vous en aviez mis la première fois : remuez bien le tout & le mettez de nouveau en digestion sur un petit feu pendant vingt-quatre heures , distillez au bain-marie. Quand les huiles cesseront de monter , votre opération sera finie , & vous séparerez l'huile essentielle d'avec les phlegmes , que vous conserverez comme eau d'odeur.

Huile & Esprit de Papier.

243. Prenez du papier blanc en petits bouchons , & en remplissez une grande cornue de grais ou de verre lustrée ; placez votre cornue dans un fourneau de réverbère , adaptez-y un grand balon ou récipient , lutez exactement les jointures ; faites dessous un très-petit feu pendant deux heures pour échauffer la cornue ; augmentez-le de

deux ou trois charbons, & le continuez ainsi pendant trois heures; poussez-le ensuite jusqu'au troisième degré, le balon se remplira de nuages blancs: faites cesser le feu, quand il ne sortira plus rien, l'opération sera achevée en sept ou huit heures; les vaisseaux étant refroidis, délutez-les: versez tout ce que contiendra le récipient dans un entonnoir garni de papier gris, l'esprit passera, & il demeurera sur le filtre une huile épaisse, noire & de mauvaise odeur; gardez-la dans une phiole.

C'est un fort bon remède pour la surdité, on en met quelques gouttes dans l'oreille avec un peu de coton, de tems en tems; elle calme les bourdonnemens; elle est bonne aussi pour les dartres, & pour la gratelle étant appliquée dessus: elle soulage le mal de dents, à peu-près comme l'huile de gayac; elle est bonne encore pour appaiser les vapeurs hystériques, on en fait sentir aux femmes attaquées de ce mal.

Il faut rectifier l'esprit en le faisant distiller au feu de sable par un petit alambic. C'est un apéritif; on en peut donner dans toutes les maladies où il

est besoin de faire uriner. La dose en est depuis six gouttes jusqu'à vingt dans quelque liqueur appropriée.

Méthode de tirer l'Huile essentielle, ou Quintessence des Plantes ou Fruits.

Romarin.

244 La quintessence de romarin se fait précisément comme celle de lavande; ainsi consultez cette recette qui servira de règle générale pour toutes les plantes de cette espèce, comme le thym, la marjolaine, le serpolet, &c.

Semences chaudes.

Pour avoir la quintessence des graines, comme fenouil, anis, coriandre, &c. il faut piler les semences, en remplir la moitié d'une cucurbite, & verser de l'eau commune par dessus, en sorte qu'elle surnage de deux doigts; le reste de la distillation se fait comme celle de la lavande.

Fleurs d'Orange.

La quintessence de fleurs d'orange se tire encore par la même méthode que la lavande; on aura seulement soin d'ajouter aux fleurs des petites oranges

vertes concassées, & l'écorce de quelques oranges ameres.

Quintessence de fruits.

Pour extraire la quintessence de citron, de cédras, & des autres fruits aromatiques, vous en prendrez les zestes, vous en emplirez les deux tiers d'une cucurbite, vous y ajouterez de l'eau commune jusqu'à ce qu'elle surnage, & vous distillerez à feu nud. C'est encore la même opération de la quintessence de lavande, ainsi que pour les quintessences de baies de genièvre, de laurier, &c. on en prend les baies, on les écrase, & on observe la méthode générale.

K.

Kirsch-Wasser, ou Eau de Cerises.

245. Prenez une bonne quantité de cerises, ou de merises, ces dernières sont toujours préférables, vous les ferez fermenter dans leur jus, après les avoir écrasé, comme pour faire le vin de cerises. La fermentation étant à son point, ayez un grand alambic à eau-de-vie.

vie , garni de son serpent in & de son réfrigérant ; jettez pêle-mêle marc & jus dans la cucurbite , que vous emplirez jusqu'aux deux tiers & pas plus. Distillez au feu ouvert & au fort filet , jusqu'à ce qu'il ne sorte que du phlegme , ce que vous connoîtrez en versant lentement de la liqueur dernière sortie sur la tête de more de l'alambic , & en présentant à la vapeur un papier allumé. Si le feu prend , continuez la distillation , sinon démontez l'alambic ; jetez comme inutile ce qui se trouvera au fond , & remplissez-la de nouveau jusqu'au tiers ; recommencez à distiller comme il a été dit d'abord , & réitérez la même chose tant qu'il vous restera quelque chose de votre fermentation ; recueillez alors tout ce que vous aurez extrait d'eau spiritueuse ; elle sera chargée de beaucoup de phlegme. Vous la rectifierez dans la cucurbite d'un alambic ordinaire , & vous distillerez au filet médiocre , vous aurez alors ce qu'on appelle proprement Kirch-Wasser. Quand elle est nouvelle , elle est d'un goût désagréable & très - forte , mais elle est excellente quand elle est très-vieille. On l'employe vieille ou

nouvelle avec succès contre les indigestions.

En suivant la méthode que nous venons de prescrire, on peut faire des eaux-spiritueuses de fraises & de framboises.

L.

La Favorite de Florence, Liqueur.

246. La Favorite de Florence n'est que l'eau Romaine sous un autre nom & sans couleur. La cochenille donne un petit goût à l'eau Romaine, que n'a pas la favorite de Florence, qui est composée de même avec le citron & le macis, mais que l'on garde sans la colorer.

Liqueur de Caffé.

247. Choisissez une livre & demie de caffé moka, du meilleur qu'il soit possible de trouver; faites-le torrifier dans une poêle de fer. Il ne faut pas qu'il le soit trop; il suffit qu'il contracte une couleur de maron; donnez-vous bien de garde qu'il aille jusqu'au

noir, ni qu'il sente la flamme ou la fumée; vous le moudrez ensuite comme si vous aviez dessein de le prendre à l'eau. Mettez en infusion cette livre & demie de café en poudre dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant huit jours. Ce tems expiré, versez l'infusion dans la cucurbite, après avoir adapté le réfrigérant, vous placerez l'alambic au bain-marie, & vous distillerez d'abord au filet assez fort. Ayant retiré six pintes de liqueur, vous les reverserez dans la cucurbite par le canal de cohobation, après quoi vous distillerez au très-petit filet; vous retirerez cinq pintes de liqueur spiritueuse & bien imprégnée d'huile aromatique de café. Ensuite vous ferez fondre cinq livres de sucre royal dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de rivière; vous mêlerez les esprits avec ce syrop; après avoir bien remué le mélange, vous filtrerez selon l'art. Voici les vertus de cette liqueur. La liqueur spiritueuse de café n'a pas les mêmes vertus que le café pris à l'eau; mais aussi elle n'empêche point de dormir; elle n'échauffe le sang que médiocrement; elle est apéritive; elle réveille les esprits; elle incise les ali-

mens cruds & de difficile digestion; enfin elle excite la sensation du café plus agréablement & plus puissamment, que lorsqu'il n'est qu'en simple infusion.

Liqueur qui imite le vin blanc, & dont une cuve peut (dit-on) faire autant de profit que trois cuves de vin blanc; c'est un vrai rapé.

248. Prenez de bons raisins blancs; égrainez-les; & les mettez dans un tonneau. Pour un muid, mesure de Paris, il faut environ deux cens livres de raisin. Sur ces grains jetez de la poudre de canelle, de girofle, de muscade, de poivre long, de gingembre, de chacun une once, & trois onces de graine de moutarde. Ensuite remplissez le tonneau avec du moût fait de semblables raisins blancs, & nouvellement foulé, laissant un bon pied de vuide dans le tonneau. Couvrez le trou de la bonde avec du papier mouillé, taillé au milieu en forme de C, afin que les esprits du vin s'exhalent moins que faire se pourra en bouillant. Lorsqu'il aura cessé de bouillir, & qu'il sera reposé, vous en pourrez tirer & en boire; rem-

plissant toujours de bonne eau claire & nette, à mesure que vous tirerez du vin.

Il faut avoir une grosse canne creusée, pointue par le bout, qui introduite par la bonde, puisse aller jusqu'au fond, à travers les graines : il y aura de distance en distance de petits trous de villebrequin, afin que l'eau qu'on y versera se distribue doucement dans le vin. L'extrémité pointue de la canne doit être fermée avec une cheville de noisetier ; & le haut qui est auprès de la bonde, bien bouché avec de la toile, de la pâte ou du papier. Cette pièce reste toujours dans le tonneau. Quand on y aura suffisamment versé d'eau, on ferme la bonde avec un bouchon de liège, ou autre chose, en sorte que l'air ne puisse pas entrer dans le tonneau. On adapte un entonnoir à l'entrée de la canne, toutes les fois qu'on veut remplir.

Lorsque l'on a mis de nouvelle eau il faut être au moins vingt-quatre heures sans rien tirer ; pour donner le tems au vin de changer la nature de l'eau. Il faut aussi observer de n'en tirer à la fois que la centième partie au plus :

afin qu'on n'affoiblisse pas tout à coup le vin. Ayant tiré cette quantité, on n'y mettra qu'autant d'eau, ou même un peu moins, en donnant le tems au vin de changer une moindre quantité d'eau, le vin entretiendra toujours sa force; à cause de la composition des grains & poudres aromatiques qu'on y a mises. Lorsqu'il commencera à s'affoiblir, il faudra le boire, & n'y plus mettre d'eau.

M

Macaroni, Liqueur.

249. Pour faire cette liqueur la plus flatteuse de toutes, & du goût le plus général, pilez dans un mortier de marbre une livre d'amandes amères; (observez qu'il n'y ait point de noyaux d'abricots parmi, parce qu'ils sont d'une faveur trop austère;) ajoutez gros comme le pouce de racine d'angélique de bohême; mettez le tout en infusion pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie; remuez souvent la cruche, & après ce tems versez le tout

dans l'alambic & distillez au bain-marie, au petit filet ; entreprenez votre feu le plus également qu'il vous sera possible, parce que vous ne ferez pas obligé de cohober. Ayant extrait cinq pintes d'esprit bien impregné de l'odeur d'amande, vous ferez votre syrop avec cinq livres de sucre, trois pintes d'eau commune & deux pintes d'eau de fleurs d'orange double : mêlez ensuite le syrop avec les esprits, & ajoutez-y vingt ou trente gouttes d'essence de cédras, filtrez ensuite par le papier gris.

Magistère de Tartre, ou Tartre vitriolé.

250. Mettez dans une cucurbite de verre la quantité qu'il vous plaira d'huile de tartre faite par défaillance. Versez dessus peu à peu de l'esprit de vitriol rectifié, il se fera une grande effervescence. Continuez à en mettre jusqu'à ce qu'il ne se fasse plus d'ébullition. Placez alors votre cucurbite sur le sable, & faites évaporer à petit feu toute l'humidité ; il vous restera un sel très-blanc que vous garderez dans une phiole bien bouchée.

C'est un bon apéritif, il est un peu purgatif; on en donne aux mélancoliques hypocondriaques, pour la fièvre quarte, pour les scrophules, & pour toutes les autres maladies où il faut ouvrir les conduits & pousser par les urines: La dose en est depuis dix jusqu'à trente grains dans une liqueur appropriée.

P.

Pêches à l'Eau-de-vie.

251. Choisissez soixante pêches belles, bien colorées & non tout-à-fait mûres; ôtez-en le duvet avec une brosse molle, & essuyez-les ensuite avec un linge blanc, & enfin incisez chaque pêche dans toute sa longueur jusqu'au noyau, afin que le syrop puisse passer jusqu'à l'intérieur. Toutes vos pêches étant ainsi préparées, faites fondre sur le feu quatre livres de sucre dans trois pintes d'eau, & quand le syrop sera prêt à jeter le premier bouillon, vous y jetterez le blanc d'un œuf bien battu & presque réduit en mousse; peu-à-peu

peu le blanc se durcira & se chargera de toutes les impuretés du sucre que vous pourrez enlever. Lorsque le syrop sera cuit à la grosse perle, (ce que vous connoîtrez, si en en laissant tomber une goutte sur l'ongle de votre pouce, elle se soutient ronde, sans couler ni s'étendre). Alors placez toutes vos pêches une à une dans la poêle à confiture; remuez-les doucement & en tout sens: voilà ce qui s'appelle blanchir le fruit. Quand elles commenceront à changer un peu de couleur, retirez-les bien vite, de crainte qu'elles ne mollassent en cuisant trop. A mesure que vous les retirerez du blanchissage, étendez-les sur un linge blanc, afin qu'elles puissent jeter toute leur eau, & pour cet effet, posez-les sur leur incision; pendant ce tems, clarifiez une seconde fois le syrop & laissez-le cuire à la plume. Quand le syrop sera presque froid, vous y mêlerez six pintes de bonne eau-de-vie & vous verserez ce mélange sur vos pêches que vous aurez arrangées dans un bocal ou bouteille à large ouverture; d'abord elles flotteront dans le vase, mais insensiblement le sucre & l'eau-de-vie venant à les

pénétrer, elles se précipiteront, & elles seront pour lors bonnes à manger.

Prunes Reines-Claudes à l'Eau-de-vie.

252. Choisissez cent-cinquante de ces prunes fraîchement cueillies & non maniées, proche de la maturité sans être mûres; essuyez-les légèrement avec un linge blanc; piquez-les tout au tour avec une épingle; mettez-les tremper quelques heures dans l'eau fraîche avec un filet de vinaigre, qui leur conservera un œil verd & brillant; faites-les blanchir comme il a été dit pour les pêches, c'est-à-dire dans un syrop à demi-fait, formé de deux livres de sucre & de deux pintes d'eau. Pendant qu'elles égoûteront achevez ce syrop à la forte plume, retirez-le du feu; versez-le dans une terrine vernissée, & placez y vos prunes pendant vingt-quatre heures, pour leur faire prendre sucre, après quoi vous les retirerez, vous les mettrez encore égoûter; le syrop sera remis dans la poêle à confiture & sur le feu, ayant acquis le degré de cuisson qu'on appelle à la forte plume, retirez-le du feu, & pendant qu'il refroidira, arrangez vos prunes dans le bocal

qui leur est destiné ; quand le fyrop sera froid , ajoutez quatre pintes d'eau-de-vie , & versez le mélange sur le fruit.

On pourra mettre d'autres fruits à l'eau de-vie , en suivant à peu près le même procédé.

Q

Quintessence de Girofle.

253. Prenez une livre de clous de girofle , pilez-les dans un mortier de marbre , jetez-les dans un bocal de verre , ajoutez quatre pintes d'eau commune , entre tiède & bouillante , bouchez exactement votre bocal avec un bouchon de liège , recouvert de cire jaune , placez-le à une chaleur plus que tempérée , faites durer l'infusion trois semaines ou un mois , versez alors ce qui est contenu dans le bocal dans une cucurbite de médiocre grandeur , adaptez lui un réfrigérant à gorge abaissée , & distillez au feu nud & au fort filet ; la quintessence sortira avec l'eau spiritueuse mêlée de beaucoup de phlegme ;

mais comme elle est plus pesante que ces deux substances, vous la trouverez précipitée au fond du récipient, vous la séparerez selon l'art, & vous la réserverez précieusement dans une phiole. Démontez ensuite l'alambic, & versez dans la cucurbite l'eau spiritueuse qui vous reste de votre séparation; ajoutez une pinte d'eau commune, & recommencez la distillation, vous retirerez encore quelque peu d'huile essentielle que vous joindrez à la précédente.

On pourroit tirer l'huile essentielle de la canelle en suivant la même méthode, mais on en auroit très-peu, & elle reviendrait excessivement chère.

On peut aussi tirer la quintessence de girofle *per descensum*.

Quintessence de Rose.

254. Prenez des fleurs de rose fraîchement cueillies après le lever du soleil; la rose pâle domestique est à préférer; ayez un alambic de verre dans lequel vous mettrez un lit de fleurs, un lit de sel, & remplissez ainsi votre cucurbite jusqu'au couronnement. Quand

vous les aurez bien pressées , vous couvrirerez votre alambic de son chapiteau , que vous luterez bien , vous boucherez le tuyau , & laisserez reposer les choses en cet état pendant deux jours , pour donner le tems à la quintessence de sortir , effet que le sel seul peut produire ; car sans lui vous ne tireriez que de l'eau de rose sans huile essentielle. Après les deux jours de fermentation vous distillerez vos roses digérées de cette façon. Vous ne retirerez d'abord que des phlegmes ; mais vous luterez ensuite le récipient au tuyau , vous aurez de l'eau de rose double & de la quintessence ; & vous separerez l'eau de la quintessence.

R.

Raisin à l'Eau-de-Vie.

255. Le raisin qu'on confit à l'eau-de-vie , est le *Panse* de Provence , ou le raisin de damas sec , qui est encore meilleur. Prenez donc du raisin sec de damas , & le mettez infuser dans de l'eau-de-vie pendant huit jours ; au bout

de ce tems les grains imbibés de l'eau-de-vie seront grossis , & alors vous mettez l'eau-de-vie de l'infusion dans un syrop composé de quatre parties de sucre & de trois d'eau , clarifié au blanc d'œuf comme il est d'usage ; excepté qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de syrop. Le syrop & l'eau-de-vie étant mêlés , vous passerez le mélange à la chauffe , & quand il sera clair vous le verserez sur les raisins.

Raki , espece d'Eau-de-vie de fruits , qui se fait en Hongrie.

256. Les Hongrois se servent de pommes, ou de poires , ou de prunes , mais surtout de ces dernières , pour faire le raki. Ils en emplissent des cuves , où ils les écrasent avec les pieds , comme nous foulons nos raisins ; ils les laissent fermenter ; ils tirent ensuite la liqueur , la mêlent avec un peu d'eau , & la mettent dans des alambics de cuivre ; qu'ils ne remplissent pas entièrement. Chaque alambic est auprès d'un tonneau , qui doit avoir un long tuyau & être plein d'eau. Le bec du

chapeau de l'alambic va s'unir au tuyau du tonneau, on lute bien ensuite avec le marc des fruits les alambics, leurs chapiteaux, leurs cucurbites, & leurs becs, ainsi que les tuyaux des tonneaux; on met alors le feu dans les fourneaux; il ne faut employer que du bois bien sec, pour rendre le feu plus violent; l'air entre tout au tour de l'alambic, & renvoie la flamme au centre. La liqueur coule du tuyau dans un vaisseau, où elle acheve de se filtrer au travers d'un linge fin, dont il est couvert, & de-là on la transvase dans des barils.

Ratafiat à Fruits rouges.

257. Prenez six livres de cerises belles, grosses, tirant sur le brun-rouge à force de maturité, trois livres de framboises, autant de fraises, autant de groseilles, deux livres de merises, une livre de guignes; choisissez tous ces fruits parfaitement mûrs, épluchez-les bien, écrasez-les, & enfin laissez-les reposer dans leur jus cinq ou six heures dans un lieu frais, afin qu'ils déchargent leur teinture, mais pas davantage, de crainte qu'ils ne ferment-

rent. Après ce tems exprimez-en bien le jus à travers d'un gros linge dont le tissu ne soit pas fort ferré; versez sur chaque pinte de jus une pinte d'eau-de-vie, & sur chaque pinte de ce mélange quatre onces de sucre pilé ou rapé en poudre; mêlez bien le tout en remuant & sur six pintes tant de jus que d'eau-de-vie & sucre, ajoutez deux onces d'amandes amères concassées, quatre clous de girofle, deux gros de canelle, demi-gros de macis, autant de poivre blanc. Si vous avez une plus grande quantité de liqueur, vous augmenterez les doses de ces derniers ingrédients à proportion, & si le ratafiat se trouve trop foible, vous renforcerez sa pointe en y ajoutant quelques verres d'esprit-de-vin bien vieux & bien choisi. L'infusion étant ainsi préparée, bouchez vos cruches d'un bouchon de liège, qui entre à force; recouvrez-le d'un parchemin mouillé, plié en double & bien ficelé; placez ensuite les cruches au soleil pendant six semaines ou deux mois, & même si vous n'êtes pas pressé, vous ferez mieux d'attendre jusqu'au commencement de Novembre, ou au moins jusqu'à la mi-

Octobre ; ouvrez les cruches pour lors
& passez par la chauffe.

*Ratafiat à l'Orangede Portugal ,
& hypothèque.*

258. Choisissez de belles oranges de Portugal , & prenez-les dans leur parfaite maturité qui est ordinairement vers la fin de Mars ; enlevez légèrement les zestes de ces oranges , & les mettez à part , pour l'usage que nous dirons ; ouvrez ensuite vos oranges , exprimez-en le jus , & pour faire du commun , sur dix pintes de ce jus vous employerez cinq pintes d'eau-de-vie , dans laquelle vous ferez fondre trois livres de sucre & vous y mettrez les zestes de dix oranges , que vous laisserez infuser pendant quinze jours , après ce tems & quand le sucre sera bien fondu , passez le tout à la chauffe , & votre ratafiat commun sera fait.

Pour faire l'hypothèque , sur dix pintes de jus , vous mettrez sept pintes d'esprits rectifiés , huit livres & demi de sucre , & les zestes d'orange autant qu'à la recette précédente.

Vous pourrez aussi composer l'hypothèque de la manière suivante. Au lieu

de mettre infuser les zestes, mettez pareille quantité de jus & de sucre qu'à l'hypothèque précédente, & faites distiller les zestes en rectifiant les esprits, que vous mettrez en pareille quantité que pour l'hypothèque ci-dessus.

Ratafiat d'Angélique.

259. Prenez des côtes d'angélique, quand la tige est dans toute sa hauteur, mais un peu avant que la fleur soit épanouie. Rejetez les feuilles comme inutiles, coupez les côtes par quartiers, écrasez-les grossièrement dans un mortier de marbre, emplissez-en une cruche jusqu'à la moitié, versez sur cela de l'eau-de-vie, tant que la cruche pourra en contenir, bouchez-la exactement, & exposez-la au soleil pendant un mois: alors transvasez votre infusion dans une autre cruche, laissez-la bien égoûter pour ne rien perdre, ajoutez six onces de sucre rapé par pinte de liqueur, un peu de canelle, un peu de macis, le tout avec discrétion, afin que l'angélique domine, remettez votre liqueur au soleil pendant un mois, après quoi filtrez par la chausse.

Vous préparerez de la même ma-

nière le céleri & toutes les plantes à peu-près de même espèce.

Ratafiat d'Anis.

260. Concassez une demie livre d'anis verd, un quarteron de coriandre, une demie-once de canelle, & un gros de macis; mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant un mois, vous mettrez six onces de sucre par pinte d'eau-de-vie, avant que de boucher votre cruche. Vous casserez le sucre par morceaux gros comme le poing, vous les tremperez l'un après l'autre dans de l'eau commune, en les retirant tout de suite, & vous les jetterez bien imbibés d'eau dans la cruche à infusion. Après le mois d'infusion, passez votre ratafiat par la chauffe.

Ratafiat du Commandeur de Caumartin.

261. Prenez racines d'arrête-bœuf, de cynorodon, de guimauve, de sceau de Salomon, de chardon-roland, de chaque deux onces: de grande confoude, une once; muscade, six gros; semences d'anis, un gros; baies de ge-

nièvre, une once ; sucre, deux livres ; eau-de-vie dix livres. Nettoyez les racines ; concassez-les ainsi que la muscade, la sémence d'anis & le genièvre : mettez toutes ces substances dans un matras, laissez les infuser à froid pendant quinze jours : au bout de ce tems passez avec expression, ajoutez le sucre en poudre grossière : agitez le mélange plusieurs fois par jour, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Alors filtrez-le au travers d'un papier gris, & conservez-le dans des bouteilles bien bouchées. Ce ratafiat est purement médicamenteux, & n'est point fait pour être agréable.

On dit ce ratafiat bon pour la gravelle & la rétention d'urine. On en prend un petit verre le matin à jeun, & autant le soir en se couchant. On en continue l'usage pendant quatre ou cinq jours.

Si on le trouve trop fort, on peut y ajouter un peu d'eau.

Ratafiat de Cassis.

262. Prenez dix livres de cassis bien mûr, épluchez-le grain à grain, écrasez-le dans une grande terrine, & jet-

rez-le ainsi écrasé dans une grande cruche, ajoutez neuf pintes d'eau-de-vie, & pour chaque pinte six onces de sucre rapé; vous pouvez aussi y ajouter très-peu de clous de girofle & de cannelle. Exposez votre infusion au soleil pendant deux mois, après quoi passez par la chauffe, & vous aurez une liqueur d'une très-belle couleur, bien veloutée, bien moëlleuse & d'un goût assez agréable. Ce ratafiat est très vanté, & on lui attribué mille vertus médicales.

Ratafiat de Cédras,

263. Prenez trois gros cédras, ou quatre moyens, levez-en les zestes, mettez-les en infusion dans six pintes d'eau-de-vie, ajoutez six ou sept onces de sucre par pinte, & faites le fondre dans un peu d'eau avant que de le jeter dans la cruche, faites durer l'infusion deux mois, & passez ensuite votre liqueur par la chauffe. Vous aurez un ratafiat d'une beauté & d'une bonté extraordinaire. Vous pourrez le teindre en rouge comme nous avons déjà dit pour la badiane & autres liqueurs.

Vous suivrez la même méthode pour

faire une excellente cirronelle par infusion simple. Pour six pintes d'eau-de-vie prenez les zestes de douze citrons, le reste se pratique comme pour le cédras.

Ratafiat de Coings.

264. Choisissez des coings bien mûrs & bien parés, essuyez le coton dont ils sont couverts; rapez ensuite, avec une rape à sucre, chair & écorce jusqu'au cœur ou pepins, que vous rejetterez comme inutiles. Ayant préparé de la sorte une quantité suffisante de ce fruit, vous le laisserez fermenter à la cave pendant vingt-quatre heures tout au plus, il sentira un peu l'aigre & il fera tems de le presser par un linge à grande force pour en tirer tout le suc. Dans six pintes de ce jus, vous ferez fondre trois livres de sucre en poudre; vous ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, deux pintes d'esprit-de-vin, douze clous de girofle, une once de canelle, & un gros de macis. Le mélange achevé, vous boucherez bien les cruches, & vous les mettrez en infusion dans un lieu tempéré, parce que

quand on le fait, le soleil n'a plus de force. On feroit très-bien d'oublier ce ratafiat pendant tout l'hyver, afin de l'exposer l'été suivant au soleil; après avoir été passé par la chauffe, il sera d'une couleur jaune & ambrée.

Ce ratafiat qui resserre beaucoup est excellent dans les flux de ventre.

Ratafiat de fleurs d'Orange.

265. Nous allons donner trois manières de faire ce ratafiat, qui étant bien exécuté, peut le disputer aux liqueurs les plus fines & les plus délicieuses.

1^o. Prenez trois livres de fleurs d'orange fraîchement cueillies, & bien épluchées; mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie; placez la cruche bien bouchée au soleil pendant un mois; après ce tems ajoutez demi-livre de sucre en poudre pour chaque pinte d'eau-de-vie, & laissez la cruche bien bouchée exposée au soleil jusqu'à la fin des chaleurs, en la remuant souvent. Vers le commencement de Novembre passez votre liqueur par la chauffe, & elle sera faite.

2°. Vous opérerez de la seconde manière comme il suit.

Faites fondre dans une pinte & demie d'eau commune quatre livres & demie de sucre , faites-le cuire à la forte plume dans une poële à confiture. quand en secouant l'écumoire, vous verrez voler votre sucre en forme de plume, vous jetterez trois livres de feuilles de fleurs d'orange bien épluchées, dans la poële; vous les y laisserez quelques momens pour donner le tems à la fleur de jetter son huile. Quand les fleurs commenceront à rissoler, retirez la poële du feu; versez à différentes reprises une pinte ou deux d'eau-de-vie, pour empêcher le sucre de se cristalliser; mettez-en assez pour tenir votre syrop clair & liquide, alors transvasez le tout dans la cruche à infusion; ajoutez le reste de votre eau-de-vie que vous ferez monter à neuf pintes en tout, bouchez la cruche, & exposez-la au soleil pendant six semaines, après lesquelles vous passerez par la chauffe & le ratafiat sera fait.

3°. La troisième façon demande une attention singulière, de crainte d'accident.

Faites

Faites fondre dans une poële trois livres de sucre royal , avec trois chopines d'eau de fontaine ; quand ce syrop aura fait trois ou quatre bouillons , jettez y deux livres de fleurs d'orange épluchées , laissez leur faire encore deux bouillons , en les remuant toujours avec l'écumoire , retirez pour lors la poële du feu , versez votre syrop avec les fleurs dans un vaisseau de terre vernissé & neuf , ajoutez - y six pintes d'eau-de-vie , couvrez bien le vase , collez même le contour du couvercle avec du papier & de la colle de farine , pour empêcher l'évaporation des esprits ; placez la de cette sorte au bain-marie pendant huit heures. Prenez garde de pousser le feu trop fort , sans quoi le vase se romproit en éclat , le feu prendroit aux esprits , & vous seriez exposé à être tué & votre maison incendiée ; faites donc un feu fort foible , mais suffisant pour entretenir le vaisseau dans une chaleur modérée. Après les huit heures d'infusion , laissez refroidir les vaisseaux jusqu'au lendemain , & vous passerez votre ratafiar par la chausse. Par cette troisième méthode vous pouvez avoir en deux jours

un ratafiat prêt à être bû, sain, délicieux, excellent.

Ratafiat de Genièvre.

266. Concassez huit ou douze onces de baies de genièvre bien choisi, mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez deux onces de canelle, douze clous de girofle, deux gros de macis, un gros d'anis, autant de coriandre, une demi livre de sucré par pinte d'eau-de-vie, que vous ferez fondre sur le feu dans deux pintes d'eau de fontaine, versez ce syrop dans la cruche avec tout ce qui y sera en infusion, bouchez-la promptement & placez-la au soleil, ou à une chaleur bien tempérée pendant six semaines, après quoi passez votre ratafiat par la chauffe.

Ratafiat de Grenade.

267. Choisissez des grenades douces, à gros grains, sans aucune taches, & dans leur parfaite maturité, ce que vous connoîtrez par le vermeil du grain: ouvrez vos grenades, & ayez soin d'en ôter les membranes qui servent de cloison ou séparation intérieure aux grains;

après avoir égrainé vos grenades , pressez-les avec la main dans un tamis , afin que le jus tombe dans une terrine , sans mélange de grains ni d'autre chose ; faites fondre deux livres de sucre dans quatre pintes de ce jus , sans autre syrop ; mettez ensuite cinq chopines d'eau-de-vie , & de l'esprit de canelle ce qu'il en faudra pour assaisonner votre ratafiat. Passez ce mélange par la chausse , & quinze jours après votre ratafiat sera excellent , bon à boire & d'une rare beauté.

Pour faire l'hypothèque ou le ratafiat double , sur deux pintes de jus de grenade vous mettrez environ deux livres de sucre , cinq demi septiers d'esprit-de-vin , & de l'esprit aux quatre épices , selon l'assaisonnement que vous jugerez convenable.

Ratafiat de Noix vertes.

268. Choisissez soixante ou même cent noix , lorsqu'elles sont parvenues à leur grosseur , sans être en cerneaux , mais seulement baveuses ; écrasez les dans un mortier de marbre avec leur écorce ou broue ; mettez-les dans une cruche avec huit pintes d'eau-de-vie ,

bouchez la cruche & mettez-la en infusion pendant un mois. Après ce tems passez votre liqueur par un fin tamis, sans presser le marc; remettez la liqueur dans la cruche à infusion, ajoutez trois quarterons de sucre pour chaque pinte d'eau-de vie, quinze clous de girofle, une once & demie de canelle & deux gros de macis. Recommencez l'infusion pendant trois semaines, au bout desquelles passez votre ratafiat par la chauffe. Ce ratafiat n'est pas d'une couleur ni d'une odeur fort agréable, mais ses propriétés sont merveilleuses; c'est un vermifuge souverain, il excite la sueur, il dissipe les vents, pousse les urines, guérit les indigestions; & plusieurs ajoutent qu'il est un spécifique très-décidé en toutes sortes de cas.

Ratafiat de Noyaux.

269. Prenez une livre d'amandes de noyaux d'abricots; s'ils sont de l'année ne les concassez pas; s'ils sont plus vieux, concassez les très grossièrement. Mettez les infuser dans neuf pintes d'eau-de vie, ajoutez une demi-once de racine d'angélique, autant de ca-

nelle, une pinte d'eau de fleur d'orange, & six onces de sucre par pinte d'eau-de-vie; vous casserez le sucre par morceaux, vous le tremperez dans de l'eau commune & le retirerez sur le champ, pour le jeter dans l'infusion, qui doit durer six semaines. Après ce tems passez la liqueur par la chausse, & vous aurez un ratafiat très-agréable.

Si vous n'aimez pas que le goût de noyaux soit balancé par des goûts étrangers, vous pourrez retrancher l'angelique & la canelle, mais jamais la fleur d'orange, qui se marie très-bien avec le noyau.

Ratafiat Muscat.

270. Choisissez du muscat parfait mûr, fraîchement cueilli, & dont toutes les graines soient saines; prenez des cruches de grès, remplissez les aux trois quarts de grains de muscat sans les écraser, couvrez les de l'eau-de-vie la plus spiritueuse, que vous pourrez trouver; laissez-les infuser pendant six semaines; après ce tems, passez le jus. écrasez le fruit, mêlez le jus pressé avec l'eau-de-vie; ajoutez-y un quarteron de sucre par pinte, & de l'esprit

au macis & à la muscade ce que vous jugerez à propos pour l'assaisonnement de votre ratafiat ; remuez vos cruches tous les jours , jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu ; ensuite vous le passerez à la chauffe huit jours après , pour donner le tems de faire un dépôt au fond des cruches , & verserez doucement dans la chauffe ; lorsque le dépôt ou l'épais viendra vous cesserez ; quand le ratafiat sera clair , vous mettrez le fond de la cruche dans la chauffe , vous en tirerez ce que vous pourrez , & par ce moyen vous aurez un ratafiat excellent.

Si vous voulez avoir un ratafiat rouge , vous choisirez à cet effet du muscat rouge , tirant sur le noir , & quand vous aurez écrasé le grain dans des vases propres , vous le laisserez fermenter à découvert pendant douze heures avant de le presser , pour donner lieu à la couleur , qui est dans la peau du grain , de colorer le jus.

Pour avoir un ratafiat double , dans vingt pintes de jus extrait avant l'infusion , vous mettrez dix pintes d'esprit-de-vin , quinze livres de sucre , & d'esprit au macis & à la muscade ,

suffisante quantité pour le parfait assaisonnement de la liqueur.

Si vous voulez avoir un ratafiat fort naturel, vous laisserez votre fruit six semaines dans l'eau-de-vie; après ce tems vous l'en retirerez, l'écraserez à part, & ensuite vous le presserez. Le jus que vous en tirerez est un ratafiat tout fait qu'il faut clarifier: l'eau-de-vie dans laquelle s'est faite l'infusion, servira à autre chose: il ne faut point de sucre pour ce ratafiat; le suc du fruit fait tout.

Ratafiat d'œillets.

271. Faites cueillir après le lever du soleil, & dans un tems bien serein, assez d'œillets à ratafiat pour en remplir le vaisseau destiné à l'infusion; épluchez toutes les fleurs feuille à feuille, coupez en même le blanc, en ne réservant que le rouge. Votre vaisseau étant bien rempli de fleurs, ajoutez quelques clous de girofle, un peu de canelle & un peu de macis, le tout prudemment, pour ne pas trop balancer l'œillet, qui doit toujours dominer; versez ensuite sur ces ingrédiens autant d'eau-de-vie que votre vaisseau pourra en contenir, bou-

chez le exactement , & placez l'infusion au soleil pendant six semaines. Après ce tems les fleurs auront déchargé leur teinture & leur odeur ; l'eau-de-vie en étant bien imprégnée, versez-la par inclination , ou à travers un tamis , pour en séparer les fleurs , qui seront devenues blanches & inutiles. Faites ensuite fondre sur le feu , & dans une assez petite quantité d'eau , six onces de sucre par pinte d'eau-de-vie , ajoutez ce syrop à votre liqueur , remettez le tout dans une cruche , & l'ayant bien bouchée , exposez-la encore au soleil pendant trois semaines , après quoi si votre ratafiat est louche , vous le filtrerez à la chauffe. Ce ratafiat est excellent contre les indigestions & contre les vers.

Ratafiat d'œillets à la Provençale.

272. Prenez une quantité de petits œillets jaspés ; épluchez les bien , en tirant toutes les feuilles des fleurs & leurs pistils , hachez bien ces parties : pesez en ensuite la totalité , & sur chaque livre pesant , mettez une pinte d'eau-de-vie , la plus excellente est toujours

jours à préférer pour ces sortes de liqueurs : laissez infuser le tout pendant quinze jours au soleil, & suivant que la saison fera plus ou moins chaude, vous ferez durer plus ou moins l'infusion, de manière que la fermentation puisse détacher des œillets les parties spiritueuses, & les incorporer avec l'eau-de-vie. Cette infusion étant faite passez-la à la chauffe, ou au travers d'un linge blanc plié en quatre, pressez en même-tems les œillets avec la main, pour en exprimer tout le jus que vous pourrez, & laissez reposer cette liqueur trois ou quatre jours avant de la changer de vase, mêlez-y ensuite un peu de fleur de safran, selon le degré de couleur que vous voulez donner au ratafiat ; ajoutez encore à la composition un tiers de jus de framboises, & une demi-livre de sucre par chaque pinte. Cela fait, remettez le tout infuser au soleil le plus ardent, pendant le même espace de tems, & passez la de nouveau par la chauffe, pour la clarifier.

Ce ratafiat fortifie l'estomac, il en appaise les douleurs & les coliques, il prévient & même arrête les inflammations des entrailles, il purifie aussi

le sang , mais il faut avoir attention de n'en user que très sobrement.

Ratafiat des sept Graines.

273. Ce ratafiat est composé des semences chaudes tant majeures que mineures. Les semences chaudes majeures sont au nombre de quatre ; savoir, l'anis, le carvi, le cumin & le fenouil. Les mineures sont les quatre suivantes, l'ache ou persil, l'ammi, le panais sauvage & l'amome. Vous choisirez ces semences fraîches & saines , & vous procéderez de la manière suivante à la composition de ce ratafiat.

Prenez deux onces de chaque semence chaude , tant majeures que mineures , ce qui vous donnera une livre en tout ; pilez ces graines dans un mortier , mettez-les infuser dans une cruche avec neuf pintes d'eau-de-vie pendant six semaines , ajoutez-y six onces de sucre par pinte , comme il a été dit pour le ratafiat d'anis ; cassez-le par morceaux assez gros , que vous trempez dans l'eau commune , en le retirant à l'instant. Quand l'infusion sera faite , passez le ratafiat par la chausse ; plus il sera gardé , meilleur il devien-

dra. Il chasse les vents par haut & par bas, & a plusieurs autres excellentes qualités.

Résine, ou Magistère de Jalap.

274. Mettez dans un grand matras une livre de bon jalap grossièrement pulvérisé, versez dessus de l'esprit-de-vin alkoolisé, jusqu'à ce qu'il surpasse la matière de quatre doigts; bouchez le matras avec un autre, dont le col entre dedans, & ayant luté les jointures avec de la vessie mouillée, mettez la matière en digestion pendant trois jours au feu de sable, l'esprit-de-vin se chargera d'une couleur jaunâtre; versez-le par inclination & en remettez d'autre sur le jalap; procédez comme dessus, & ayant mêlé vos dissolutions, filtrez-les par le papier gris; mettez ce qui sera filtré dans un alambic de verre, & distillez au bain de vapeur les deux tiers de l'esprit-de-vin, qui vous servira une autre fois à la même opération; versez ce qui sera resté au fond de l'alambic dans une terrine de grès, laquelle vous remplirez d'eau: il se formera un lait qu'il faut laisser reposer pendant un jour, puis versez l'eau

par inclination , vous trouverez la résine au fond en forme de térébenthine ; lavez-la plusieurs fois avec de l'eau , & la faites sécher au soleil , elle s'endurcira comme de la résine commune ; mettez-la en poudre subtile , elle deviendra blanche ; gardez-la pour lors dans une boîte.

Elle purge les sérosités ; on en donne aux hydropiques , & pour toutes les obstructions : la dose en est depuis quatre jusqu'à douze grains , mêlée en opiat ou en pillules.

On peut tirer de cette façon les résines de turbith , de scammonée & de benjoin.

Rossolis ambré.

275. Prenez quatre livres de sucre que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau , vous leur ferez faire six bouillons , & vous fouetterez & réduirez en mousse un blanc-d'œuf avec sa coquille bien écrasée. Vous mêlerez le tout , & le laisserez bouillir encore un bouillon , ensuite le passerez par la chausse & y verserez un poisson d'eau de fleurs d'orange , & de bonne eau-de-vie. Si vous le voulez rendre exac-

tement clair , vous y répandrez de l'essence d'hypocras , & le ferez filtrer de nouveau , & alors vous aurez un roffolis excellent.

Roffolis de Turin, Liqueur.

276. Prenez quatre onces de roses musquées , autant de fleurs d'orange , & autant de jasmin ; il faut que ces fleurs soient cueillies dans un tems serain & un peu avant le lever du soleil , & bien mondées , mettez avec elles une demi-once de canelle , un demi-gros de clous de girofle & quatre pintes & une chopine d'eau dans l'alam-bic ; distillez à l'eau simple sur un feu un peu vif & tirez trois pintes & demi-septier. Faites fondre dans cette eau distillée trois livres de sucre , ensuite mettez dans le syrop quatre pintes d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin. Colorez ensuite votre liqueur en rouge cramoisi avec trois gros de cochenille , un demi-gros d'alun de roche que vous pulvériserez ensemble & que vous dissoudrez dans trois poisons d'eau bouillante , pour incorporer à la liqueur. Quand elle sera ainsi colorée , passez-la par la chauffe , & elle sera faite.

Rossolis parfumé aux fleurs.

277. Otez la crudité de deux pintes d'eau en la faisant bouillir, retirez-la du feu, & lorsqu'elle sera plus que tiède, jetez y une poignée de fleurs odoriférantes, laissez-la infuser jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, & qu'elle en ait pris l'odeur, ensuite vous retirerez les fleurs avec une écumoire, après les avoir fait bien égoutter, & versez dans cette eau une chopine de syrop, de sucre & d'esprit-de-vin, vous aurez un rossolis très-bon.

Rouffelets à l'Eau-de-vie.

278. Pour confire le rouffelet à l'eau-de-vie, il faut le cueillir avant qu'il soit absolument mûr, mais seulement prêt à mûrir. Il faut les prendre sans taches, les tourner bien finement, de sorte qu'il ne paroisse pas que le couteau y ait passé : vous aurez soin en les tournant de laisser la queue, afin qu'on puisse les prendre proprement. Vous ferez votre syrop à fond; vous y passerez vos poires pour les blanchir; & afin qu'en les blanchissant elles puissent se soutenir fermes, il faut les retirer

ensuite, & les faire égoûter sur des claies : pendant qu'elles égoûteront, vous ferez bouillir votre syrop pour le clarifier, ensuite vous le retirerez & le laisserez refroidir. Vous mettrez de l'eau-de-vie ou de l'esprit-de-vin dans votre syrop, selon le tems que vous vous proposerez de conserver vos fruits : vous arrangerez ensuite vos poires dans des bouteilles & les remplirez de ce mélange, comme il a été dit pour les pêches & autres fruits à l'eau-de-vie.

S.

Scuba, Liqueur.

279. Faites infuser dans six pintes d'eau-de-vie deux onces de safran, une once de bayes de genièvre, une once d'anis, une once de coriandre, autant de canelle, deux gros de racine d'angélique, un gros de macis, huit clous de girofle, douze jujubes ; concassez tous ces ingrédiens, ajoutez une demi-livre de sucre par pinte d'eau-de-vie, concassez le sucre par morceaux,

trempez chaque morceau dans l'eau commune, avant que de le jeter dans l'infusion, bouchez bien le vaisseau, placez le dans un lieu tempéré, & le remuez souvent. Au bout de trois semaines, voyez si votre sucre est entièrement fondu; s'il ne l'est pas, vous l'écraserez avec la main; goûtez si votre liqueur est suffisamment sucrée; si vous appercevez un défaut de sucre, suppléez y en y ajoutant du nouveau, si la teinture de safran paroît maigre & trop peu épaisse, ajoutez-en encore une demi-once pour la renforcer, remettez le tout en infusion pendant trois autres semaines, après quoi passez votre scuba par la chausse. Vous en aurez une liqueur assez agréable, très-salutaire dans les indigestions, & contre les maladies de la poitrine, elle est hystérique, cordiale & carminative.

Secret pour faire naître les cheveux, les faire croître & les rendre épais.

280. Pilez dans un mortier telle quantité que vous voudrez de tiges de chanvre, que vous arroserez de suc d'ail nouvellement exprimé; puis mettez le

tout dans une cucurbite de verre & distillez au bain-marie.

Sel fixe de tartre & son Huile, par défaillance.

281. Cassez la cornue qui a servi pour la distillation du tartre, & prenez la masse noire que vous y trouverez : calcinez-la entre les charbons jusqu'à ce qu'elle soit blanche. Jetez-la alors dans beaucoup d'eau chaude, & en faites une lessive, laquelle ayant été filtrée & versée dans un vaisseau de verre ou de grès, vous en ferez évaporer au feu de sable toute l'humidité; il vous restera un sel blanc qu'on appelle *Sel alkali du tartre*.

Ce sel est apéritif, on s'en sert pour tirer la teinture des végétaux, pour précipiter différentes dissolutions métalliques ou terreuses, pour former des savons avec les huiles & les graisses, &c. & l'on en donne pour les obstructions. La dose en est depuis dix jusqu'à trente grains dans du bouillon ou dans des infusions laxatives.

Si vous exposez quelques jours ce sel de tartre dans un vaisseau de verre plat à la cave, il se résoudra en une

liqueur qu'on appelle improprement ;
Huile de tartre par défaillance.

On s'en sert pour les dartres & pour
 résoudre les tumeurs ; les Dames en
 mêlent dans de l'eau de lys pour se
 dégraisser le visage & les mains.

*Sel Polychreste de la Rochelle , au-
 trement dit , Sel Polychreste de Sei-
 gnette.*

282. Prenez la quantité qu'il vous
 plaira de crème de tartre , faites-la dis-
 soudre dans autant d'eau bouillante
 qu'il en faut pour que la dissolution
 soit aussi chargée qu'elle peut l'être :
 vous reconnoîtrez qu'elle est en cet
 état , pour peu que malgré l'ébullition
 il reste de la crème de tartre au fond
 du vaisseau sans se dissoudre ; décantez
 la liqueur , & l'entretenez toujours
 prête à bouillir : alors jetez y à diffé-
 rentes reprises du sel de soude réduit
 en poudre , ce que vous continuerez
 de faire jusqu'à ce qu'il ne s'excite plus
 d'effervescence dans le mélange ; filtrez
 la liqueur par le papier gris , faites éva-
 porer ensuite jusqu'à pellicule , & lais-
 sez le tout en repos ; il se formera peu-

à-peu dans le fond de la liqueur de beaux crystaux, dont la figure, lorsqu'elle est bien régulière, est telle que chacun d'eux représente une moitié de colonne à plusieurs pans, coupée quarrément à chaque extrémité, & couchée sur le plan par lequel elle toucheroit l'autre moitié qui lui manque pour être une colonne entière; ce plan quarré oblong, qui sert de base à chaque crystal, a cela de remarquable, qu'il est divisé par deux lignes diagonales qui se croisent réciproquement.

Sel volatil de Tartre & son Esprit volatil.

283. Faites dessécher de la lie de vin à petit feu, & en remplissez les deux tiers d'une grande cornue de grès ou de verre. Placez cette cornue dans un fourneau de réverbère, & y ayant adapté un grand ballon ou récipient, donnez dessous un petit feu pour échauffer doucement la cornue, & pour faire sortir un phlegme insipide. Quand il commencera à venir des vapeurs, il faut jetter ce phlegme, & après avoir remis le récipient, luter les jointures exacte-

ment , & augmenter le feu peu-à-peu jusqu'à ce que le ballon soit rempli de nuages blancs. Continuez-le en cet état , & lorsque le récipient refroidira , poussez le feu à la dernière violence , & le continuez jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien. Les vaisseaux étant refroidis , il faut déluter le récipient , & l'ayant remué pour faire tomber au fond le sel volatil qui y est attaché , versez le tout dans un matras à long col ; mettez sur ce matras un chapiteau avec un petit récipient ; lutez exactement les jointures , & l'ayant posé sur le sable , donnez dessous un petit feu , le sel volatil montera , & il s'attachera dans le chapiteau & au haut du matras ; retirez votre chapiteau & en adaptez un autre ; ramassez votre sel & le ferrez promptement ; car il ne tarde pas à se résoudre en liqueur. Continuez le feu , & ayez soin de retirer le sel à mesure qu'il en paroîtra ; mais quand il ne montera plus de sel , il distillera une liqueur dont il faut retirer environ trois onces , puis cesser de faire du feu.

Ce sel est fort estimé pour purifier le sang par les sueurs , ou par les uri-

nes; on s'en fert dans la paralysie, dans l'apoplexie, dans l'épilepsie, dans les fièvres quartes & tierces (donné avec circonspection) & pour lever les obstructions. La dose en est depuis six grains jusqu'à quinze, dans une liqueur appropriée.

La liqueur distillée est un sel volatil qui est monté avec du phlegme; on l'appelle *Esprit volatil de Tartre*. Il a les mêmes vertus que le sel. La dose en est depuis huit jusqu'à vingt-quatre gouttes.

De la même manière, on peut préparer les sels volatils de fèves, & de plusieurs sémences, telles que la moutarde, la roquette, le raifort, le cochlearia, &c.

T.

Tartre-Emétique.

284. Pulvérisez & mêlez ensemble huit onces de crème de tartre & trois onces de foie d'antimoine; mettez le mélange dans un pot de terre vernissé; versez dessus environ trois livres d'eau

commune, couvrez le pot, & après l'avoir mis sur le feu, faites bouillir la liqueur pendant huit ou neuf heures, ayant soin de remuer au fond de tems en tems avec une spatule de bois, & de mettre de nouvelle eau chaude à mesure que la première se consumera; passez ensuite la liqueur toute bouillante par une chausse de drap, ou par un linge double, & faites évaporer dans le même pot, après l'avoir netoyé, environ la moitié de l'humidité; retirez le pot du feu, & le laissez refroidir sans le remuer, versez la liqueur par inclination, vous trouverez des crystaux que vous séparerez; faites de rechef consumer environ les trois quarts de la liqueur, & la mettez refroidir, vous aurez de nouveaux crystaux; continuez les évaporations & crySTALLISATIONS jusqu'à ce que vous ayez retiré tout votre tartre émétique: mettez sécher vos crystaux, & les gardez, vous en aurez quatre onces & demie.

C'est un vomitif qui agit assez doucement. La dose en est depuis trois jusqu'à douze grains dans une liqueur appropriée, ou dé mêlés dans quelque conserve.

Tartre martial soluble.

285. Mettez dans une terrine de grès ; ou dans un vaisseau de verre , quatre onces de tartre soluble , & seize onces de teinture de Mars préparée ; posez le vaisseau sur le sable , & par le moyen d'un petit feu , faites évaporer l'humidité de la liqueur jusqu'à ce qu'il vous reste une poudre brune ; gardez-la dans une phiole bien bouchée , vous en aurez huit onces.

Ce tartre martial a les mêmes vertus que la teinture de Mars ; il est propre pour lever toutes les obstructions ; on peut s'en servir utilement dans la cachexie , dans l'hydropisie , dans la rétention des menstrues , dans la douleur néphrétique , & dans les difficultés d'uriner : la dose en est depuis dix grains jusqu'à demi gros dans du bouillon , ou dans une autre liqueur appropriée , ou en tablette.

Tartre soluble.

286. Pulvérisez & mêlez ensemble huit onces de crystal de tartre , & qua-

tre onces de sel de tartre fixe; mettez ce mélange dans un pot de terre vernissé, & ayant versé dessus environ trois livres d'eau commune, faites bouillir la matière doucement pendant demi-heure, puis l'ayant laissé refroidir, filtrez-la & faites évaporer la liqueur jusqu'à siccité; il vous restera onze onces six gros d'un sel blanc; il faut le garder dans une bouteille.

C'est un bon apéritif & laxatif, il purge sans tranchées, il est propre pour les cachexies, pour les hydropisies & pour toutes les maladies qui viennent d'obstructions. La dose en est depuis un demi-gros, jusqu'à une demi-once dans du bouillon ou dans quelque liqueur appropriée.

On l'appelle *Sel végétal*, quelques Auteurs lui donnent aussi le nom de *Tartre tartarisé*.

Teinture d'Aloës.

287. Tirez la teinture d'aloës avec l'esprit-de-vin, de la même manière que se tire celle de la myrrhe. Voy. n° 29. elle est résolutive, détersive, propre contre la gangrène, & pour faire revenir les chairs; on s'en sert en injection, pour
dissoudre

dissoudre les humeurs gypseuses , & pour nettoyer les plaies & les vieux ulcères.

Teinture de baies de Genièvre.

288. Prenez la quantité qu'il vous plaira de baies de genièvre mûres, des plus grosses & des plus charnues; concassez-les bien, & les mettez dans un matras, dont il reste la moitié au moins de vuide: versez dessus de l'esprit-de-vin à la hauteur de cinq ou six doigts; brouillez bien le tout, & ayant bouché exactement le vaisseau, placez-le en digestion chaudement pour l'y laisser pendant quatre ou cinq jours, ou jusqu'à ce que le menstère ait pris une couleur rouge-brune, filtrez cette teinture, & la gardez dans une bouteille de verre bien bouchée.

Elle est nervale, fortifiante, résolutive, propre pour la paralysie, pour les humeurs froides, pour les loupes naissantes, pour la léthargie, pour l'apopléxie, pour se préserver du mauvais air; on s'en sert intérieurement & extérieurement: la dose en est depuis vingt gouttes jusqu'à deux gros.

Teinture de Benjoin.

289. Prenez trois onces de benjoin, & demi-once de storax, réduisez-les en poudre grossière, & les mettez dans une bouteille ou dans un matras duquel la moitié demeure vuide : versez dessus une livre d'esprit-de-vin : bouchéz exactement votre vaisseau & l'entourez de fumier chaud ; laissez-le ainsi en digestion pendant quinze jours, après lesquels vous filtrerez la liqueur, & vous la garderez dans une phiole bien bouchée ; (quelques uns y ajoutent cinq ou six gouttes de baume du Pérou, pour lui donner une bonne odeur).

Elle est propre pour emporter les taches du visage ; on en met environ un gros dans quatre onces d'eau, & elle la blanchit comme du lait, on se lave de cette eau blanche, qu'on appelle *Lait virginal*.

On peut faire aussi cette teinture de benjoin sans aucune addition, elle est de très-bonne odeur.

Teinture de Cannelle.

290. Prenez telle quantité de Ca-

nelle concassée qu'il vous plaira, mettez-la dans un matras, & versez dessus de l'esprit-de-vin, jusqu'à ce qu'il surnage d'un doigt; bouchez exactement le matras, & le mettez en digestion dans le fumier pendant quatre ou cinq jours, l'esprit de vin sera chargé de la teinture de la canelle, il sera devenu rouge; séparez-le de dessus le marc, & l'ayant filtré, gardez cette teinture dans une phiole bien bouchée. C'est un très bon cardiaque, il fortifie l'estomac, & il réjouit toutes les parties vitales; on s'en peut servir comme de l'eau de canelle, en un peu moindre dose.

De cette façon, on peut tirer les teintures de tous les végétaux odorans.

Teinture d'Euphorbe.

291. Mettez dans un matras la quantité qu'il vous plaira d'euphorbe pulvérisé, versez dessus de l'huile de tartre par défaillance à la hauteur de quatre doigts, bouchez le matras & le mettez en digestion sur le sable chaud, laissez l'y pendant deux jours, il s'y formera une teinture jaune très foncée ou rougeâtre, filtrez la & la gardez dans

une phiole , pour s'en servir extérieurement.

C'est un grand fondant , elle est pénétrante , incisive , atténuante , vulnéraire , résolutive , on l'employe pour les glandes scrophuleuses , pour fondre & déterger les bords caieux des vieux ulcères , pour effacer les taches les plus profondes , pour applanir les éminences ou inégalités de la peau , provenantes de la petite vérole ; on peut en mêler avec de l'huile de myrrhe , de l'huile d'œuf , de l'esprit de miel.

Teinture de Myrrhe.

291. Mettez la quantité qu'il vous plaira de belle Myrrhe pulvérisée dans un matras , & versez dessus de l'esprit-de-vin jusqu'à la hauteur de quatre doigts : remuez bien la matière , & la mettez en digestion sur le sable chaud pendant deux ou trois jours , ou jusqu'à ce que l'esprit-de-vin se soit chargé de la teinture de la myrrhe versez alors la liqueur par inclination , & la gardez dans une phiole bien bouchée.

Cette teinture est excellente pour hâter

l'accouchement , pour faire venir les menstrues; dans la paralysie, l'apopléxie, la léthargie, & dans toutes les maladies qui viennent de corruption d'humeurs; elle est sudorifique & apéritive. La dose en est depuis six gouttes jusqu'à quinze dans une liqueur appropriée : on l'emploie extérieurement seule, ou mêlée avec la teinture d'aloës pour résoudre les tumeurs froides, pour dissoudre l'humeur gypseuse en injection, & pour la gangrene.

De cette maniere on peut tirer les teintures de castor & de safran, qu'on estime beaucoup pour les maladies hystériques. La dose en est depuis quatre gouttes jusqu'à douze dans de l'eau de mélisse ou d'armoïse.

Teinture de Quinquina.

292. Mettez dans un matras quatre onces de bon quinquina pulvérisé grossièrement; versez-y de l'esprit-de-vin jusqu'à ce qu'il surpasse la matière de quatre doigts, adaptez dessus un autre matras pour faire un vaisseau de rencontre, lutez exactement les jointures, & posez votre vaisseau dans le fumier

ou au bain de vapeurs pendant quatre jours , remuez - le de tems en tems , l'esprit-de-vin se chargera d'une couleur rouge , délutez les vaisseaux , filtrez la teinture par le papier gris , & la gardez dans une bouteille bien bouchée.

C'est un fébrifuge : on l'employe pour les fièvres intermittentes , on en fait prendre trois ou quatre fois le jour à quelque intervalle des accès , & l'on continue pendant quinze jours : la dose en est depuis dix gouttes jusqu'à un gros dans quelque liqueur appropriée , comme dans de l'eau de petite centaurée , ou de baies de genièvre , ou d'absynthe , ou dans du vin.

Si l'on verse de nouvel esprit de vin sur la matière qui sera restée dans le matras , & si on la met en digestion comme devant , on retirera encore de la teinture , mais elle ne fera pas si forte que l'autre ; il en faudra prendre une dose un peu plus grande.

Teinture du sel de tartre.

293. Faites fondre par un grand feu dans un bon creuset vingt onces de sel de tartre , & lorsqu'il sera en fu-

sion , couvrez-le d'un tuilor & l'entourez de charbon : soufflez tout au tour afin d'exciter une chaleur plus forte que si vous faisiez fondre de l'or ; continuez ce degré de feu environ deux heures , ou jusqu'à ce que votre sel de tartre ait pris une couleur de rouge marbré , ce que vous connoîtrez en introduisant le bout d'une spatule dans le creuset ; car après l'avoir retirée vous verrez un peu de la matière qui s'y sera attachée ; prenez alors le creuset avec des pincettes , & le renversez dans un mortier chaud ; la matière se coagulera en peu de tems ; il faut la pulvériser promptement & la mettre dans un matras que vous aurez fait chauffer auparavant. Versez dessus de l'esprit-de-vin tartarisé jusqu'à ce qu'il submerge la matière de quatre doigts. Bouchez le matras avec un autre pour faire un vaisseau de rencontre ; lutez les jointures exactement avec de la vessie mouillée ; vous poserez votre matras sur le sable , & vous l'échaufferez par un feu gradué , de sorte que l'esprit-de-vin bouille l'espace de sept ou huit heures , pendant lequel tems il se chargera d'une couleur rouge. Laissez en-

suite refroidir les vaisseaux & les dé-lutez. Versez par inclination cette teinture qui sera très odorante, & la gardez dans une phiole bien bouchée.

On peut verser d'autre esprit de-vin sur le fel de tartre restant, & pro-céder comme ci-devant, on parviendra par là à en tirer le reste de la teinture.

La teinture du fel de tartre est un excellent apéritif, elle purifie le sang, & elle résiste à la malignité des hu-meurs; on s'en sert dans le scorbut, dans la cachéxie & dans l'hydropi-sie, quand il s'agit de pousser par les urines, & de ranimer la circulation trop rallentie. La dose en est depuis dix jusqu'à trente gouttes dans une li-queur convenable.

Terre foliée de Tartre, ou Vinaigre tartarisé.

294. Prenez la quantité qu'il vous plaira de fel de tartre bien blanc, bien pur & bien calciné, réduisez-le en pou-dre & le mettez dans une cucurbite de verre; versez ensuite par dessus du vi-naigre distillé, & continuez d'y en ajouter jusqu'à ce que l'effervescence, qui, dans le commencement étoit pres-
que

que imperceptible, mais qui est enfin devenue très-vive, soit entièrement cessée; assurez-vous après cela du point de saturation, en ajoutant au mélange quelques gouttes d'huile de tartre par défaiillance, qui ne doivent produire aucune effervescence, s'il n'y a pas un excès d'acide. Lorsque la liqueur est au point juste de saturation, faites-la évaporer à une chaleur extrêmement douce, afin de ne lui enlever que l'eau de sa dissolution, & de réduire le sel qu'elle contient sous une forme sèche. Cette masse saline est de couleur brune, elle est grasse au toucher; elle a une saveur douce particulière qui n'est pas désagréable, & lorsque l'évaporation a été bien ménagée, elle est composée de plusieurs feuillets appliqués les uns sur les autres, ce qui lui a fait donner le nom de *Terre foliée*, quoique celui de *Sel folié* lui conviendrait mieux; car cette prétendue terre n'est qu'un sel neutre formé de l'union de l'acide du vinaigre avec l'alkali fixe du tartre. Ce sel s'humecte très-aisément à l'air & il s'y résout en liqueur, il forme alors ce que quelques Auteurs appellent *Arca-*

num tartari. On a donné à la terre foliée de tartre plusieurs autres dénominations, telles que *Magistère de Tartre purgatif*, d'*huile de Tartre de Sennert*, de *Tartre régénéré*, de *Sel essentiel du Vin*, de *Sel essentiel du Tartre*, &c.

Thé Liqueur.

295. Prenez quatre onces de bon thé impérial, ou à son défaut, de thé verd, jetez cette dose dans une chopine d'eau bouillante, retirez la caffetière du feu, fermez-la exactement, donnez le temps au thé de se développer : cette première infusion n'étant plus que tiède, vous aurez une forte teinture ; versez-la avec les feuilles de thé dans neuf pintes d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche, & laissez le tout en infusion pendant huit jours : si au bout de ce tems l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de thé agréable & tirant un peu sur la violette, ce sera une marque que votre thé n'est pas d'une excellent qualité ; en ce cas prenez encore deux onces de thé, jetez-les dans un demi-septier d'eau bouillante, tirez-en la

reinture comme la première fois, & ajoutez-la à votre infusion, que vous continuerez pendant huit autres jours, il fera pour lors tems de distiller.

Vous distillerez au bain-marie, en poussant jusqu'au fort filet pendant les quatre premières pintes qui sortiront; vous les cohoberez, & diminuant le degré du feu, vous continuerez la distillation au petit filet jusqu'à la quantité de cinq pintes; vous cesserez alors, faites votre syrop à froid, en faisant fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau; mettez-y vos cinq pintes d'esprit de thé, & filtrez selon l'art.

La Liqueur de thé ainsi préparée, est très-douce & très-agréable; elle approche de l'eau-de-vie d'andaye; elle en a même les propriétés, & est ainsi qu'elle, souveraine contre les indigestions; elle est extrêmement diurétique, elle dégage les reins & apaise les douleurs néphrétiques.

V.

Vespétrot, Ratafiat.

296. Pour faire vingt pintes de ce
H h ij

ratafiat , prenez vingt pintes d'eau-de-vie ; sémences d'anis , fenouil , carottes , aneth , carvi , de chaque six onces , trois onces de graines de coriandre & autant d'angélique ; mettez ces sept espèces de graines ensemble dans un vaisseau bien propre avec l'eau-de-vie ; bouchez bien le vaisseau , & ayez soin de remuer tous les huit jours l'infusion , qui durera six semaines ; après ce tems vous la passerez au tamis , & laisserez égoûter vos graines ; vous ferez fondre du sucre dans de l'eau-de-vie qui sera séparée de votre infusion , sans y mettre d'eau comme aux autres syrops ; vous le remuerez tous les jours , jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu ; bouchez toujours le vaisseau , pendant que le sucre sera à fondre , de crainte que les esprits ne s'évaporent ; le sucre étant fondu , vous passerez ce mélange à la chauffe , si vous voulez que ce ratafiat soit rouge , vous ferez une teinture de coquelicoq.

Cette liqueur est souveraine contre les maladies occasionnées par les vents ; elle guérit en flattant agréablement le goût.

Vin de Cerise.

297. Prenez une grande quantité de cerises bien mûres, n'en laissez aucune qui ne le soit parfaitement, sans cependant l'être trop; ajoutez le tiers de framboises, ôtez de tous ces fruits ce qu'ils pourroient avoir de verd, de moisi ou de gâté, jetez le tout dans une petite cuve, garnie par le bas d'un robinet, écrasez vos fruits comme on écrase le raisin dans la cuve, couvrez-les ensuite d'un linge, & laissez-les quelques jours sans y toucher, ils ne tarderont pas à fermenter. Si la fermentation ne se fait pas assez vite, foulez & refoulez encore une ou deux fois tout au plus, & la fermentation se fera inmanquablement au degré nécessaire; observez que si la température de l'air étoit fort chaude, il faudroit mettre votre cuve ou baquet en un lieu frais, comme à la cave, autrement vos fruits pourroient tourner à l'aigre, & tout seroit perdu.

Dès que la fermentation exhalera une odeur vineuse & agréable, il sera tems de tirer votre vin, ce que vous ferez au moyen du robinet dont nous

avons parlé. Vous procéderez pour le reste exactement comme on fait pour le vin ; c'est-à-dire que vous mettrez votre vin de cerises dans un petit tonneau ou dans de grandes cruches , que vous ne boucherez point , de crainte de faire briser les vaisseaux , mais vous lui laisserez tranquillement jetter son feu. Quand il ne travaillera plus que foiblement , vous couvrirez l'orifice de vos vaisseaux avec des feuilles de vigne recouvertes de sable de riviere ; vous laisserez les choses en cet état jusqu'à la fin de l'été ou la mi-Automne , tems auxquels vous soutirerez votre vin pour le mettre en bouteilles , si vous n'aimez mieux bondonner alors vos vaisseaux & attendre à soutirer vers le mois de Mars ou d'Avril ; vous ferez sûr alors d'avoir un vin bien séparé de sa lie , d'une couleur charmante & d'un goût très-agréable.

Vin de Manne , son Esprit & son Sel.

298. Faites dissoudre dans huit livres d'eau de riviere bien claire , deux livres de manne pure , coulez la dissolution , & en mettez évaporer environ le tiers dans une terrine de grès au feu

de sable : versez la liqueur qui restera dans des bouteilles , & les bouchez d'un simple papier , exposez-les au soleil & à la chaleur de la cheminée pendant six mois , la liqueur deviendra vineuse , & ce vin de manne aura du rapport avec l'hydromel vineux , mais il sera un peu moins fort , & moins agréable au goût.

Il purge doucement les sérosités. La dose en est depuis trois onces jusqu'à six.

Si l'on met en distillation ce vin de manne au bain-marie ou au bain de vapeur , on en tirera une liqueur spiritueuse comme l'eau-de-vie , & par la rectification à la maniere ordinaire , un esprit inflammable comme de l'esprit-de-vin , mais qui aura toujours retenu quelque odeur de la manne , cet esprit aura la même vertu que l'esprit-de-vin.

Si après l'extraction de l'esprit inflammable de manne , on place dans un lieu chaud la liqueur qui sera restée dans l'alambic , & qu'on l'y laisse un long espace de tems , elle recevra une seconde fermentation insensiblement , & elle s'aigrira ; on trouvera alors au fond du vaisseau un sel essentiel de

manne blanc, dur, cassant & crystallin formé en aiguilles. Il est un peu purgatif, pris au poids d'un gros, dans du bouillon.

Vinaigre de Lavande distillé.

299. Mettez dans une cucurbite de grès la quantité que vous voudrez de fleurs de lavande récemment mondée de ses queues; versez par dessus du vinaigre distillé, jusqu'à ce que les fleurs nagent suffisamment: procédez à la distillation au bain-marie, pour tirer environ les trois quarts du vinaigre que vous aurez employé. C'est ce qu'on nomme vinaigre de lavande distillé.

Ce vinaigre n'est en usage que pour la toilette. On s'en sert pour se laver, il rafraichit, & donne du ton aux fibres de la peau.

Vinaigres aux Epices, comme à la Cannelle, au Girofle, à la Muscade, &c.

Vinaigre à la Cannelle.

300. Prenez une livre de fine canelle réduite en poudre subtile, mettez-la dans une bouteille de verre avec six pintes de bon vinaigre; exposez-la au soleil pendant un mois, observant

de l'ôter en tems de pluie, & de la remuer une fois par jour : si c'est en hyver, vous la laissez pendant un mois en digestion dans du fumier chaud ; après ce tems, vous mettez le tout dans une cucurbite & distillez au bain-marie ; vous aurez cinq pintes de vinaigre à la canelle.

Au Girofle.

Vous prendrez huit onces d'excellents clous de girofle, que vous pulvériserez bien, vous les mettrez dans une bouteille avec six pintes de bon vinaigre, & vous suivrez pour le reste le même procédé que pour la canelle.

A la Muscade.

Réduisez en poudre douze onces de bonnes noix muscades, & opérez pour le reste, comme ci-dessus pour la canelle.

Au Macis.

Pilez douze onces de macis bien choisi, & vous conduisez pour le reste de la manipulation, comme à l'article de la canelle.

Vinaigres à la Lavande, ou au Romarin, ou au Thym, ou au Serpolet.

301. Prenez deux livres de fleurs de lavande, que vous aurez fait sécher à l'ombre, mettez-les dans une grande bouteille, & versez par dessus sept pintes & demie de fort vinaigre, exposez-les au soleil pendant trois semaines : après quoi vous les mettrez dans une cucurbite, & vous ferez la distillation au bain-marie & à feu lent ; vous tirerez cinq pintes d'excellent vinaigre à la lavande.

Vous pourriez vous servir de l'huile essentielle de cette plante au lieu de sa fleur. Vous prendrez alors sept onces & demie d'huile essentielle en place des deux livres de fleurs, avec les sept pintes & demie de vinaigre, & ferez le reste comme ci-devant.

Le vinaigre au romarin se fera en suivant le même procédé & en mettant les mêmes doses.

Les vinaigres au thym & au serpolet se feront aussi à peu près de même ; vous faites sécher à l'ombre l'un ou l'autre, après l'avoir bien déramé, & vous en mettez deux livres & demie

sur six pintes de fort vinaigre ; vous les laisserez en digestion au soleil pendant quinze jours , puis vous distillerez au bain-marie. Vous retirez cinq pintes de vinaigre au thym ou au serpolet.

Vinaigres à l'Orange , ou au Limon , ou au Citron , ou à l'odeur de ces fruits , &c.

302. Mettez dans une cucurbite six pintes de très-bon vinaigre , avec huit onces d'huile essentielle d'oranges amères , ou sept onces d'huile essentielle d'oranges de Portugal ou de limons , ou huit onces de celle de citrons , & distillez au bain-marie , vous retirez cinq pintes de vinaigre à l'odeur de l'huile essentielle dont vous vous ferez servi.

Si vous voulez avoir du vinaigre au fruit ; rapez l'écorce de trente-six cédras , ou de vingt-quatre belles bergamottes , ou de quarante-deux oranges de Portugal , ou de quarante-deux limons , ou de quarante-huit citrons , mettez-les en digestion avec six pintes d'excellent vinaigre , pendant vingt-quatre heures dans une cucurbite , & distillez au bain-marie , à un feu tempéré , en rafraîchissant souvent , & vous

tirerez cinq pintes de vinaigre à l'odeur des fruits que l'on désire.

Vinaigre à la fleur d'Orange.

303. Prenez trois livres de belle fleur d'orange fraîche, mettez-les sans être épluchées & entières dans une grande bouteille ; versez par dessus six pintes de bon vinaigre ; exposez le tout au soleil pendant un mois en digestion ; après ce tems , distillez au bain-marie , en ménageant le feu & rafraîchissant souvent.

Vinaigre à l'odeur de Cédra.

304. Mettez dans une cucurbite six pintes de bon vinaigre , avec six onces d'huile essentielle de cédra , puis distillez au bain-marie ; rafraîchissez souvent , & tirez en cinq pintes , que vous garderez bien bouché.

Vinaigre d'odeur à la Bergamotte.

305. Mettez dans la cucurbite six pintes de très-bon vinaigre , avec quatre onces d'huile essentielle de bergamotte ; distillez au bain-marie en rafraîchissant souvent , & vous en tirerez cinq pintes.

F I N.

TABLE.

A.

<i>A</i> BRICOTS à l'eau-de-vie.	Page 69
<i>Absynthe</i> , Liqueur.	70
<i>Angélique</i> , Liqueur.	71
<i>Anis</i> , Liqueur, <i>Coriandre</i> , <i>Fenouil</i> , &c.	72

B.

<i>Badiane</i> , Liqueur.	73
<i>Baume de Fioraventi</i> , Esprit.	74
<i>Belle-de-Nuit</i> , Liqueur double.	76

C.

<i>Cédras</i> , Liqueur.	78
<i>Céleri</i> , Liqueur.	ibid.
<i>Cinnamomum</i> ou <i>Cannelle</i> , Liqueur.	80
<i>Citronelle</i> , Liqueur.	81
<i>Crème des Barbades</i> .	82
<i>Crystal de Tartre Chalibé</i> , ou <i>Martial</i> .	83
<i>Crystal de Tartre</i> .	84

D.

<i>Distillation de la Rosée</i> .	85
<i>Distillation & Rectification de l'Esprit-de-vin</i> .	87
<i>Distillation des eaux simples inodores</i> , qu'on distille avec de l'eau, en prenant pour exemple celle de <i>Plantain</i> .	89
<i>Distillation du Vinaigre</i> .	90

<i>Distillation du Gayac.</i>	92
<i>Distillation du Tartre , & son Huile.</i>	94
<i>Distillation d'une Plante non-odorante , telle qu'est le Chardon-bénit ; son Extrait & son Sel essentiel.</i>	96
<i>Distillation d'une plante odorante , telle qu'est la Mélisse , son extrait & son sel fixe.</i>	97
<i>Distillation des Fraises , & leur Esprit.</i>	99
<i>Distillation du Vin en Eau-de-vie.</i>	101
<i>Distillation du savon, son esprit & son huile.</i>	ibid.
<i>Distillation de la Manne.</i>	102
<i>Distillation , Huile & Sel fixe du Tabac.</i>	104
<i>Distillation de la Térébenthine , son esprit & son huile.</i>	105

E.

<i>Eau à la Béquille du Pere Barnabé.</i>	107
<i>Eau appelée Bouquet du Printems.</i>	108
<i>Eau aux quatre Épices , en eau simple.</i>	109
<i>Eau Chinoise commune , double , fine & sèche , liqueur.</i>	ibid.
<i>Eau Chinoise double.</i>	110
<i>Eau Chinoise , fine & sèche.</i>	ibid.
<i>Eau Chinoise au syrop du Citron de Madere.</i>	ibid.
<i>Eau clairette d'Ardelle de Chamberry.</i>	ibid.
<i>Eau cordiale de Coladon.</i>	111
<i>Eau cordiale de Jasmin.</i>	112
<i>Eau cordiale de Montpellier.</i>	ibid.
<i>Eau Cosmétique de Myrrhe de Duclos , propre pour nettoyer & blanchir le visage , pour effacer les taches , & pour remplir des cavités.</i>	113
<i>Eau Cosmétique pour adoucir , blanchir , & conserver le lustre du teint.</i>	114
<i>Eau Cosmétique pour blanchir & donner de l'éclat au visage.</i>	ibid.

<i>Eau Cosmétique pour blanchir le visage , en conserver la fraîcheur , & l'embellir.</i>	115.
<i>Eau Cosmétique pour conserver le teint fin des personnes maigres.</i>	116.
<i>Eau Cosmétique pour donner le lustre & l'éclat aux teints les moins fins.</i>	ibid.
<i>Eau Cosmétique pour donner le vermeil au vi- sage</i>	117.
<i>Eau Cosmétique pour embellir le teint.</i>	ibid.
<i>Eau Cosmétique pour embellir le visage.</i>	218.
<i>Eau Cosmétique pour la beauté du teint , appel- lée Eau de Sultane.</i>	ibid.
<i>Eau Cosmétique pour nourrir & blanchir le teint.</i>	119.
<i>Eau Cosmétique , propre à adoucir & à embellir la peau rude.</i>	ibid.
<i>Eau Cosmétique qui fait paroître jeune.</i>	120.
<i>Eau Cosmétique qui conserve le teint frais , & le nourrit ; elle empêche aussi les rousseurs de venir au visage.</i>	ibid.
<i>Eau Cosmétique , qui unit le teint & rend la peau blanche & délicate.</i>	121.
<i>Eau Cosmétique , précieuse , propre à nettoyer , à adoucir & à embellir la peau.</i>	ibid.
<i>Eau d'Abricots.</i>	122.
<i>Eau couronnée.</i>	123.
<i>Eau d'Absynthe.</i>	124.
<i>Eau d'Adonis.</i>	125.
<i>Eau d'Ange.</i>	ibid.
<i>Eau d'Ange du Parfumeur Royal.</i>	126.
<i>Eau Dardel.</i>	127.
<i>Eau d'Argent , Liqueur.</i>	ibid.
<i>Eau d'Arquebusade.</i>	128.
<i>Eau d'Artus.</i>	130.
<i>Eau simple de Basilic.</i>	131.

<i>Eau de Basilic , Liqueur.</i>	ibid.
<i>Eau de Beauté.</i>	132
<i>Eau simple de Bergamotte.</i>	ibid.
<i>Eau de Bigarades ou d'Oranges , Liqueur.</i>	133
<i>Eau de Bouquet.</i>	ibid.
<i>Eau simple de Cannelle.</i>	134
<i>Eau simple de Cédra.</i>	135
<i>Eau simple de Céleri.</i>	ibid.
<i>Eau de Chocolat , Liqueur.</i>	136
<i>Eau de Chypre.</i>	137
<i>Autre.</i>	ibid.
<i>Eau simple de Citron.</i>	138
<i>Eau simple de clous de girofle.</i>	ibid.
<i>Eau de Cologne.</i>	139
<i>Eau de Coriandre , Liqueur.</i>	140
<i>Eau de fleurs d'Orange, ou eau de Naphte.</i>	ibid.
<i>Autre maniere de tirer l'eau de fleurs d'Orange.</i>	142
<i>Eau de Fenouil.</i>	143
<i>Eau de Fenouillette , liqueur.</i>	144
<i>Eau de Fraises.</i>	145
<i>Eau simple de fruits à écorce odorante.</i>	ibid.
<i>Eau de Gentiane.</i>	146
<i>Eau d'éméraudes.</i>	ibid.
<i>Eau de Jasmin.</i>	147
<i>Eau de Jasmin , Liqueur.</i>	148
<i>Eau de Jonquille , Liqueur.</i>	149
<i>Eau de la Reine de Hongrie.</i>	150
<i>Eau de la Reine de Hongrie composée.</i>	152
<i>Eau de Lavande simple.</i>	154
<i>Eau de Lavande composée.</i>	ibid.
<i>Eau simple de Laurier.</i>	155
<i>Eau simple de Limon.</i>	ibid.
<i>Eau simple de Macis.</i>	156
<i>Eau de Mad. de la Vrilliere pour les dents.</i>	ibid.

T A B L E.

377

<i>Eau de Mélilot.</i>	157
<i>Eau de Mélisse Magistrale, ou des Carmes.</i>	158
<i>Eau simple de Menthe.</i>	360
<i>Eau de Menthe composée.</i>	ibid.
<i>Eau de miel odorante.</i>	161
<i>Eau de mille-fleurs, odorante, spiritueuse & composée.</i>	162
<i>Véritable Eau de mille-fleurs.</i>	163
<i>Eau de mille-fleurs, liqueur.</i>	165
<i>Eau de Noix, extrait & sel.</i>	166
<i>Eau simple de Noix muscades.</i>	169
<i>Eau simple de Persil.</i>	170
<i>Eau de Pucelle.</i>	171
<i>Eau des Barbades.</i>	ibid.
<i>Eau simple des cinq fines herbes.</i>	173
<i>Eau des quatre Fleurs, ou Bouquet des Bouquets.</i>	ibid.
<i>Eau des quatre fruits.</i>	175
<i>Eau des quatre graines.</i>	176
<i>Eau simple de Romarin.</i>	ibid.
<i>Eau de Rose, superfine.</i>	177
<i>Eaux de toute espèce.</i>	178
<i>Eau simple de Thym.</i>	179
<i>Eau-de-vie préparée contre l'indigestion.</i>	ibid.
<i>Eau simple de Violette.</i>	180
<i>Eau de Violette, liqueur.</i>	ibid.
<i>Eau divine, commune & fine.</i>	181
<i>Eau divine & cordiale.</i>	182
<i>Eau divine, liqueur.</i>	184
<i>Eau-de-vie de Gayac.</i>	185
<i>Eau du Pere André.</i>	186
<i>Eau, Extrait & Sel d'Oscille.</i>	187
<i>Eau simple d'œillets.</i>	188
<i>Eau d'Or, Liqueur.</i>	189
<i>Eau simple d'Oranges de Portugal.</i>	190

<i>Eau de Perficot , Liqueur.</i>	ibid.
<i>Eau de Pyrèthre.</i>	191
<i>Eau de Roses & Extrait.</i>	ibid.
<i>Autre méthode de faire l'Eau-de-Roses.</i>	193
<i>Eau de Toilette , ou de Bouquet.</i>	194
<i>Eau de Vestale.</i>	195
<i>Eaux-de-vie d'Andaye & de Dantzic.</i>	197
<i>Eau d'odeur aux Epices.</i>	ibid.
<i>Eau d'odeur aux fleurs.</i>	198
<i>Eau générale.</i>	199
<i>Eau jaune , ratafiat.</i>	201
<i>Eau Impériale.</i>	202
<i>Autre.</i>	203
<i>Autre.</i>	204
<i>Eau Mignonne.</i>	205
<i>Eaux odorantes , aux fruits à écorce , en esprits simples & rectifiés.</i>	206
<i>Eau Romaine , Liqueur.</i>	207
<i>Eau Nuptiale , Liqueur.</i>	208
<i>Eau odorante Germanique.</i>	209
<i>Eau pour blanchir & nettoyer les dents.</i>	211
<i>Autre Eau pour blanchir & nettoyer les dents.</i>	212
<i>Eau pour blanchir les mains , faire disparoître les taches & ôter le hâle du Soleil.</i>	ibid.
<i>Eau pour effacer les taches du visage.</i>	213
<i>Autre pour en effacer les taches & rousseurs.</i>	ibid.
<i>Eau pour embellir & fortifier la vue.</i>	214
<i>Autre.</i>	ibid.
<i>Autre.</i>	ibid.
<i>Eau pour enlever les taches du visage.</i>	215
<i>Autre pour en effacer les lentilles & taches.</i>	ibid.
<i>Autre pour en effacer toutes les taches.</i>	216
<i>Autre pour en faire disparoître les lentilles.</i>	ibid.
<i>Autre pour en faire disparoître les tannes.</i>	217

<i>Autre pour faire disparoître les tannes & les lentilles du visage , en peu de temps.</i>	218
<i>Autre pour faire dissiper les rousseurs & les lentilles du visage.</i>	ibid.
<i>Autre pour faire dissiper les tannes & rousseurs.</i>	219
<i>Autre pour faire ôter les taches rouges du visage.</i>	220
<i>Autre pour le visage couperosé.</i>	ibid.
<i>Autre.</i>	ibid.
<i>Autre contre toutes sortes de démangeaisons.</i>	221
<i>Autre pour raffermir les gencives.</i>	ibid.
<i>Autre qui enlève les taches du visage , & qui rend le teint beau.</i>	222
<i>Eau Royale.</i>	ibid.
<i>Eau sans-pareille.</i>	223
<i>Eau sensuelle.</i>	224
<i>Eau Sicilienne odorante.</i>	225
<i>Eau singuliere.</i>	ibid.
<i>Eau singuliere , Liqueur.</i>	226
<i>Eau spiritueuse , simple , prenant pour exemple l'esprit de Lavande.</i>	228
<i>Eau spiritueuse , essence de genièvre , & son sel.</i>	229
<i>Eau superbe.</i>	232
<i>Eau simple , superfine de fleurs d'orange.</i>	ibid.
<i>Eau Thériacale.</i>	233
<i>Eau vigoureuse.</i>	234
<i>Eau simple & Vulnérable aux esprits.</i>	235
<i>Eau vulnérable spiritueuse,</i>	236
<i>Eau vulnérable rouge , par infusion.</i>	237
<i>Élixir de Garus , Ratafiat.</i>	ibid.
<i>Élixir de propriété.</i>	239
<i>Esprits perçans à l'Orange de Portugal.</i>	240
<i>Esprits perçans à l'odeur de tel fruit ou de telle fleur que l'on voudra.</i>	ibid.

<i>Esprit perçant au Cédra ; recette pour trois pintes.</i>	241
<i>Esprit perçant au Limon.</i>	242
<i>Esprit de genièvre , sans eau-de-vie.</i>	243
<i>Esprit de Marjolaine.</i>	244
<i>Esprit de Roses.</i>	ibid.
<i>Esprits ardens de toute espèce.</i>	246
<i>Esprit ou eau de Lavande.</i>	247
<i>Maniere de tirer l'Esprit ardent de Roses , totalement différent du n° 195.</i>	249
<i>Esprit ardent de Cochléaria.</i>	252
<i>Esprit Carminatif de Silvius.</i>	253
<i>Esprit recteur de Thym , & des autres plantes , & leurs eaux essentielles.</i>	254
<i>Esprit & eau de Cresson.</i>	255
<i>Esprit & Huile de fleurs d'Orange.</i>	357
<i>Esprit de sucre & son Huile.</i>	258
<i>Esprit-de-Vin.</i>	260
<i>Esprit-de-Vin tartarisé.</i>	261
<i>Esprit de Vinaigre.</i>	262
<i>Esprit-de-Vin & Eau-de-Vie camphrés.</i>	ibid.
<i>Esprit & Huile de Gomme Ammoniac.</i>	264
<i>Esprit & Huile d'Euphorbe.</i>	265
<i>Extrait d'Aloës.</i>	266
<i>Extrait de Genièvre.</i>	267
<i>Extrait de Quinquina , & son sel.</i>	268
<i>Extrait d'Opium , appelé Laudanum.</i>	269
<i>Extrait Panchymagogue.</i>	271
<i>Extrait de Rhubarbe.</i>	264

F.

<i>Fine Orange , Liqueur.</i>	274
<i>Fleurs de Benjoin , & son Huile.</i>	275
<i>Fleur de Cassis , liqueur.</i>	277

G.

<i>Genièvre , Liqueur.</i>	278
----------------------------	-----

T A B L E.

381

Gouttes Anodines.

279

H.

Huile de Camphre.

280

Autre Huile de Camphre.

281

Huile de Cithere.

282

Huile de Gland.

283

Huile de Jupiter.

385

Huile de Myrthe par défaillance.

286

Huile de Muscade.

287

Huile de Noisettes.

288

Huile de Vénus.

289

Huile essentielle d'Anis.

290

Huile essentielle de Baies de Laurier.

291

Huile essentielle, ou Quintessence de Cannelle.

ibid.

Huile ou essence de Cannelle, & son Eau éthérée.

292

Huile essentielle de Chervi.

294

Huile essentielle de Daucus, de Fenouil, d'Aneth, de Persil, &c.

ibid.

Huile essentielle de Genièvre.

295

Huile de Girofle, per descensum.

ibid.

Huile essentielle de Lavande, de Thym & de Serpolet.

297

Huile essentielle, ou Quintessence de Lavande.

298

Huile essentielle de Romarin.

300

Huile & Esprit de Papier.

301

Méthode de tirer l'Huile essentielle, ou Quintessence des plantes ou fruits.

303

K.

Kirsch-Wasser, ou Eau de Cerises.

205

L.

La Favorite de Florence, Liqueur.

306

Liqueur de Caffé. ibid.

Liqueur qui imite le vin blanc , & dont une cuve peut (dit-on) faire autant de profit que trois cuves de vin blanc; c'est un vrai rapé. 308

M.

Macaroni , Liqueur. 310

Magistere de Tartre , ou Tartre vitriolé. 311

P.

Pêches à l'Eau-de-vie. 312

Prunes Reines-Claudes à l'Eau-de-vie. 314

Q.

Quintessence de Girofle. 315

Quintessence de Rose. 316

R.

Raisin à l'eau-de-vie. 317

Raki , espèce d'eau-de-vie de fruits , qui se fait en Hongrie. 318

Ratafiat à fruits rouges. 319

Ratafiat à l'Orange de Portugal , & hypothèque. 321

Ratafiat d'Angélique. 322

Ratafiat d'Anis. 323

Ratafiat du Commandeur de Caumartin. ibid.

Ratafiat de Cassis. 324

Ratafiat de Cédras. 325

Ratafiat de Coings. 326

Ratafiat de fleurs d'Orange. 327

Ratafiat de Genièvre. 330

Ratafiat de Grenade. ibid.

Ratafiat de Noix vertes. 331

Ratafiat de Noyaux. 332

Ratafiat Muscat. 333

Ratafiat d'œillets. 335

T A B L E.

	383
<i>Ratafiat d'œillets à la Provençale.</i>	336
<i>Ratafiat des sept graines.</i>	338
<i>Résine ou Magistère de Jalap.</i>	339
<i>Rossolis ambré.</i>	340
<i>Rossolis de Turin, Liqueur.</i>	341
<i>Rossolis parfumé aux fleurs.</i>	342
<i>Rousselets à l'eau-de-vie.</i>	ibid.

S.

<i>Scuba, Liqueur.</i>	343
<i>Secret pour faire naître les cheveux, les faire croître & les rendre épais.</i>	344
<i>Sel fixe de tartre & son huile, par défaillance.</i>	345
<i>Sel Polychreste de la Rochelle, autrement dit,</i>	
<i>Sel Polychreste de Seignette.</i>	346
<i>Sel volatil de tartre & son esprit volatil.</i>	347

T.

<i>Tartre-Émétique.</i>	349
<i>Tartre martial soluble.</i>	351
<i>Tartre soluble.</i>	ibid.
<i>Teinture d'Aloës.</i>	352
<i>Teinture de Baies de Genièvre.</i>	353
<i>Teinture de Benjoin.</i>	354
<i>Teinture de Cannelle.</i>	ibid.
<i>Teinture d'euphorbe.</i>	355
<i>Teinture de Myrrhe.</i>	356
<i>Teinture de Quinquina.</i>	357
<i>Teinture du Sel de Tartre.</i>	358
<i>Terre foliée de Tartre, ou Vinaigre tartarisé.</i>	360
<i>Thé, Liqueur.</i>	362

V.

<i>Vespétro, Ratafiat.</i>	364
<i>Vin de Cerise.</i>	365

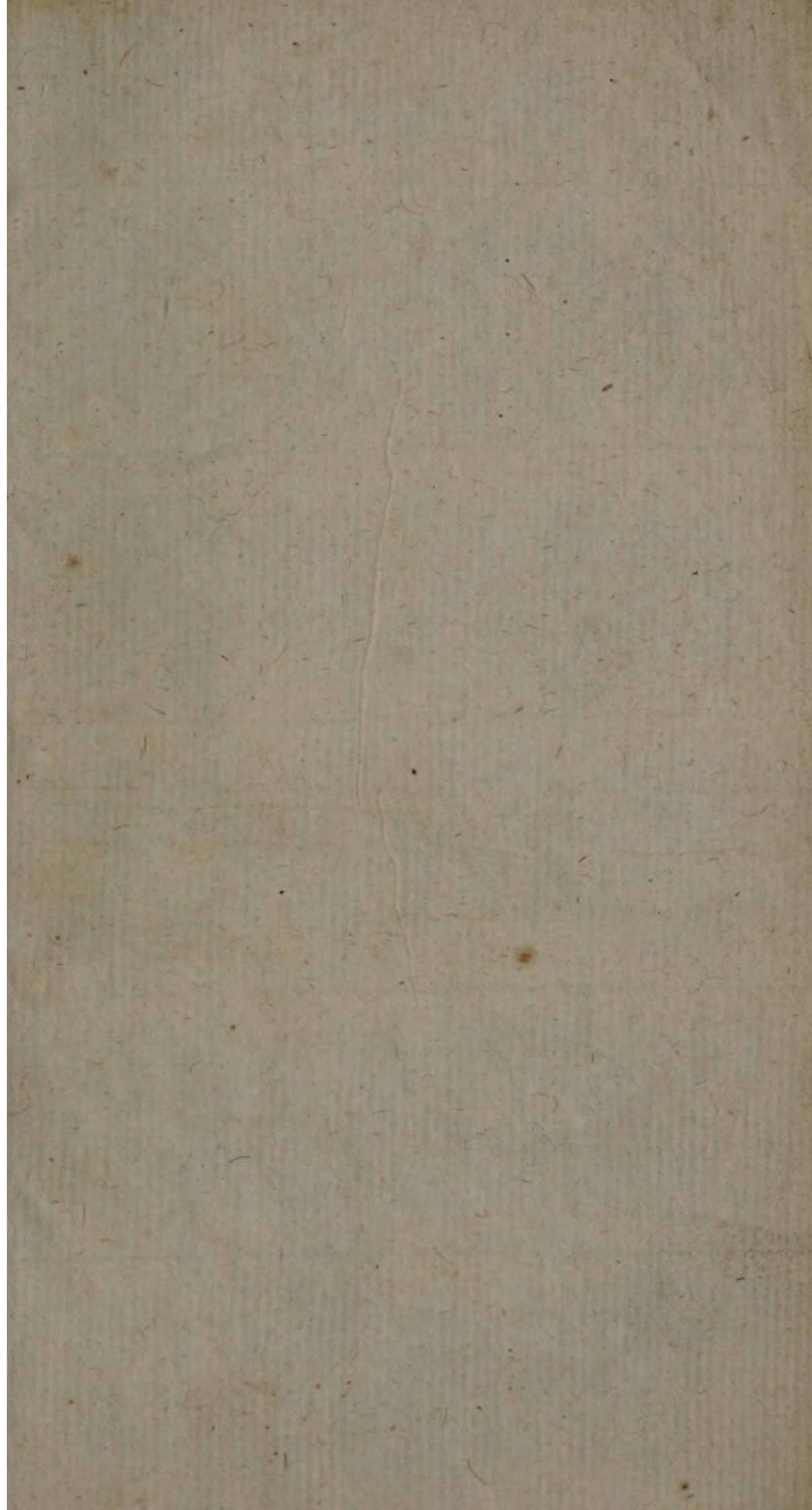
<i>Vin de Manne, son esprit & son sel.</i>	367
<i>Vinaigre de Lavande distillé.</i>	368
<i>Vinaigres aux Épices, comme à la Cannelle, au Girofle, à la Muscade, &c.</i>	369
<i>Vinaigres à la Lavande, ou au Romarin, ou au Thym, ou au Serpolet.</i>	370
<i>Vinaigres à l'Orange, ou au Limon, ou au Citron, ou à l'odeur de ces fruits, &c.</i>	371
<i>Vinaigre à la fleur d'Orange.</i>	372
<i>Vinaigre à l'odeur de Cédra.</i>	ibid.
<i>Vinaigre d'odeur à la Bergamotte.</i>	ibid.

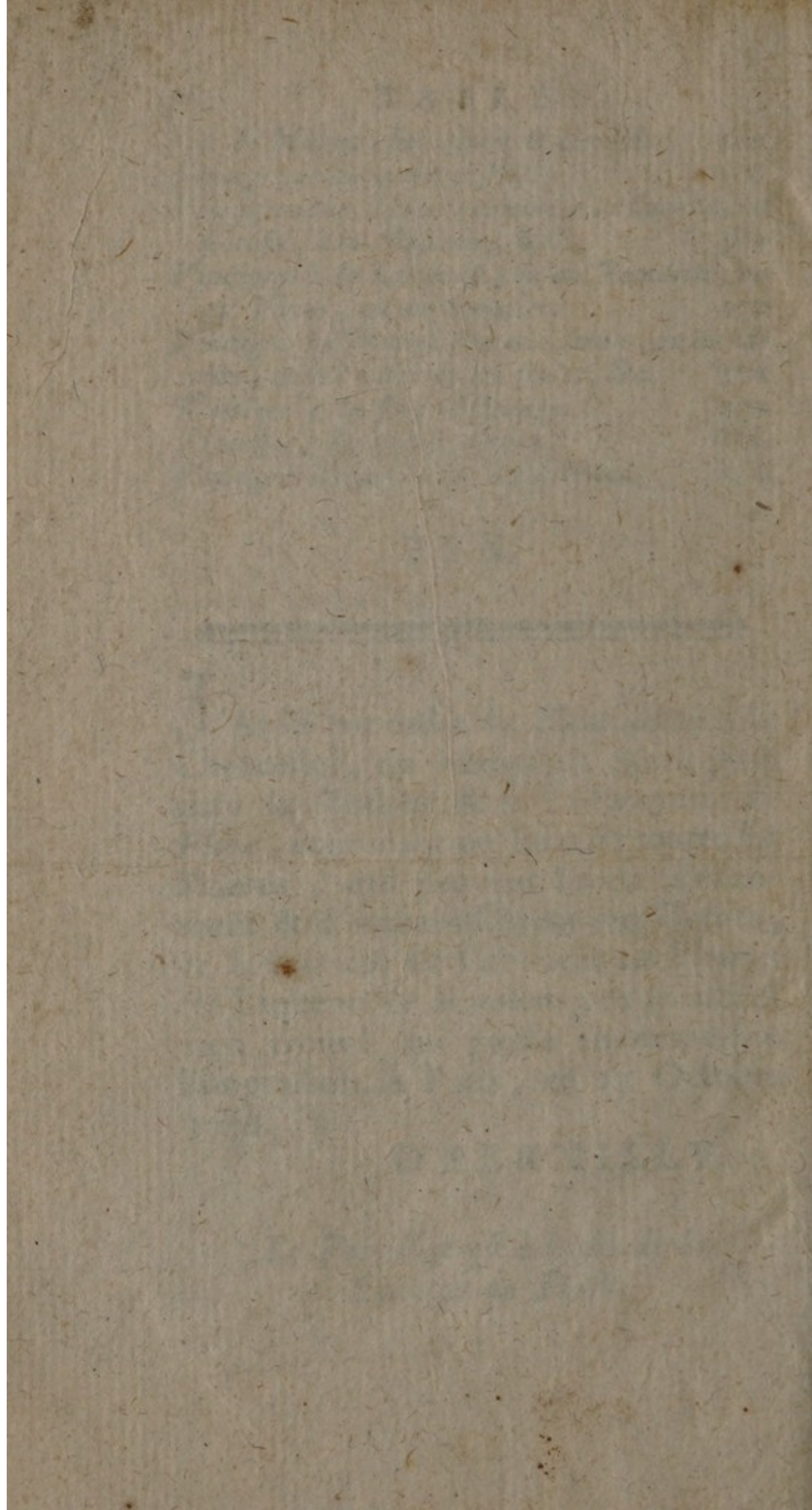
F I N.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit ayant pour titre *la Toilette & le Laboratoire de Flore*, contenant un Essai de toutes les Plantes, qui peuvent servir d'ornement & d'embellissement aux Dames, & la manière de faire avec ces Plantes les Liqueurs & Ratafiats, & je n'y ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. A Paris, ce 15 Octobre 1771.

D'HERMILLY.

*Le Privilège est à la fin de la
Toilette de Flore.*





А.п.





