

*Bibliothèque numérique*

medic@

**Hornot , Antoine. Traité raisonné de la distillation, ou la distillation réduite en principes, avec un traité des odeurs**

*Paris : Nyon fils : Guillyn, 1753.*

*Cote : Bibliothèque de pharmacie RES 18640*

*Ceux Sœurs de  
St priés*

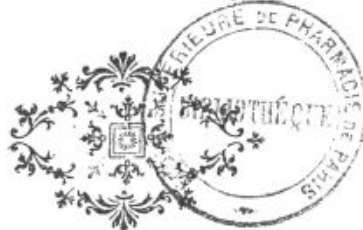


Reés 18610  
TRAITÉ RAISONNÉ  
DE LA  
DISTILLATION;  
OU  
LA DISTILLATION

RÉDUITE EN PRINCIPES;

Avec un Traité des Odeurs.

Par M. DE JEAN, Distillateur.



A PARIS, Quai des Augustins.

Chevron Fils, à l'Occasion.

Chevron } GUILLYN, au Lys d'Or, du côté  
          } du Pont Saint Michel.

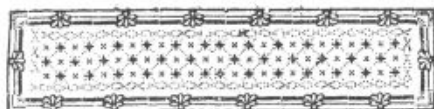
---

M. DCC. LIII.

Avec Approbation & Privilège du Roi.







A MESSIEURS  
LES MAISTRES  
LIMONADIERS-DISTILLATEURS

De toutes sortes de Liqueurs, Esprit-de-vin,  
Huiles & Essences, de la Ville & Fauxbourg  
de Paris.



ESSIEURS,

*Je présente à votre Communauté le  
fruit de vingt ans d'étude, de recher-  
ches, de travail & d'expérience. Cette*  
a ij

## iv      E P I T R E.

*application continuelle à perfectionner  
l'Art de la Distillation, m'en a développé les principes ; & j'ai crû ne pouvoir  
mieux contribuer au bien de votre Corps,  
qu'en travaillant à traiter la matière  
qui vous est propre.*

*Je n'ai jamais prétendu, MESSIEURS, instruire, ou servir de modèle à votre Communauté. Je présente mon Ouvrage à des Maîtres, & je le soumetts aux lumières de mes Juges.*

*J'y donne une explication claire & précise des Elemens de la Distillation, par le moyen de laquelle on peut former méthodiquement un Eleve, & le conduire de principes en principes à la perfection. C'est une voye sûre pour avoir toujours d'habiles Artistes dans la Com-*

## E P I T R E. ¶

*munauté, & pour la distinguer de plus en plus.*

*Il manquoit aux Distillateurs d'avoir travaillé à détruire la fausse opinion, qu'on a, du danger de l'usage des Liqueurs. L'Exposé simple, que je fais des compositions & des différens allia-ges, détrompera bien des gens, qui ont crû jusqu'ici, qu'il étoit pernicieux ; & ils s'y livreront avec d'autant plus de confiance, que le mystere seul, qu'on affectoit, les avoit allarmés.*

*J'y ajoûte mes Observations sur cha-que chose, ainsi que mes découvertes. J'y donne les Recettes, tant anciennes que modernes, avec le Procédé de cha-que Opération, afin que mon Traité soit sans nuages.*

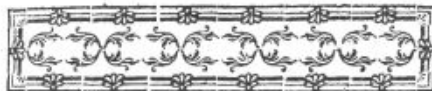
*Puisse-t'il mériter, MESSIEURS,*  
a iij

vj        E P I T R E.

*d'être reçu de vous, comme un gage de  
mon zèle pour le bien de la Communau-  
té, & un témoignage du respect avec  
lequel je suis,*

MESSIEURS,

Votre très-humble & très-obéissant  
serviteur, D É J E A N.



## P R É F A C E .

**L**E desir de former un Eleve selon mes principes , me fit écrire, il y a quelques années, toute la matiere de ce Traité , sans penser aucunement , qu'il dût un jour être donné au Public. Les conseils d'une personne éclairée ausquels j'ai dû déférer m'engagerent à le revoir ; & l'utilité , dont j'ai crû qu'il pouvoit être , m'a déterminé à le publier.

Comme l'ambition de l'Esprit n'a aucune part à cet Ouvrage , je l'ai écrit sans faste. Uniquement occupé de mon objet , je donne mes principes , les procédés , les recettes de chaque opération , de la façon la plus claire & la plus précise. Je me suis donc borné à lui donner une disposition plus nette & plus suivie , que dans mon premier plan.

Si j'avois crû , que l'Art de la Distillation eût été borné à des con-

## viiij      P R E F A C E.

noiffances ftériles , je me ferois bien gardé de perdre du tems à le discuter ; mais l'utilité réelle dont il eft , & qui m'a paru démontrée par fes produits , a fixé mon irréfolution.

Sans entrer dans des détails qu'on trouvera à chaque page de ce Traité , nous pouvons dire ici généralement , que la Diffillation eft une des parties les plus étendues , & les plus essentielles du Commerce de la France ; parce qu'elle fournit elle feule plus de matieres à diffiller , qu'aucun Pays de l'Europe.

La confommation immense , qui fe fait des Eaux-de-vies , les préparations , ou mélanges , qui en facilitent ou accélèrent le débit , font à mon avis des preuves fans réplique de ce que j'avance , par rapport à la néceffité de la Diffillation.

Je ne parle pas de fes produits agréables , comme de conferver & de perfectionner toutes les fubftances fur lesquelles elle opère ; mais on peut mettre au nombre de fes produits effentiels , ce qu'elle extrait



## P R E' F A C E. ix

pour la santé des plantes & des fleurs , tant aromatiques que vulnérables , & c'est un avantage que l'expérience journaliere lui confirme de plus en plus.

Je ne crois pas, qu'il soit nécessaire de prévenir le Lecteur sur les raisons , qui m'ont engagé à disposer les matieres comme elles le sont. Je leur ai donné l'arrangement , qui m'a paru le plus naturel , soit pour les matieres , soit pour le travail : & d'ailleurs de la façon dont elles sont traitées, il est indifférent, aux principes près, de les lire de suite, ou de les prendre comme elles se présenteront, pourvû qu'on n'interrompe pas la lecture d'un Chapitre pour passer à un autre.

Je crois, que les Distillateurs, les Amateurs de la Distillation, & tous ceux, qui font quelque chose qui a rapport à cet Art, comme Parfumeurs, Officiers, &c. y trouveront une méthode sûre. Une expérience de vingt ans, toujours heureuse, me garantit la certitude de mes princi-

x P R E F A C E.

pes ; & je n'avance rien ici , qu'elle ne m'ait confirmé constamment.

Je prie mes Lecteurs de ne pas juger de l'Ouvrage sur la façon dont il est écrit ; je suis Distillateur , & en cette qualité , je ne dois être jugé que sur le fonds. Si je me suis trompé sur ce second article , je dois me réformer ; le premier ne m'est pas également possible.

Si le Public juge , que lea matire mérite d'être plus amplement discutée ; je reverrai à l'augmenter , & j'y joindrai quelques observations sur les Parfums , & un petit traité des Elixirs , auquel il ne manque plus que la disposition.

---

 APPROBATION.

J'Ai lu, par ordre de Monseigneur le Chancelier un Manuscrit intitulé : *Traité raisonné de la Distillation*, &c. Je n'ai rien trouvé dans les différentes préparations que l'Auteur propose, ni dans le Manuel de ses opérations, qui puisse rendre la publication de son Ouvrage dangereuse. A Paris le 10 Avril 1752.

VENEL.

---

 PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenants nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : SçLUT. Notre amé Pierre GUILLYN, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre, *Traité raisonné de la Distillation*, s'il nous plaitoit lui accorder nos Lettres de Privilège pour ce nécessaires, A ces Causes, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de dix années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes, Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangère dans aucun lieu, comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, sous quelque prétexte que ce soit d'augmentation, correction, changement, ou autres, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui : à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts. A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur

Le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modèle sous le contre-scel des Prêfentes; que l'imprimeur le contornera en tout aux Règlemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1723; qu'avant de l'exposer en vente le Manuscrit & l'imprime qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état ou l'Approbation y aura été donnée, es mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur de Lamoignon, & qu'il en fera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur de Lamoignon, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France, le Sieur de Machault, Commandeur de nos Ordres: le tout à peine de nullité des Prêfentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jour le lit Expofant & ses ayans caufes pleinement & paisiblement, fans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Prêfentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûment fignifiée; & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Confeillers Secretaires, foi soit ajoutée comme a l'origina. Commanons au premier notre Huiffier ou Sergent sur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous aches requis & nécessaires, fans demander autre permission & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires C A R tel est notre plaisir. Donné à Versailles le vingt-huitième jour du mois de Mai, l'an de grace mil sept cent cinquante-trois. Et de notre Règne le trente huitième.

Par le Roi, en fon Conseil.

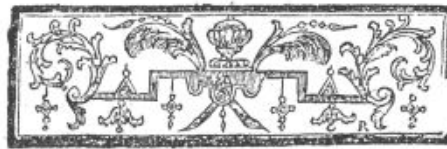
Signé, SAINSON, avec paraphe.

Je reconnois avoir cédé à M. Nyon le Fils, ancien Adjoint, la moitié dans le présent Privilège. A Paris, le premier Juin 1753. Signé, GUILLYN.

Registré, ensemble la Cession, sur le Registre X.II. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 194. fol. 154. conformément aux anciens Règlemens confirmés par celui du 18 Janvier 1723, A Paris, le 19 Juin 1753.

HERISSANT, Adjoint.

TRAITÉ



TRAITÉ RAISONNÉ  
DE LA  
DISTILLATION



CHAPITRE PREMIER.

*De la Distillation en général.*



A DISTILLATION des Liqueurs est une de ces choses qui ont le plus besoin d'être éclaircies & raisonnées, parce qu'elle est une de celles contre lesquelles on s'est le plus élevé.

Le préjugé général est contre elle. Le mystère, qu'en ont fait jusqu'ici la plupart des Distillateurs, lui a fourni des armes. C'est pour le détruire, que j'entreprends ce Traité. L'exposition la plus claire & la plus simple fera le seul moyen, que j'emploierai pour le faire.

A

## 2 Introduction

Pour conduire mes Lecteurs avec méthode dans la carrière où je les fais entrer, je commencerai d'abord par leur expliquer ce que c'est que la Distillation : combien il y a d'espèces de Distillation : quels sont les instrumens avec lesquels on distille : quels sont les accidens qui peuvent arriver en distillant : quelles précautions on doit prendre pour les prévenir. J'indiquerai ensuite les remèdes, qu'on y peut apporter quand ils arrivent ; & j'entrerai enfin dans le détail des Liqueurs, dans celui de leurs compositions, & de différentes façons de les faire.

Je commence donc par une exposition simple & méthodique des principes de cet art, je tâcherai de ne rien omettre de ce qui pourra servir à la parfaite instruction des Amateurs de la Distillation ou des Artistes, qui la professent.

Je prie mes Confrères ou mes Lecteurs de me faire part de leurs lumières ou de leurs observations ; toujours prêt à me réformer sur les idées, qu'on voudra bien me communiquer pour le bien de cet Ouvrage.

*La Distillation en général est l'art d'extraire les Esprits des Corps.*

Extraire les Esprits, c'est produire par la chaleur une action qui les enlève des corps dans lesquels ils sont retenus.

Si cette chaleur est propre aux corps,

*à la Distillation.* 3

& fait la séparation sans aucun secours étranger, on l'appelle Fermentation.

Si elle est produite à l'extérieur par le feu ou d'autres matières chaudes dans lesquelles l'Alambic est placé, on l'appelle Digestion ou Distillation: Digestion, si la chaleur ne fait que préparer les matières à la distillation de leurs esprits; Distillation enfin, si l'action est assez puissante pour les enlever & les faire distiller.

C'est cette chaleur, qui mettant en mouvement les parties insensibles d'un corps, quel qu'il soit, les détache, les divise & fait faire passage aux Esprits, qui y sont renfermés, en les débarrassant du phlegme & des terrestrités qui les enveloppoient.

La Distillation considérée sous ce rapport, peut être digne des soins & de l'attention des Sçavans même.

Cet art a des parties infinies. Tout ce que la terre produit, fleurs, fruits, graines, épices, plantes aromatiques & vulnéraires, drogues odoriférantes, &c. peuvent être son objet, & sont de son ressort. Mais nous la bornons aux Liqueurs de goût, à celles d'odeur, aux eaux simples & spiritueuses des plantes aromatiques ou vulnéraires, & aux essences. Nous ne parlerons point de son utilité & de ses agrémens: ce fera dans le cours de cet Ouvrage, qu'on trouvera de quoi faire & justifier son éloge.

A ij



---

 CHAPITRE I I.

*De la Distillation en particulier.*

**A**près avoir défini en général, ce que c'est que la Distillation, nous allons passer à quelque chose de plus particulier sur cet article.

On compte d'ordinaire trois sortes de Distillation. La première s'appelle Distillation *per ascensum*, & se fait lorsque le feu ou les matières chaudes dans lesquelles l'Alambic est placé fait monter les Esprits. C'est la plus commune & presque la seule dont les Distillateurs se servent.

La seconde s'appelle Distillation *per descensum*, & se fait lorsque le feu placé sur le vaisseau dont on se sert, fait précipiter les Esprits. Cette seconde n'est usitée parmi les Distillateurs Liqueuristes, que pour l'essence de girofle.

Il y en a enfin une troisième, qu'on appelle *per latus* : elle n'est d'usage que pour les Chymistes, ainsi nous n'en parlerons pas.

Pour ce qui est des différentes façons dont on distille, occasionnées par les divers vaisseaux dont on se sert à cet effet, ou par les matières dont on se sert pour exciter



à la *Distillation*. 5

la chaleur ; nous les appellons improprement distillation. Elles sont de plusieurs sortes, & nous en parlerons à mesure que cela se trouvera placé dans cet Ouvrage.

Ceci supposé on en compte environ treize sortes & plus, dont les unes suivent de la diverse construction des Alambics. Telles sont la distillation à l'Alambic ordinaire, au réfrigérant, celle à l'Alambic de verre, à celui de terre, à l'Alambic au serpent, à la chaudière, à la cornue, au vaisseau de rencontre. Les autres sont produites par les matières chaudes dans lesquelles on place l'Alambic : telles sont, la Distillation au bain-marie, au bain de vapeurs, au bain de sable, au bain de fumier ou ventre de cheval, à la chaux, & enfin au marc de raisins.

Nous expliquerons ces différentes façons de distiller, à mesure que les matières auxquelles elles seront plus propres nous l'indiqueront dans le chapitre suivant, où nous allons parler des Alambics & de leurs différentes constructions ; parce que toutes celles, qui ont quelque rapport à ces différences, s'y trouveront naturellement placées.

---

 CHAPITRE III.
 

---

*Des Alambics & de leurs différentes constructions.*

L'Alambic est un vaisseau ordinairement de cuivre étamé ou d'autre matière, qui sert & est essentiel à toutes les opérations de la Distillation.

On compte neuf sortes d'Alambics, qui diffèrent tous par la matière ou la forme. L'Alambic ordinaire au réfrigérant, l'Alambic de terre, celui de verre, l'Alambic au bain-marie, celui au bain de vapeurs, l'Alambic au serpent, la chaudière, la cornue & le vaisseau de rencontre.

Comme chacun d'eux est de différente construction, chacun aussi est employé à des usages différens.

L'Alambic en général est composé de deux parties principales; l'une inférieure appelée poire, l'autre supérieure appelée chapiteau.

La partie inférieure est composée de deux pièces; la première s'appelle cucurbitte ou matras; la seconde couronnement. Le matras ou la partie inférieure de la poire, est une espèce de cuvette plus ou moins grande selon la forme de l'Alambic, où se mettent ordinairement les matières à distiller.

*à la Distillation.* 7

Le couronnement ou partie supérieure de la poire, est une autre espèce de cuvette, qui se joint au matras & qui ne s'en sépare jamais : il se termine en forme d'entonnoir. il a à son extrémité un petit col ou tuyau, qui s'adapte à la partie supérieure de l'Alambic par un autre col ou tuyau. On distingue le matras du couronnement, parce que les matières, qu'on veut distiller, ne doivent jamais passer la séparation de ces deux pièces pour les raisons que nous dirons ci-dessous.

La partie supérieure de l'Alambic est appelée le chapiteau, & elle est composée de six pièces.

1°. Le col que les Distillateurs appellent le soubirail ou cheminée, qui est un long canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement, & par le haut à la tête de môle.

Il est bon de faire remarquer que plus ce col ou soubirail est long, plus l'opération est parfaite ; la raison en est, que les flegmes ayant plus d'efforts à faire pour monter avec les Esprits, retombent. Un long soubirail tient à peu près lieu de serpent.

Il y a quelques Alambics dont ce col s'unit au couronnement par vis ; mais cette construction est toujours dangereuse, parce que ces parties ne se défont pas aisément, au cas qu'on ait oublié quelque chose dans

8 *Introduction*

la recette, ou qu'il arrive quelque accident, comme le feu & autres.

2°. La tête de Mère. C'est la partie la plus élevée de l'Alambic : c'est une chape de cuivre étamé en forme de crâne, composée de deux parties convexes, l'une en dehors, l'autre en dedans. Celle, qui est supérieure sert à arrêter les Esprits d'où ils retombent dans la partie inférieure, qu'on appelle réservoir, qui par sa convexité les retient, & d'où ils coulent par le bec ou tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3°. Le récipient est un vaisseau ordinairement de verre, dont l'ouverture est étroite, qu'on lute avec le bec ou tuyau pour empêcher l'évaporation. Comme il sert à recevoir ce qui distille, on le prend de verre pour connoître si les Esprits sont purs ou nébuleux. Il doit être du moindre volume qu'il se puisse, par rapport aux quantités qu'on distille, pour éviter l'embarras.

4°. Le réfrigérent est un bassin au sommet de l'Alambic dans lequel est renfermée la tête de Mère : il sert à la rafraîchir, & on l'emplit d'eau à cet effet : nous dirons aux chapitres suivans son usage & sa nécessité.

Les grands Alambics tels que la chaudière se rafraîchissent différemment ; on fait passer le tuyau du chapiteau à travers d'un tonneau plein d'eau, & l'on rafraîchit la tête de Mère avec une serpillière ou linge mouillé.

*à la Distillation: 9*

On met au réfrigérent une fontaine pour faire écouler l'eau, quand elle est trop chaude, & pour y en substituer de plus fraîche.

L'Alambic de terre est un vaisseau de grès en forme de tonneau, dont le fomet se termine en pointe, auquel on adapte un chapiteau de verre. On ne s'en sert guere, que pour des matieres d'odeur forte, & qui laissent des impressions trop inhérentes. L'usage en est dangereux, parce qu'il est très-difficile de le rafraîchir, & d'ailleurs il ne peut gueres servir, qu'à une seule opération.

L'Alambic de verre est assez semblable au précédent pour sa construction; mais on ne peut en faire usage, qu'au bain marie. On le place dans une bassine ou cuvette de cuivre sur un fourneau; cette bassine, étant pleine d'eau chaude, échauffe les matieres à distiller. Cet Alambic & la méthode de distiller au bain marie est excellente pour les quintessences, les eaux simples, & toutes les choses dont on distille peu à la fois. Comme à cause de sa fragilité il en est peu, qui ayent un réfrigérent, on le rafraîchit avec des linges mouillés.

L'Alambic au bain de vapeur est l'Alambic ordinaire; mais placé sur une cuvette remplie à moitié d'eau qu'on fait toujours bouillir & dont la vapeur échauffe la cucurbitte & les matieres. Cette bassine sur la-

A v

quelle on le place doit avoir des ouvertures, pour remettre de l'eau à mesure que l'évaporation la diminue. L'opération en est prompte, on peut distiller beaucoup avec cette méthode : elle est excellente pour les eaux d'odeurs, pour l'eau-de-vie & pour faire l'esprit de vin.

Celui au serpentín est semblable à l'Alambic ordinaire, excepté qu'au sommet du chapiteau on ajuste un long canal tortueux d'étain soutenu par deux platines : c'est le meilleur de tous, pour purifier les Esprits. Cet usage tient lieu de la rectification ; mais l'opération est longue. Il y a un autre serpentín qu'on appelle bonnet d'houffard ; mais comme c'est l'équivalent de celui-ci, nous n'en parlerons pas. Comme d'ordinaire ce serpentín n'a pas de réfrigérent, on le rafraîchit avec une serpilière mouillée.

La chaudière est un grand Alambic à l'ordinaire, toujours placé dans un fourneau à cause de sa grandeur. Comme il ne peut avoir de réfrigérent parce qu'il seroit d'un trop grand volume, on le fait rafraîchir en faisant passer le bec de son chapiteau à travers d'un tonneau rempli d'eau.

La cornue est un Alambic de construction arbitraire, ordinairement de fer battu ou de grès pour résister à l'action du feu : on ne s'en sert, que pour les distillations les plus violentes.

*à la Distillation.* 11

Le vaisseau de rencontre est un composé de deux matras appliqués à leur orifice & lutés exactement. L'usage de cette espece d'Alambic est pour l'extrême rectification des liqueurs qu'on veut dépouiller de tous flegmes.

Lémeri, troisième partie de son cours de Chymie, pense que l'on se sert du vaisseau de rencontre pour incorporer les Esprits ; je pense au contraire que c'est pour les raréfier davantage. Le vaisseau de rencontre étant posé sur un feu doux, cette chaleur fait monter les Esprits au second matras, qui par sa fraîcheur les fait retomber : & dans ces différens mouvemens, tout ce qui peut rester de parties grossieres, s'attache aux parois des deux matras, & la liqueur se rectifie de plus en plus.

---

 CHAPITRE IV.
*Des Fourneaux & de leur construction.*

LA construction des Fourneaux suit de la forme des Alambics. En général la meilleure est celle, qui leur donne l'affiète la plus solide.

Il paroît nécessaire de donner ici une idée du laboratoire d'un Distillateur.

Pour opérer commodément, il faut un lieu  
A vj



vaste & où il n'y ait rien d'étranger aux opérations. Pour plus de sûreté, un laboratoire ne devroit avoir que les murs, & être même voûté, ou bien plafonné. Il faut, que l'endroit soit vaste, pour n'être point embarrassé, lorsque quelque cas particulier exige la présence du Distillateur ; & pour pouvoir placer toute chose ; de sorte qu'elle se trouve sous la main dès qu'on en a besoin.

Autant qu'il est possible, un laboratoire doit être isolé & détaché de tout autre édifice ; pour obvier aux incendies qui peuvent arriver malgré l'habileté & les précautions du Distillateur.

Il faut que le laboratoire soit construit en lieu, où l'on puisse avoir de l'eau facilement, c'est-à-dire, au moins un bon puits & une pompe, pour être servi promptement en cas de besoin.

L'Alambic doit être posé à plomb sur l'ouverture du Fourneau, qui lui est propre ; au plus peut-on le laisser pancher tant soit peu du côté du bec, pour donner plus d'écoulement aux Esprits. Ceci posé, voici comment on peut disposer les Fourneaux.

Pour un Fourneau sur lequel vous pourrez poser six Alambics il faut au moins cinquante pieds de longueur.

Les Fourneaux doivent être construits de brique. Les cendriers seront disposés trois d'un côté, trois de l'autre ; & le Four-



neau aura au moins de largeur le tiers de sa longueur, c'est-à-dire, dix-sept à dix-huit pieds.

Les ouvertures des Fourneaux auront entre elles, au moins, cinq pieds de distance, pour que le Distillateur puisse tourner sans embarras autour de ses Alambics, & afin qu'on puisse mettre entre chacune un tre-pied, pour placer le récipient. Les ouvertures des Fourneaux feront de même forme que les Alambics, avec la profondeur nécessaire, pour les asséoir bien solidement. Le foyer sera proportionné à la grosseur de l'Alambic & aux matières dont on se servira pour le feu, soit bois, soit charbon.

Autant que faire se pourra, il sera bon de faire construire aux deux extrémités du Fourneau deux degrés, pour monter & descendre sans embarras.

Mais comme il n'est pas possible à tous les Distillateurs d'avoir des Fourneaux fixes de cette longueur, seulement même pour deux Alambics: que presque tous se servent de Fourneaux portatifs; il est bon de faire remarquer, que les Fourneaux doivent être assés solidement. Le dessus doit être garni de deux barres de fer, pour assurer l'Alambic, & le bas d'une grille pour laisser tomber la cendre, en observant, pour toutes sortes de Fourneaux, de placer l'ouverture du côté où il y aura le plus d'air.

14 *Introduction*

Pour les fortes Distillations comme l'eau-de-vie, il faut se servir de bois ; pour les Distillations ordinaires de charbon, mais jamais de charbon de terre à cause de son odeur, & parce qu'il ronge les Alambics, ce que j'ai observé très-souvent.

Après avoir parlé des Fourneaux, passons aux accidens, qui peuvent arriver en distillant.

---

 C H A P I T R E V.

*Des accidens qui peuvent arriver en distillant.*

**P**Armi les accidens, qui arrivent fréquemment en distillant, le moindre de tous, est que l'opération soit inutile, & la marchandise gâtée.

Comme cette matière est de la plus grande importance, nous la traiterons le mieux, qu'il sera possible.

Le feu les occasionne tous comme première cause : le défaut d'attention les laisse aller trop avant ; la peur les rend irrémédiables.

Le premier accident, qui puisse arriver par le feu, est qu'un Distillateur, en le poussant trop ou en tirant trop de liqueur, fait brûler toute sa recette au fond du matras,

perd sa marchandise par le goût d'empyreume, & détame son Alambic.

Le goût d'empyreume est une odeur de tabac brûlé, que le feu donne aux liqueurs, lorsqu'il est trop violent. Pour rendre la chose sensible, distillez des fruits à écorce, ou des fleurs, ou quelque aromatique que ce soit, & sur-tout quelque chose dont le parfum monte d'abord; tirez-en seulement le meilleur; déluttez l'Alambic & flairez ce qui reste, vous n'y trouverez plus qu'une odeur désagréable. D'où l'on peut conclure, que pour peu qu'on en voulût tirer davantage, on gâteroit ce qui est tiré.

Si le feu est trop vif, l'ébullition extraordinaire des recettes les fait monter avec les Esprits jusqu'au sommet du chapiteau; ils tombent brûlans dans le récipient, la chaleur le fait casser, les Esprits se répandent, & s'enflamment au feu du Fourneau.

Si le feu est trop poussé, il fait rougir la cucurbitte, enflamme les matieres, & porte le feu dans le récipient par une fuite nécessaire.

Quand on se sert de l'Alambic de terre, à moins d'une extrême attention le feu brûle les recettes au fond. Le chapiteau qui n'est que de verre crève; les Esprits se répandent & s'enflamment: & il est d'autant plus difficile de remédier à cet accident que la terre échauffée conserve sa chaleur plus

long-tems que l'Alambic ordinaire ; & qu'il n'est pas facile de la rafraîchir.

Si l'Alambic n'est pas assis solidement, il se déränge, tombe & se délutte, la liqueur se répand & la vapeur seule porte le feu aux Esprits distillés.

Si l'on n'a pas une grande attention à bien lutter tous les passages, les esprits, dans leur premier effort, se font issue par la moindre ouverture, coulent dans le Fourneau, & la vapeur porte le feu dans l'Alambic.

Si le vaisseau n'est pas bien lutté dans ses jointures, la même chose arrive.

Dans les Distillations ou le flegme monte le premier, son humidité imbibe le luttage, le décolle ; quand la vapeur spiritueuse monte ; & elles sont par-là exposées au même accident.

Il arrive souvent, & c'est un des cas les plus ordinaires, que l'eau du réfrigérent coule le long du soupirail, détrempe le luttage ; & les esprits, qui montent dans cet intervalle s'échappent par ces jointures & s'enflamment comme ci-dessus.

Enfin en déluttant le récipient, sur-tout lorsqu'il est à peu près plein, si l'on ne prend extrêmement garde, on répand la liqueur distillée qui s'enflamme, accident encore des plus ordinaires.

*à la Distillation.* 17

Jusqu'ici je n'ai fait, que l'exposition la plus simple de ce qui arrive journellement aux Distillateurs ; mais les suites de ces accidens sont infiniment plus terribles, que les accidens mêmes. Ce seroit beaucoup pour un Artiste, qu'il perdît son tems, sa peine & sa marchandise ; mais il suit nécessairement de ce que nous venons de dire ci-dessus, qu'on risque sa fortune & sa vie par les incendies, que ces accidens peuvent occasionner. On pourroit trouver des exemples du premier, si l'on vouloit les chercher : on en rapporteroit même pour les dangers, que court le Distillateur ; ils sont marqués ; & nous avons vû, tout récemment, trois exemples de nature à effrayer les plus hardis. Les esprits s'enflamment, l'Alambic & le récipient crévent, cette vapeur enflammée donne la mort à tous ceux, qui la respirent.

Les Epiciers, qui font habituellement ces sortes d'opérations, & qui rectifient des esprits, opération la plus dangereuse de la Distillation, sont les plus exposés aux grands dangers, & ceux chez lesquels il ont les suites les plus funestes ; d'autant plus qu'il est extrêmement difficile d'y remédier, par rapport aux matieres combustibles, qui sont d'ordinaire dans leurs magasins, & qui ne s'éteignent presque jamais, quand elles sont enflammées.

Je devois peut-être m'étendre davanta-

18 *Introduction*

ge sur cette matiere ; elle est d'une si grande importance, qu'on ne sçauroit trop l'approfondir. Mais comme j'ai à parler dans la suite des remedes qu'on peut apporter aux accidens, je finis ce chapitre, en priant les Lecteurs de peser mûrement la matiere. Et comme c'est un article, qui n'a point été traité, & qui mérite le plus l'attention des Distillateurs, j'observerai encore, qu'il ne faut pas s'en remettre à des Manœuvres pour ces fortes d'opérations. Que feront dans ces cas là des gens qui n'ont que des bras ? Ils s'effrayeront & ne sçauront remédier à rien, lorsqu'il est besoin de beaucoup de promptitude & de sang froid.

Voyons maintenant quels sont les remedes qu'on peut apporter pour les prévenir & en empêcher les suites.

---

 C H A P I T R E V I.

*Moyens de prévenir les accidens ; premierement, le degré de feu & le luttage.*

C'Eut été peu d'avertir nos Lecteurs des accidens, qui arrivent en distillant, si en montrant le danger, nous eussions négligé de donner les moyens de le prévenir, & d'y remédier. C'est pour les rassurer contre le juste effroi, que doit inspirer l'ex-

position, que nous avons faite dans le chapitre précédent, que nous allons leur marquer dans celui-ci les remèdes à tous les cas, que nous avons détaillés ci-dessus.

Pour prévenir les accidens, il faut connoître deux choses sur-tout : le degré du feu & le luttage.

La connoissance du feu dépend de celle qu'on doit avoir des matieres, qu'on employe, soit bois, soit charbon.

Les bois les plus durs font ordinairement le feu le plus vif ; tels font le hêtre, le chêne, le charme, l'orme, &c. Les bois blancs, comme le tremble, le peuplier, le faule, le bouleau, le font plus doux. Il en est de même du charbon de ces deux différentes especes de bois : & conséquemment la nature des bois, ou des charbons doit régler le feu ; il faut proportionner son action sur l'effet, qu'il doit produire, c'est-à-dire, sur la capacité de l'Alambic, sur les matieres qu'on distille, sur la quantité qu'on en distille.

Il est sensible, que plus l'Alambic est grand, plus il faut de feu. Il en faut plus pour les matieres, qui n'ont point été mises en digestion, que pour celles, que la digestion a déjà préparées. Il faut plus de feu pour distiller des épices, que pour des fleurs, plus pour une distillation d'eaux simples, que pour une liqueur spiritueuse, &c.



Le meilleur moyen de s'affurer du degré de feu nécessaire, est de le régler sur les matieres plus ou moins prompts à distiller, ce qui se fait de cette maniere : On ne quitte point son Alambic, on écoute ce qui se passe dedans lorsque le feu commence à l'échauffer. Si l'on s'apperçoit, que l'ébullition soit violente, on retire une partie du bois ou du charbon, & on le couvre de cendre ou de sable.

Un Distillateur, après beaucoup d'expérience dans les différens cas, a acquis toute la connoissance nécessaire à cet égard. Nous ne nous flatons pas de déterminer le point juste, parce qu'on ne compte, on ne mesure, ni on ne pèse le bois ou le charbon. Il faut que l'intelligence aidée de l'expérience en tienne lieu, parce que chaque recette diffère en quantité, ou en qualité, & que c'est sur leur plus ou moins de disposition à se mouvoir, qu'il faut se régler.

Tout étant ainsi réglé par rapport aux différens degrés de feu, nous allons parler de la façon de lutter les Alambics.

Lutter un Alambic, c'est fermer par quelque composition les jointures par lesquelles les esprits pourroient transpirer.

Le lut est une composition de cendres communes bien criblées & détrempées avec de l'eau. On se fert encore à cet effet de la terre glaise, ou de colle faite avec de



la farine ou de l'empois. Son usage, comme nous avons dit, est de fermer tout passage à la transpiration.

Le luttage est un des moyens les plus sûrs de prévenir les accidens, parce qu'un Alambic duquel rien ne transpire n'a plus à craindre qu'un feu trop vif; & nous venons de donner ci-dessus le moyen de régler son action.

L'Alambic au réfrigérent est celui dont on fait le plus d'usage: le matras & le chapeau s'unissent ensemble; mais comme malgré la justesse avec laquelle on auroit pu les faire joindre, il reste toujours assez d'intervalle pour la transpiration, & que la plus légère est d'une conséquence infinie, on colle sur la jointure une large bande de papier fort, dont les deux bouts se joignent l'un sur l'autre; & on a grand soin de ne pas quitter l'Alambic, que les esprits n'ayent pris leurs cours, afin de coller d'autre papier, si l'humidité détrempe le premier luttage. On ne doit s'en rapporter qu'à soi-même sur ce point, & y veiller continuellement, quelques précautions qu'on puisse avoir prises auparavant.

La chaudiere à l'eau-de-vie se lute avec la terre glaise, qu'il faut étendre avec beaucoup de foin autour des jointures, en sorte qu'il ne se fasse aucune transpiration. Les conséquences en sont terribles. Rarement

peut-on porter remède, lorsque le feu se met à un grand tirage ; & comme la chaleur fait fendre cette terre à mesure qu'elle sèche, il faut l'humecter de tems en tems & même en ajoûter de nouvelle toute les fois qu'il en est besoin.

On lute le serpent in comme l'Alambic au réfrigérent. La cornue se lute avec la terre glaise : & comme on se sert aussi de cornue de verre, on l'enduit de tous côtés d'une forte couche de la même terre, afin que les matieres, qui y sont contenues ne se perdent pas au cas que la cornue vint à fondre par la violence du feu. On lute enfin les Alambics de terre & de verre, avec du papier & de la colle de farine, comme ci-dessus. Après avoir expliqué dans ce chapitre de quelle conséquence il est de faire attention au degré du feu & au lutage pour prévenir les accidens, nous allons passer à un troisième moyen de les prévenir, après avoir ajoûté une courte observation sur les fourneaux portatifs. C'est que pour prévenir la chute des Alambics, qui ne sont jamais parfaitement assurés sur ces fortes de fourneaux, il faut faire placer un crochet au réfrigérent pour l'attacher au mur: de cette façon on ne craint point de le renverser en passant auprès.

---

 CHAPITRE VII.

*Des remèdes qu'il faut apporter aux accidens lorsqu'ils arrivent.*

**Q**uelque essentiel qu'il soit de prévenir les accidens, qui peuvent arriver en distillant ; comme il est impossible de prévoir tous les cas & d'obvier à tous, il n'est pas moins important d'indiquer les remèdes, qu'on doit employer pour en arrêter les suites lorsqu'ils arrivent.

Le point le plus essentiel est d'avoir du courage & de la présence d'esprit ; la peur ne fait que rendre les accidens de plus en plus irrémédiables.

1°. Si le feu est trop vif, il faut le couvrir ; en observant cependant de n'en pas diminuer totalement l'action, ce qui interromproit le cours de la Distillation, & rendroit l'opération plus difficile & moins parfaite.

2°. Dans le cas où les recettes brûleroient au fond du matras, ce qui s'apperçoit facilement par l'odeur, il faut sur le champ éteindre le feu ; parce que, perte pour perte, il faut toujours empêcher, quelles ne s'enflamment à un point, où il n'y auroit plus de remède.

24 *Introduction*

3°. Si le feu prend aux recettes , le premier soin doit être de délutter promptement le récipient , de boucher l'extrémité du bec d'un linge mouillé & le gouleau du récipient.

Ensuite il faut éteindre le feu : & si la flamme sortoit à l'endroit du luttage , il faut ferrer les jointures de l'Alambic avec un linge mouillé , qu'il faut toujours avoir , ainsi que de l'eau , dont un laboratoire ne doit jamais manquer.

4°. Si l'alambic est de terre & que les matieres brulent au fond, éteignez d'abord le feu, déplacez l'Alambic & jetez de l'eau dessus , jusqu'à ce que vous soyez assuré , que le danger est passé ; & pour plus de sûreté , couvrez - le encore d'un linge mouillé.

5°. Si, malgré vos soins à fermer tous les passages à la transpiration , vous vous apercevez de quelque chose pendant que les esprits prennent leurs cours , prenez vite de la terre glaise , ou telle autre composition que ce puisse être , pour boucher l'endroit par où se fait la transpiration , & portez toujours avec vous un linge mouillé pour étouffer la flamme , si elle avoit déjà commencé.

6°. Si la chaleur décolle le luttage ou si quelque humidité le détrempe , ayez soin d'en remettre promptement un autre : ayez toujours

*à la Distillation.* 25

toujours près de vous, en ce cas, ce qu'il faudra pour remédier à cet accident. Si la transpiration étoit si violente, que vous ne pussiez refaire le lutage promptement, entourez la jointure d'un linge mouillé, & ferrez fort sans quitter, jusqu'à ce que les esprits aient pris leurs cours. Si malgré vos efforts la transpiration continue, & que vous craigniez l'inflammation, abandonnez le lutage pour détacher & éloigner le récipient du feu, & retirez ensuite votre alambic le plus promptement, qu'il sera possible.

7°. Observez quand votre tirage sera fait, de délutter votre récipient avec beaucoup de précautions, pour ne rien répandre sur le fourneau, & de l'éloigner ensuite du feu; en sorte que les vapeurs, qui s'en exhalent ne puissent s'enflammer.

8°. Observez enfin, que par-tout où il sera besoin de porter du remède, il ne faut porter ni feu ni lumière, parce que les vapeurs spiritueuses s'enflamment par la moindre chose, & que le feu se porte par elles aux vaisseaux d'où elles sortent.

Tout ce que nous venons de dire jusqu'ici ne regarde que la conduite de l'Alambic; mais ce qui nous reste à dire est encore plus intéressant, & regarde ceux qui le gouvernent, afin qu'en remédiant aux accidens, ils ne se perdent point eux-mêmes.

B

26 *Introduction*

Dès qu'on s'apercevra de quelqu'un des accidens ci-dessus, si les esprits ne sont point encoré enflammés : on aura soin d'apporter, soit pour le lutage, soit pour la violence du feu , les remedes que nous avons dit précédemment.

Mais si la flamme est dans l'alambic ; voici les précautions, qu'il faut prendre pour sa sûreté.

Il ne faut approcher de l'alambic , qu'avec un linge mouillé sur la bouche & sur le nez , parce qu'il est mortel de respirer la vapeur enflammée.

Il faut, observer en remédiant aux accidens , de courir du côté où l'air ne pousse pas la flamme ; car sans cette attention vous en feriez couvert, & difficilement vous pourriez échapper au danger.

Si malgré votre attention l'air en tourbillonnant reportoit la flamme de votre côté, éloignez-vous promptement, & revenez lorsqu'elle aura changé de direction, toujours avec le soin d'avoir un linge devant le nez & la bouche, & du côté opposé à la flamme, & celui d'avoir toujours un autre linge mouillé pour étouffer la flamme, ou fermer le passage d'où elle sort.

S'il arrivoit que vous fussiez vous-même couvert d'esprits enflammés, ayez toujours pour vous en garantir, à tout événement, un drap mouillé dans lequel vous

vous enveloppez. Le soin de sa conservation est un objet assez important pour ne devoir négliger aucune des précautions, qui peuvent servir à échapper au danger.

Quand les accidens sont allés à un point où il n'est plus possible de remédier de près, il faut casser de loin le récipient, & renverser l'alambic, & sur-tout n'en laisser approcher personne, moins encore des gens qui ne sont point au fait de ces fortes de choses.

Dans un accident désespéré, comme seroit celui où le feu prendroit à un grand tirage d'eau de-vie; s'il en est tems encore il faut couper la communication du bec de l'alambic au récipient, qui d'ordinaire est un tonneau, en bien fermer la bonde, sans porter de lumière nulle part autour du récipient, & abandonner le reste, parce qu'il seroit trop dangereux de s'exposer aux flammes d'un grand tirage, & que la sûreté du Distillateur doit marcher avant tout.

Voilà ce que j'ai crû devoir dire à mes Lecteurs sur les accidens, qui arrivent assez communément; & j'espère, que ceux qui professent la distillation y feront d'autant plus d'attention, que c'est la partie la plus essentielle de ce traité.



---



---

 CHAPITRE VIII.

*Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'Alambic ; autre moyen de prévenir les accidens.*

**L**E réfrigérent est une partie si essentielle à l'alambic, qu'à son défaut, on se sert de tout ce qui peut en tenir lieu pour rafraîchir ceux, qui par leur capacité, ou leur fragilité, ou enfin leur construction n'en peuvent avoir.

Ordinairement le réfrigérent se mesure sur la capacité de l'alambic : on peut les faire tous sur cette proportion. Un Alambic de huit pintes doit avoir un réfrigérent, qui en tiennent quatorze, ainsi du reste.

La nécessité de rafraîchir l'alambic ; se démontre d'elle-même pour les personnes, qui ont quelques notions de la distillation. Cet usage sert à condenser les esprits au sommet du chapiteau, à abattre les flegmes, à rafraîchir les esprits, qui coulent dans le récipient, & qui le feroient casser s'ils étoient trop chauds, & conséquemment à en prévenir l'inflammation.

Enfin sans rafraîchir les alambics, toute



distillation devient impraticable , parceque les flegmes monteront avec les esprits, & rendront l'opération inutile , & que la fraîcheur seule de la tête de more peut les abbatre.

Les alambics au bain marie & au bain de vapeurs peuvent & doivent avoir des réfrigérent , comme l'Alambic ordinaires , à moins qu'ils ne soient de verre.

Ceux de terre & de verte se rafraîchissent , ainsi que nous avons dit , avec une serpilliere ou linge mouillé. On employe les mêmes choses pour rafraîchir le serpent ; mais il est très-facile d'en construire un qui puisse être placé dans un réfrigérent , tel que seroit celui ci.

A un matras ordinaire appliquez & luttez un serpent , qui soit un long canal d'étain , formant plusieurs circonvolutions de même circonférence que les matras , pour lui donner peu d'élevation. Placez ce serpent dans un réfrigérent dont la capacité soit proportionnée à celle de l'Alambic ; si ce réfrigérent , à cause de sa capacité , pésoit trop sur le col du matras , on peut le faire soutenir par un trepied de même circonférence que le bassin même. L'extrémité du serpent peut être un long bec pour rendre les esprits dans le récipient. Cette construction facile épargneroit la peine aux Distillateurs de le ra-

fraîchir à chaque minutte, & préviendroit d'autant plus sûrement les accidens, que si le serpent est bien lutté, on ne doit rien craindre, que de la violence du feu à laquelle il est aisé d'apporter remede.

Cet usage donc est excellent par trois raisons principales. La premiere est qu'en rafraîchissant les esprits il conserve le récipient, & obvie aux accidens, qui résultent de leur chaleur, ainsi que nous l'avons dit précédemment.

La seconde est que lorsque les esprits n'ont qu'une chaleur modérée, ils s'enfuit, qu'il y a beaucoup moins de transpiration, & que par conséquent les esprits distillés ont plus de goût, d'odeur & de parfum, qu'ils n'en auroient sans cette précaution.

L'expérience démontre, que lorsque les esprits tombent chauds dans le récipient, malgré l'attention du Distillateur à lutter l'ouverture au bec de l'alambic, il se fait une évaporation sensible, & que cette évaporation, même dans les eaux simples, diminue beaucoup la qualité de la marchandise.

La troisieme enfin est que le rafraîchissement des alambics contribue le plus à faire l'opération la plus parfaite, par la raison que nous avons dit ci-dessus, que la fraîcheur de la tête de More abbat les phlegmes, & dans le cas où le feu auroit été trop poussé

*à la Distillation.* 31

d'abord, & ou l'ébullition deviendroit trop forte, si après avoir retiré du feu, ou après l'avoir couvert elle continuoit, on aura soin de rafraîchir le couronnement en appliquant des linges mouillés jusqu'à ce que cette effervescence soit calmée.

Ce que nous venons de dire prouve la nécessité de rafraîchir les alambics, & on ne peut trop y faire attention. Enfin le contraste du froid & du chaud, qui concourent également par deux moyens diamétralement opposés à une même opération, & à la perfection de la distillation, est un phénomène assez curieux, pour mériter l'attention des personnes, qui aiment à s'occuper de cet Art.

---

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

*De la nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations.*

**L**A nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations à deux avantages principaux, desquels nous allons parler dans cette leçon.

Le premier de ces avantages est de prévenir la perte que feroit le Distillateur sans cette précaution, & de prévenir l'altéra-

B iv

32 *Introduction.*

tion de sa marchandise. Un exemple va rendre sensible ce que nous avons à dire sur cet article.

Supposons, 1°. Qu'un Distillateur fasse de l'esprit de vin sans mettre d'eau dans l'Alambic ; il est sûr que le feu en consumera une partie, qui est en pure perte pour le Fabriquant, & qui ne rendra pas par conséquent la quantité d'esprit de vin qu'elle eût rendu : si quelque chose eut modéré l'action du feu, qui s'est toute exercée sur elle.

2°. Si l'on fait des Liqueurs dont les recettes soient fortes & sur-tout en grains, que la quantité de grains soit suffisante, par supposition, pour se charger de tous les phlegmes qui peuvent être dans l'eau-de-vie ; il faut nécessairement y laisser beaucoup d'Esprit, ou les recettes brûleront, & par conséquent la Liqueur prendra infailliblement le goût d'empyreume, goût d'autant plus préjudiciable à la marchandise, que celui du feu se perd, au lieu que celui-ci en vieillissant empire.

3°. Si l'on ne met point d'eau dans l'Alambic avec les recettes, l'eau-de-vie étant fortifiée par elles, pour peu que le feu soit poussé, les recettes peuvent se brûler, & les Esprits s'enflamment : accident qui arriveroit sans cette précaution.

Elle empêche donc les accidens. Cette

eau d'ailleurs se mêlant avec les recettes, les empêche de se brûler, & n'affoiblit pas les Esprits : Car dès que le feu met les recettes en mouvement, les Esprits montent d'abord, & la Liqueur ne perd rien de sa qualité, pourvû qu'on observe de délutter l'Alambic dès qu'on s'apperçoit que le phlegme monte.

L'eau empêche les Esprits de se consumer, & de cette façon le Distillateur ne perd rien de sa marchandise : sans l'eau les Esprits s'imbibant dans les matières, qui composent la recette, occasionneroient au Fabriquant une perte réelle. Quant au phlegme il est facile de connoître quand il monte, parce que la première goûte est nébuleuse, & quand il en tombe quelque peu, on s'en apperçoit au fond du récipient par la blancheur qu'il y forme.

Au surplus le Marchand n'y perd rien pour la qualité de la Liqueur, qui n'en est point affoiblie, ainsi que nous l'avons dit précédemment ; d'où résultent les deux avantages, que nous avons dit, le profit du Distillateur & la perfection de la Liqueur. Passons maintenant aux différentes façons dont on distille.

---



---

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

### *Des avantages de chaque Distillation en particulier.*

**N**Ous avons parlé en général, au deuxième chapitre, des différentes espèces de Distillations. Nous allons dans celle-ci parler des avantages de chacune en particulier, & dans quelle circonstance on se sert des unes & des autres.

Pour distiller il faut garnir son Alambic des recettes qu'on distille, & le mettre sur le feu ou dans des matières propres à produire cet effet; ce que nous allons expliquer plus amplement.

### *Comment on distille à l'Alambic ordinaire au réfrigérant.*

Cette manière de distiller est la plus usitée, & la plus prompte & une des plus profitables, parce qu'elle coûte moins de préparatifs & emporte moins de tems.

Pour distiller à l'Alambic ordinaire, il faut commencer par bien rincer la poire, pour ôter toute odeur ou goût, qu'y pourroient avoir laissé les recettes précédentes,

*à la Distillation.* 35

& la bien essuyer. Cela fait ou garnit la cucurbitte de la recette, qu'on veut distiller, avec l'attention qu'elle n'excede pas la hauteur de la cucurbitte même, c'est-à-dire, la moitié de la poire entiere, afin que les recettes ayent assez de jeu dans le bouillonnement, pour ne pas engorger le col ou foupirail de l'Alambic. On aura la même attention pour le chapiteau, qu'il faut sur-tout bien essuyer, parce qu'il arrive souvent, que lorsqu'il reste quelque humidité dans le réservoir, le commencement de la Distillation est nébuleux, & si l'on veut le séparer du reste, on perd une partie du parfum, & le plus exquis.

Ceci fait: on luttera avec beaucoup de soin les deux parties de l'Alambic avec de bon papier gris, qu'on collera bien, & on le mettra aussi-tôt sur le feu, de peur qu'une trop longue infusion ne fit perdre quelque chose de sa qualité à la Liqueur, qu'on distille.

Comme cet Alambic distille à feu nu, l'opération en est plus prompte, que de tous les autres. Il faut bien faire attention au degré de feu, parce que chaque recette demande une conduite différente. Il faut changer de tems en tems l'eau du Réfrigérent, qui s'échauffe & rafraichir l'Alambic en entier, si le cas l'exige, & sur-tout le bec, pour que la fraîcheur donne de la qualité aux Esprits. B vj



*Comment on distille au Sable , & dans quel cas il faut s'en servir.*

On distille au Sable de deux façons , premièrement , & en couvrant le feu ou avec des cendres dans les recettes , qui demandent cette précaution. Cette méthode est essentielle pour les Digestions , elle est d'un grand usage pour la parfaite rectification des Esprits au vaisseau de rencontre. Le Sable est absolument nécessaire pour modérer l'action du feu , lorsqu'il est trop violent , & qu'on a lieu d'appréhender que les recettes ne brûlent au fond de l'Alambic.

La seconde façon de distiller au Sable , & qui est nécessaire dans plusieurs circonstances , est de prendre du Sable de fontaine le plus fin qu'on peut trouver ; après l'avoir bien lavé , on le met au fond de l'Alambic de la hauteur d'environ trois doigts : on garnit ensuite la cucurbite de la recette , qu'on veut distiller. Cette manière dispense de mettre de l'eau dans certains cas , où l'on n'en met point comme pour distiller des eaux d'odeurs aux fleurs , & le Sable , qui en tient lieu , les empêche de brûler : de même les grains , qu'on voudroit distiller à l'eau-de-vie.

Quand l'opération sera faite , il faut



*à la Distillation.* 37

bien laver & nettoyer ce Sable, de peur que le goût ou l'odeur, qu'il auroit contracté, ne se communiquât à une autre recette, qui n'auroit rien de commun avec la précédente.

*Comment on distille au Bain-marie ; avantages de cette maniere de distiller.*

L'usage de distiller au Bain-marie, est une des meilleures façons dans plusieurs cas. L'opération en est la plus parfaite, & n'est sujette à presque aucun des accidens qui arrivent si fréquemment lorsqu'on distille à feu nu.

Pour distiller des eaux d'odeurs, des fleurs, des fruits à écorces, des plantes aromatiques, & de plusieurs choses de cette espèce, sans mettre dans l'Alambic ni eau, ni eau-de-vie ; il est absolument nécessaire de se servir du Bain-marie ; car dans toute autre Distillation à feu nu, les recettes brûleraient.

Si l'on vouloit les distiller au Sable, le feu détamerait l'Alambic, & les recettes pourroient brûler encore.

Pour distiller au Bain-marie, on se sert ordinairement d'un Alambic de verre, qu'on place dans une cuvette d'airain ; cette cuvette doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire : au fond de cette cuvette

on met d'ordinaire une petite couronne ou trepied sur lequel l'Alambic porte, afin qu'il ne touche point au fond de la cuvette, parce que l'eau en bouillant s'écarteroit sur les côtés, & laissant le fond à sec, exposeroit les recettes à brûler.

L'usage du Bain-marie est excellent pour les choses dont on veut distiller beaucoup avec peu d'eau-de vie; mais si l'on se sert d'un Alambic de cuivre, il sera bon de garnir le fond de Sable, afin que la Liqueur distillée ne prenne point de mauvais goût. Il est bon ainsi pour la ratification des Esprits, à cause du danger de cette opération à feu nu.

Si la Distillation étoit aussi prompte qu'à feu nu, il faudroit ne se servir que de celle-là, par rapport à l'avantage considérable qu'elle a d'obvier à tous les accidens.

*Dans quels cas on doit se servir des Alambics de terre & de verre; avantages & inconvéniens de leur usage.*

Nous avons parlé au chapitre des accidens des inconvéniens de l'Alambic de terre: Ce qui nous reste à dire, c'est qu'on ne doit s'en servir que pour les matieres d'odeurs fortes ou mauvaises, & qu'on ne s'en sert gueres qu'une seule fois, à moins que ce ne soit pour des recettes de même qualité.

*de la Distillation.* 39

Comme cet Alambic est très-difficile à conduire, nous n'en conseillons l'usage, que dans le cas ci-dessus.

Comme on distille presque toujours à feu nu avec cet Alambic, il faut avoir pour cela un Fourneau, où l'on puisse mettre du feu petit à petit à cause des inconvéniens auxquels il est si sujet.

L'Alambic de verre est d'une conduite d'autant plus aisée, qu'il est toujours placé dans un Bain-marie. L'usage en est pour les eaux de fleurs & les quintessences; il feroit le meilleur de tous, si l'opération n'étoit un peu longue.

Comme cette sorte d'Alambic ne peut avoir de Réfrigérent que difficilement, il faut mettre sur le chapiteau un linge mouillé, qu'on changera souvent pour le rafraîchir.

Il faut encore observer de ne pas mettre un Récipient bien grand à cet Alambic à cause de la fragilité du bec. Si cependant on le courboit tant soit peu, il feroit égal de le mettre plus ou moins grand, parce que de cette sorte, le récipient pourroit être assez à plomb sur son trepied.

*Avantages de la Distillation au Serpentin.*

C'est à peu près la même que celle de l'Alambic ordinaire, si ce n'est que celle-ci fait l'opération infiniment plus parfaite,

elle tient même lieu de ratification. La construction, que nous en avons donnée, suffit pour instruire nos Lecteurs de l'effet qu'elle produit à cet égard; car lorsque cette Distillation est bien conduite, & qu'on a soin de rafraîchir le Serpentin, la fraîcheur, outre les sinuosités de cette instrument, rendent impossible l'ascension des phlegmes, & conséquemment les Esprits, qu'on tire montent extrêmement purs & rectifiés.

Cet Alambic est plus d'usage parmi les Curieux & les Amateurs de la Distillation, que chez les Distillateurs, à cause de l'excessive longueur de cette opération; & je ne conseille de s'en servir, que pour les Liqueurs extrêmement fines, ou pour la rectification des Esprits.

*Avantages de la Distillation au Bain de Vapeurs.*

C'est à peu près la même, que celle au Bain-marie, & on l'employe à peu près dans les mêmes circonstances; mais elle a sur le Bain-marie l'avantage de faire l'opération beaucoup plus prompte. Lemery, dans la première partie de son cours de Chymie, assure que le Bain de Vapeurs fait encore l'opération plus parfaite.

Quoiqu'il en soit; l'usage n'en est pas moins bon, que celui du Bain-marie; quand

*à la Distillation.* 47

on distillera des eaux d'odeurs ou fleurs, il faudra mettre du sable au fond, pour empêcher que la Liqueur ne contracte le goût du cuivre.

*Dans quels cas on doit se servir du Fumier, du marc de Raisins & de la Chaux.*

On ne se sert ordinairement des matieres ci-dessus, que pour mettre les recettes en Digestion, encore ne font-elles pas d'un grand usage pour les Distillateurs, qui ne se servent à cet effet, que de cendres chaudes, ou d'un feu bien couvert.

Si l'on se sert de Fumier, il faut prendre le plus chaud, c'est-à-dire, celui de Cheval ou de Mouton, & proportionner le tas à la chaleur qu'on veut donner. La Chaux doit être vive, & si la chaleur doit être plus modérée; on se sert de Chaux pulvérisée & exposée à l'air pendant quelque tems, ainsi du marc de Raisin; mais ce qu'il faut observer, c'est que de quelque matiere qu'on se serve des trois que nous venons de dire, il faut observer, que cette Digestion se fasse dans un endroit bien clos & bien couvert.

Voilà sur la Distillation & les différentes manieres de distiller, ce que nous avons crû devoir dire, pour ne rien laisser ignorer à nos Lecteurs, & les mettre en état de

choisir, soit pour la préparation, soit pour l'opération même, ce qu'ils jugeront de plus convenables aux circonstances où ils se trouveront.

---

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

### *Ce qu'on Distille.*

C E Chapitre feroit seul un traité, si nous faisons une énumération exacte des parties qu'elle embrasse; mais nous avons dit dans un discours préliminaire, & nous répétons ici que nous ne sortiront pas des bornes de la Distillation des Eaux simples, des Liqueurs, des Odeurs & des Essences.

Si nous remplissons notre objet à la satisfaction du Public, nous aurons encore sujet de nous louer, d'avoir traité une partie toute neuve, & la seule, qui ait été oubliée dans ce genre.

Voici les parties sur lesquelles le Distillateur s'exerce. Ce sont les fleurs, les fruits, les aromates, les épices, les grains.

Il extrait les couleurs, l'odeur, des fleurs, des Eaux simples & des Essences.

Il extrait des fruits, au moins de quelques-uns, la couleur, le goût, &c.

*à la Distillation.* 43

Des Aromates, le Distillateur tire des Esprits purs, des Essences, des Eaux simples, des Odeurs.

Des Epices, on tire des essences ou des huiles pour parler comme les Chymistes, on en extrait l'odeur & le parfum; on Distille aussi des Esprits purs.

Des grains enfin, on extrait des Eaux simples, des Esprits purs, & de quelques-uns des huiles comme de l'anis, du fenouil & du genevre.

On tire des fleurs la couleur par infusion: on la tire encore par Digestion dans l'eau-de-vie & l'esprit de vin, l'odeur s'extrait par la Distillation, en en tirant l'eau simple, on l'extrait par la Distillation à l'eau-de-vie ou aux Esprits.

Ce qu'on extrait de la couleur des fleurs par infusion dans l'eau mise sur le feu, ou par Digestion à l'eau-de-vie & à l'esprit de vin. Nous l'appellons, en terme de Distillateur, Liqueuriste, teinture de fleurs.

La couleur des fruits s'extrait de la même façon que la précédente par infusion ou digestion; leur goût s'extrait aussi par infusion & digestion: mais il faut observer, qu'il faut un tems limité pour cet opération, autrement le fruit en fermentant, aigrit le jus. On l'extrait aussi par la Distillation avec l'eau-de-vie ou l'esprit de vin.

On extrait des aromates des esprits purs



44 *Introduction*

à l'Alambic, des essences aussi par Distillation, des odeurs, des eaux simples : on les distille en deux manières ; la première, est à l'eau tout simplement, ou à l'eau-de-vie. La seconde est de les rectifier à l'esprit, & pour-lors pour la bonté & la supériorité de l'odeur, chacune en leur genre n'ont rien de pareil ; on peut distiller les Plantes elles-mêmes & leurs fleurs : ce qui est encore meilleur.

Des épices, on tire des esprits & des quintessences huileuses ou spiriteuses ; on en tire des esprits à l'eau-de-vie ou à l'esprit de vin, en mettant très-peu d'eau ; on tire des huiles, qu'on fait distiller *per descensum*, ou on en tire des quintessences spiriteuses, en pillant lesdites épices, & les faisant infuser dans l'esprit de vin, qu'on tire doucement par inclination.

Des grains enfin, on extrait des eaux simples, des esprits, des huiles ; pour des eaux simples, on en extrait peu : ce sont sur tous des esprits, qu'on extrait des grains.

Quelques Distillateurs, par économie, distillent des grains à l'eau : mais leur Marchandise est d'un mérite bien inférieur à celle, où l'on fait la distillation aux esprits ; on en tire aussi des huiles au bain-marie, ou au bain de vapeurs.

Nous ne donnons ici, que les premiers



*à la Distillation.* 45

éléments de chacune de ces opérations. Les recettes de ce traité les développeront à mesure que nous étendront la matière.

---

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

### *Ce qui distille.*

**C**E qui distille est esprit, ou essence, ou eau simple, ou flegme.

Ces quatre définitions feront ce Chapitre, & nous ne l'étendront pas plus loin. Ces définitions feront des principes, qui viendront à chaque page de ce traité, & nous les mettrons ici dans toute la netteté & l'étendue qu'il sera possible de leur donner, afin d'éviter à nos Lecteurs de les trouver par tout, & pour ne pas nous répéter nous même à chaque instant.

### *Définition de l'Esprit.*

Je ne suis pas moins embarrassé à la Définition d'Esprit que les Chymistes : mais je tâcherai de ne point embarrasser mes Lecteurs de notions obscures. Je conçois les Esprits, comme les parties les plus déliées, les plus légères d'un corps quel qu'il soit.

46 *Introduction*

Tous les corps, fans en excepter aucun, ont des Esprits, & plus où moins grande quantité.

Ces parties sont une substance ignée, & par sa nature disposée à un grand mouvement.

Cette portien subtile est plus ou moins disposée à s'échapper à proportion que les corps sont plus ou moins poreux, ou ont plus ou moins d'huile.

*Définition des Essences.*

On entend par Essences dans la Distillation, & comme je crois dans la Chymie, les parties huileuses d'un corps. L'huile essentielle se trouve dans toute sorte de corps, & est un des principes de leurs compositions; au moins dans toutes mes opérations, j'ai toujours remarqué, qu'on en pouvoit tirer de tout ce qu'on distilloit. J'ai observé effectivement dans toutes mes Distillations, à l'Esprit de vin près, où j'aurois peut-être pû trouver quelque chose, ainsi que dans toutes sortes de matieres, fruits, fleurs, sur-tout des aromates, & les Epices mises en Digestion, surnager sur le phlegme une substance douce & octueuse, & cette substance est de l'huile, & c'est cette huile, que nous appellons Essence, quand c'est elle, que nous voulons extraire spécialement.

*Définition des Eaux simples.*

On entend par Eaux simples, ce qu'on Distille des fleurs & autres. Sans eau, eau-de-vie ou esprit de vin, ces eaux sont ordinairement une Distillation phlegmatique, & cependant odorante, toujours chargée de l'odeur du corps, dont elle est extraite, & même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

*Définition des phlegmes.*

J'appelle Phlegme les parties aqueuses, qui font partie de la composition des corps. Que ce principe soit actif ou passif, je laisse aux Chymistes ce point de Doctrine. Je ne suis que Distillateur.

Il est essentiel pour toutes les artistes de cette profession de bien connoître sa nature; beaucoup s'y trompent: quelques-uns d'entre-eux prennent pour les phlegmes, quelques gouttes blanches & nébuleuses, qui tombent les premières, lorsque les recettes contenues dans l'Alambic commencent à distiller. Cependant c'est souvent le plus spiriteux des matières qui distillent, dont ils se privent gratuitement, & cela ne vient que de quelque humidité, qui restoit dans le Réservoir; au lieu

48 *Introduction*

que s'ils avoient observé de bien essuyer leur Alambic, ils auroient vû, que la premiere goutte qui distillé, auroit eu autant de brillant & de netteté que les dernieres; & c'est à leur perte, qu'ils ôtent ces premieres gouttes, qui sont le plus spiritueux & le plus volatil de leurs recettes.

Voici une remarque qui mérite toute leur attention; c'est que dans les matieres qui sont mises en digestion, les esprits s'envolent les premiers au sommet du chapiteau; & que dans les recettes, qui n'y ont point été mises, les Phlegmes précèdent les esprits: La raison en est très-physique & très-simple, & se conçoit très-facilement; la voici:

Dans les matieres mises en digestion, les esprits, aussitôt que l'Alambic est échauffé, & que les recettes commencent à bouillir, les esprits, dis-je, comme la portion la plus légère des matieres qu'on distille, s'échappent & s'élevent au sommet du chapiteau.

Dans les recettes, qui n'ont point été mises en digestions, ces mêmes esprits étant retenus & impliqués dans les Phlegmes, sont moins disposés à s'échapper, il ne peuvent pénétrer les Phlegmes, qui les enveloppent; il faut donc que ces Phlegmes eux-mêmes, en se dégageant, leur fassent une route. Ces Phlegmes étant une partie aqueuse,

## à la Distillation. 49

aqueuse, & conséquemment fluide, se débarrassent & s'enlèvent les premiers; c'est sur-tout dans les épices que vous l'observerez mieux, que dans toutes les autres recettes, comme dans la canelle & autres; je crois cependant, que si la distillation se faisoit dans un Alambic dont le soubirail fût long, ou dans un Alambic au serpent, les Phlegmes seroient contraints de s'abattre à cause de leur pesanteur, & laisseroient le passage aux esprits: mais cela arrive toujours dans la distillation à l'Alambic au réfrigérant

Si quelqu'un me fait chicane sur cette observation, je ne lui répondrai que par l'expérience, c'est ou je l'appelle; je n'ai rien de mieux pour parer à toutes les querelles qu'on pourroit me faire; & dans tout ce traité, j'appellerai toujours de tout ce qu'on me contestera à l'expérience, & à l'expérience réitérée.

Une autre observation, qui m'a prouvé cent fois ce que je dis sur cet article, c'est que quelquefois, pressé extraordinairement d'ouvrage, & n'ayant pas le tems de mettre les matières, que je travaillois en digestion, je les pilois: c'est ou j'ai reconnu ce que je viens d'exposer. Malgré cette préparation, & la trituration exacte des épices, la première division étoit des Phlegmes, & la seconde des Esprits. Notez cependant

C

que je ne parle ici que des Eaux simples d'épices, & non des esprits aux épices, ou d'esprit d'épices tirés à l'esprit de vin.

J'ajoute encore une remarque, qui plaira fans doute aux curieux, & même à tous ceux qui connoissent un peu la distillation, & sur laquelle personne n'a encore rien dit, quoique je ne me flatte pas de l'avoir faite le premier: c'est que dans les recettes mélangées, telles que seroient celles où l'on feroit distiller des fleurs, des fruits & des épices ensemble, mises à l'Alambic sans avoir été préparées par la digestion, l'action du feu enleve premièrement l'esprit des fleurs; enforte que, malgré le mélange, ces esprits n'ont rien contracté du goût des fruits & des épices. Cette discrétion faite, les esprits des fruits distillent, sans odeur des fleurs, ni goût des épices; enfin les esprits des épices viennent les derniers, sans odeur des fleurs, ni goût des fruits: tout y est distinct; & j'invite ceux qui pourroient en douter, à en faire l'expérience.

Une autre remarque, que j'ai faite sur les épices, c'est que, soit qu'elles aient été mises en digestion, ou qu'elles n'y aient point été mises; soit que les Phlegmes aient été enlevés avant les esprits, ou les esprits avant les Phlegmes; j'ai remarqué, que les esprits avoient à peine le goût & l'odeur des épices, dont ils étoient ex-

*à la Distillation.* 51

traits, & j'ai toujours oublié de mettre avec ces esprits des Phlegmes, en plus ou moins grande quantité, pour donner aux esprits que j'avois tirés, le goût & le parfum des épices, sur lesquelles j'opérois, parce que ce sont les Phlegmes, qui en ont le plus. Cette observation est absolument nécessaire, au moins je la juge telle; elle fera toujours satisfaisante pour les Lecteurs curieux.

Comme le mot de digestion est venu souvent dans cet essai, je ne l'acheverai pas, sans en dire un mot, & sans expliquer son utilité, & même la nécessité où on est de s'en servir dans plusieurs circonstances.

On dit qu'une ou des matières sont en digestion, quand on les fait tremper dans un dissolvant propre à une très-lente chaleur, pour les amollir; cette préparation est nécessaire à plusieurs choses dans la distillation; elle procure aux esprits une issue plus facile des matières, qui les renferment.

Les digestions, qui se font à froid, sont les plus en usage, & du meilleur usage, parce que celles qui se font sur le feu ou dans des matières chaudes, ôtent toujours quelque chose de la qualité & du mérite des Marchandises, en ce qu'elles enlèvent des esprits; & conçoit facilement, que c'est une perte pour la qualité.

C ij



Quand on tire des essences, il faut préparer les matières par la digestion : pour bien extraire les esprits & les essences des épices, la digestion est encore de nécessité absolue : elle entre enfin nécessairement dans nos principes, & en est un elle-même.

---

### CHAPITRE XIII.

#### *Quand on Distille.*

POur remplir notre projet dans l'ordre, que nous lui avons donné, nous allons expliquer dans ce Chapitre les tems propres à chaque distillation ; après quoi, nous dirons dans un Chapitre particulier, qui suivra celui-ci, ce que c'est que la filtration, ce que c'est que le passage à la Chauffe ; quand, & comment, & pourquoi on se sert de l'une & de l'autre. Ce seront à peu près tous les principes de notre traité.

S'il se rencontre dans la suite de cet ouvrage quelque chose à dire sur ces principes, ou quelque chose qui doit être expliquée d'une façon plus claire & plus étendue, nous ne manquerons pas de le mettre, afin que nos Lecteurs ne manquent point de toutes les lumières,



qu'il nous fera possible de leur donner.

Les fleurs se distillent chacune dans leurs saisons, à commencer par la Violette ; il ne faut en extraire l'odeur & la couleur, que dans le tems qu'elle est dans sa force : ce n'est ni le commencement ou elle paroît, qu'elle n'a pas encore toute sa vertu ; ni le tems où elle commence à passer, où elle en a perdu une grande partie, & le plus exquis de son parfum, qu'on doit la distiller, ou l'infuser; c'est en Avril, que sa force est la plus grande, parce que la saison n'est jamais assez avancée en Mars, pour que la Violette puisse déjà avoir acquis tout son parfum.

Il en est de même de toutes les autres fleurs, qu'il faut prendre dans le fort de leurs saisons, & sur-tout observer de choisir pour les cueillir le tems le plus chaud, parce que les fleurs n'ont jamais plus d'odeur & de parfum, que lorsqu'il fait chaud.

Il faut pour les Fruits les mêmes attentions que ci-dessus : mais il faut distinguer encore, qu'outre que les espèces de ceux qu'emploie le Distillateur, qui sont toutes les meilleurs & les plus fines, autant qu'il est possible, il faut toujours choisir les plus beaux, les mieux colorés, sur-tout pour ceux dont on extrait des teintures ; & ob-

ferver sur-tout, qu'ils ne soient point gâtés, ce qui infailliblement feroit perdre quelque chose de la qualité & du prix des Marchandises.

Les Grains & les épices se distillent en tout tems; il n'est question pour ces matières que d'un bon choix, c'est à ce choix que les Distillateurs se trompent quelquefois; aussi est-il très-facile de s'y tromper, à moins d'une connoissance toute particulière: C'est dans la suite de ces Chapitres que nous traiterons amplement de toutes les connoissances, qui sont nécessaires pour ne pas se tromper dans le choix de toutes les matières, que les Distillateurs employent le plus ordinairement, soit fleurs, soit fruits, soit épices ou aromates, pour lesquels encore il faut une connoissance exacte; car quelques-unes se ressemblent, comme l'Aspic & la Lavande: la Melisse ou Citronelle, est encore de plusieurs especes, qu'il faut sçavoir distinguer pour faire un bon choix.



---

 CHAPITRE XIV.

*Sur la filtration des Liqueurs & le passage  
à la Chauffe.*

**F**iltrer, c'est faire passer les Liqueurs par quelque chose de poreux, pour les dépouiller des parties, qui obscurcissent leur brillant.

Rien n'est si fin que la Liqueur, qui vient de distiller, lorsque le Fabriquant fait attention; mais le sirop & les couleurs les obscurcissent; & pour les clarifier, on les passe.

Comme après ce mélange, les Liqueurs ne seroient ni potables, ni en état d'être exposées en vente; il est nécessaire pour les débarrasser de ce qui les rend nébuleuses, de les faire passer par le sable, ou le papier gris, ou par le drap ou la futaine.

Le passage des Liqueurs par le sable ou le papier gris, s'appelle filtration: celui par le drap ou la futaine, s'appelle le passage à la Chauffe.

Malgré l'attention du Distillateur dans les distillations ordinaires, il arrive très-souvent, que quelques parties aqueuses s'enlèvent avec les Esprits, soit au commencement de l'opération dans les recettes où

C iv

les Phlegmes montent les premiers , soit sur la fin de cette même opération dans celles où ils montent les derniers. Dans les deux cas , il est presque impossible , que cela soit autrement : & même il est quelquefois nécessaire d'en tirer.

Lorsqu'on distille des fleurs ou des plantes aromatiques fraîchement cueillies , les Phlegmes montent d'abord. Et on ne pourroit ôter du récipient cette première partie , sans ôter beaucoup de parfum aux choses qu'on distille.

Lorsqu'on distille des Epices , leur parfum plus impliqué dans ces sortes de matières , resteroit si on n'avoit l'attention de laisser couler une partie des Phlegmes. Ainsi il est indispensable d'en tirer dans ces deux cas : quand au lieu des fleurs ou des épices , on se sert de leur quintessence , on n'est plus dans ce cas.

Mais comme les Phlegmes rendent ordinairement les Liqueurs un peu nébuleuses On peut d'abord les dépouiller d'une partie sans filtration , en versant doucement , les Esprits distillés dans un autre récipient : la partie aqueuse étant plus pesante reste au fond. Mais pour les dépouiller totalement , vous mettez du coton dans un entonnoir , & vous fer. z passer les Esprits à travers ce coton , qui se charge des Phlegmes & mange leur blancheur. Il faut

avoir un couvercle pour l'entonnoir , afin d'empêcher l'évaporation.

Le reste des parties Phlegmatiques, qui peuvent demeurer dans la Liqueur distillée , se perd par la force des Esprits, qui emporte la blancheur , quand l'esprit distillé est un peu gardé. Quant aux Liqueurs, l'eau, le sucre & les couleurs, ainsi que nous l'avons dit plus haut, obscurcissent entièrement la netteté & le brillant des esprits distillés, & laisseroient un dépôt désagréable au fond des bouteilles. Comme les Liqueurs ont autant besoin de plaire aux yeux qu'au goût, il est donc nécessaire de les débarrasser de tout ce qui peut les obscurcir, & leur ôter cet éclat, qui peut leur être si avantageux.

Pour filtrer les Liqueurs par le sable, il faut avoir une fontaine sablée à cet usage. Il faut que le sable en soit extrêmement fin. Et quand il s'est chargé de quelques parties de sucre, la Liqueur passe extrêmement claire. Cette méthode ne sert guère, que dans le cas où le Fabriquant auroit une grande partie de Liqueur de la même espèce : Et dans celui où l'on seroit obligé de se servir de la même méthode, pour une autre partie de Liqueur d'espèce différente, il faut laver le sable avec tout le soin possible, de peur que la différence des goûts ne gâtât la seconde Liqueur. L'embarras de laver le sable cha-

58 *Introduction*

que fois qu'on change de Liqueurs , est une des raisons, qui empêchent le plus les Distillateurs de faire usage de cette méthode , quelque bonne qu'elle soit d'ailleurs.

La filtration par le papier gris , est d'un usage plus commode & plus ordinaire : on se sert pour cet effet d'un entonnoir qu'on couvre d'un canevas, ou d'une gaze, sur lesquels on met une feuille de papier non collé. Plusieurs personnes n'observent pas de mettre une gaze sous le papier, & s'exposent par-là à recommencer souvent la même opération , parce que n'étant point collé, & n'ayant d'ailleurs que fort peu de consistance , il est sujet à se déchirer. L'embaras de la première méthode, la longueur de cette seconde , on fait préférer aux Distillateurs la méthode de se servir de la Chauffe dans tous les cas. Cette méthode a l'avantage de remédier, à l'un & à l'autre inconvénient ; mais elle n'est pas la meilleure pour la parfaite clarification.

Rarement arrive-t'il , que les Liqueurs soient assez fines, quand elles n'ont passé qu'à la Chauffe , pour être sans nuages.

Cet usage de la Chauffe a été trouvé si commode , & est devenu si commun , qu'on ne se sert d'autre chose pour clarifier les teintures , les infusions , & toutes les Liqueurs indistinctement. Cependant comme l'expérience démontre, que les Liqueurs qui

## à la Distillation. 59

ne font clarifiées que de cette façon déposent toujours ; j'en reviens à conseiller l'usage de la filtration par le papier , comme la seule bonne méthode de dépouiller les Liqueurs de tous nuages , & de ne se servir de la Chauffe , que pour les ratafiats & les Liqueurs communes.

On se sert pour faire les Chauffes de drap de Lodève, qu'on taille en forme d'entonnoir ou de capuchon. Il faut que le drap soit cousu exactement à l'ouverture. En haut , on attache plusieurs cordons pour la suspendre , & on y verse la Liqueur qu'on veut clarifier. Comme elle n'est jamais assez nette , après la première filtration , on la repasse , & trop souvent les Distillateurs s'en tiennent à ce second passage , ce qui fait , que les Liqueurs déposent toujours. Il faut répéter l'opération , jusqu'à ce qu'on soit sûr de la parfaite netteté de la Liqueur.

Plusieurs Distillateurs , au lieu de drap de Lodève, se servent de futaine ou d'autre étoffe , qui n'est pas plus ferrée. Je regarde comme impossible , que la Liqueur puisse jamais être bien clarifiée de cette façon.

Il y a une façon de faire des Chauffes , qui est moins en usage , & qui cependant est la meilleure. Prenez du drap qui soit ferré : vous ferez une Chauffe , dont l'ouverture ait un pied , plus ou moins de circonfé-

Cvj



60 *Introduction*

rence : vous fendrez le drap en deux parties , que vous coudrez séparément , de forte, qu'elle ait la forme d'une culotte: vous prendrez ensuite une bouteille ordinaire , dont le fond soit percé ; & vous attacherez la Chauffe au col de la bouteille , en la liant fortement : la bouteille étant renversée , tiendra lieu d'entonnoir à la Chauffe: vous placerez ensuite cette bouteille avec sa Chauffe dans l'ouverture d'une cruche de grais , & vous verserez votre liqueur dans la bouteille , qui tient lieu d'entonnoir. Cet usage est d'autant meilleur , qu'on obvie l'évaporation , avec d'autant plus de facilité , qu'on peut boucher le fond de la bouteille exactement.

Quand vous voudrez clarifier des liqueurs blanches , soit fines , soit communes , vous choisirez le drap le plus fin qu'il soit possible , & le plus ferré ; sans cela vos liqueurs ne seroient jamais bien nettes. Si ce sont des liqueurs colorées , telles que l'Eau Clairette , le Parfait Amour , l'Escubac , l'Huile de Venus , l'Eau Romaine , l'Archi-Episcopale , &c. dont les teintures épaississent considérablement les liqueurs , à cause des différentes matières , qui y entrent , vous pourrez employer , pour faire les Chauffes , du drap plus commun & moins frappé ; afin que les Chauffes , qui se chargent & s'engraissent , laissent passer la



*à la Distillation.* 61

liqueur, & qu'on ne soit pas obligé de les nettoyer souvent dans la même opération; ce qui ne pourroit arriver sans perte de tems, ou diminution de Marchandises, soit en qualité, soit en quantité.

Il est un moyen d'abrégé l'opération, & qui clarifie les liqueurs, sans avoir besoin de les faire passer plusieurs fois; c'est de coller les Chauffes: voici la maniere de le faire.

On prend de la colle de poisson, qu'on coupe en petits morceaux; on la fait fondre ensuite dans de l'eau un peu chaude; on a soin de la remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue; on la laisse dans cet état, environ vingt-quatre heures.

Une observation qu'il est essentiel de faire faire aux Lecteurs, c'est que dans le cas qu'on colle les Chauffes, il faut que la liqueur soit un peu plus forte en esprits, à cause que la filtration étant longue, l'évaporation est plus considérable.

Pour coller la Chauffe, vous mettez la colle fondue dans toute la quantité de liqueur que vous voudrez clarifier; après l'avoir bien mêlée avec la liqueur, vous jetterez promptement ce mélange dans la Chauffe; & la colle s'attachant également à toutes les parties de la Chauffe, empêchera la liqueur de passer si promptement, & la rendra aussi nette, qu'elle pourroit

62 *Introduction*  
être après plusieurs filtrations ordinaires.

Si vous passez à la Chauffe des liqueurs fines, vous vous servirez de la méthode que nous venons de dire, ou vous employerez des Chauffes d'un drap ferré, & vous mettrez pour l'engraisser de la Caffonade dans le sirop, dans cette proportion-ci ; une demie livre pour cinq pintes de liqueur, ainsi relativement aux plus grandes quantités.

Si vous employez la colle de poisson, vous en mettrez une demie once fondue & préparée, ainsi que nous l'avons dit, pour une grande Chauffe ; & pour les petites, environ deux gros ; & vous aurez soin de diminuer sur l'eau de votre sirop la même quantité que vous en aurez employée pour faire fondre votre colle.

---

## CHAPITRE X V.

*De la Fermentation, & des matieres qui peuvent donner de l'Eau-de-vie.*

Nous ne toucherons que légèrement cet article, trop au-dessus de notre matière ; nous nous contenterons de rapporter sommairement ce qu'en disent quel-

ques Auteurs qui l'ont traitée spécialement.

L'Emery en donne une définition abrégée, qui m'a toujours paru assez claire, & à la portée de tout le monde.

» La fermentation, dit il, est une ébullition causée par des esprits, qui cherchant à s'échapper pour sortir de quelques corps, rencontrent des parties terrestres & grossières, qui s'opposent à leur passage, font gonfler & raréfier la matière, jusqu'à ce qu'ils en soient détachés : or dans ce détachement, les esprits se divisent, se subtilisent, & séparent les principes ; en sorte, qu'ils rendent la matière d'une autre nature, qu'elle n'étoit auparavant.

« Quoiqu'il y ait, poursuit-il, quelque différence entre l'effervescence & la fermentation, comme nous l'avons démontré, néanmoins on confond ces sortes d'ébullition, & l'on ne fait point de scrupule de les prendre l'une pour l'autre.

M. Macquer, en d'autres termes, dit à peu près la même chose : On entend par fermentation un mouvement interne, qui s'excite de lui-même entre les parties d'un corps, duquel résulte un nouvel arrangement, & une nouvelle combinaison de parties.

\* Explication préliminaire, des Termes de Chimie, pag. 65.

64 *Introduction*

Une certaine quantité de parties salines, huileuses, terrestres & aqueuses; une certaine proportion des mêmes parties, & le concours de l'air, rendent la fermentation plus ou moins facile.

Toutes les substances végétales & animales, sont susceptibles de fermentation, parce qu'elles ont toutes les principes ci-dessus, en proportion convenable: quelques unes n'ont pas le principe aqueux dans la proportion requise; mais on y supplée facilement.

Il y a trois sortes de fermentations, qui diffèrent entre elles par les produits qui en résultent. La première produit les vins & autres liqueurs spiritueuses: on l'appelle fermentation spiritueuse ou vineuse. La seconde produit l'acide. Et le résultat de la troisième est un Sel Alkali, non fixe, & même très-volatil: on l'appelle fermentation putride, ou putréfaction.

Toutes les substances susceptibles de fermentation, passeroient par ces trois états successivement, si on les abandonnoit à elles-mêmes.

Le Suc de presque tous les fruits, toutes les substances végétales sucrées, les semences & graines farineuses de toutes espèces, délayées dans suffisante quantité d'eau, sont les matières les plus propres à la fermentation spiritueuse ou vineuse.

*à la Distillation.* 65

Si on expose ces liqueurs à un degré de chaleur modéré, dans un vaisseau, qui ne soit pas fermé exactement, au bout de quelque tems, elles commenceront à devenir troubles; il s'excitera insensiblement un petit mouvement dans leurs parties; ce mouvement occasionnera un petit sifflement; & il augmentera peu à peu, au point, qu'on verra les parties grossières de la liqueur, comme grains ou pepins, &c. s'agiter & se mouvoir en tous sens, & être jettés à la superficie; quelques bulles d'air se détachent ensuite de tems en tems, & la liqueur acquiert une odeur piquante & pénétrante, occasionnée par les vapeurs qui s'en exhalent.

Ces vapeurs sont malfaisantes; il faut éviter, autant qu'il est possible, de les respirer trop longtems.

Quand la liqueur a fait à peu près tous ses premiers efforts, on scellera le vaisseau, parce quelle passeroit au second degré, & enfin à la putréfaction, si on les laissoit travailler plus longtems. Ce qui reste des parties grossières se précipite au fond: la liqueur, qui avant ce premier degré de fermentation, n'étoit que douce & sucrée, acquiert une saveur agréable & piquante, mais sans acidité.

C'est de cette liqueur, qu'on en tire une seconde, vraiment spiritueuse, inflamma-

ble, légère, pénétrante, & d'un blanc jaune, agréable à la vûe & au goût; cette liqueur est l'Eau-de-vie. Quelque spiriteuse que soit cette liqueur, il reste encore beaucoup de parties aqueuses & phlegmatiques; on l'en dépouille en la distillant, & on l'appelle esprit de vin: l'esprit de vin restant encore chargé de quelques unes de ces parties phlegmatiques, on le distille une troisième fois, & on l'appelle esprit rectifié; s'il est rectifié autant qu'il le peut être, on l'appelle esprit ardent. Toutes les substances ne sont pas susceptibles des trois degrés de fermentation; quelques unes n'éprouvent que le second, d'autres que le troisième. Ce que nous avons dit des trois degrés dans un même sujet, suppose qu'il est en état d'éprouver la fermentation dans toute son étendue.

On peut toujours croire que toute substance capable de la seconde ou troisième fermentation, les éprouve toutes; mais qu'elle passe si rapidement par le premier, pour aller au second; ou du premier & second, pour aller au troisième, qu'on ne s'apperçoit que de ce dernier degré, qui est proprement une désunion totale des principes.

C'est ainsi que j'ai réduit sommairement ce que M. Macquer dit de la fermentation; c'est tout ce qu'il en faut pour notre partie,

*à la Distillation.* 67

ou il suffit de faire comprendre ce phénomène, principe de toute distillation.

On peut voir, par ce que nous venons de dire, que toutes les substances végétales sont propres à la fermentation spiritueuse, en suppléant le principe aqueux dans celles où il n'est pas en proportion suffisante: Ainsi les Fruits comme le Raifin, les Pommes & les Poires, le Bled & autres semences farineuses, le Genievre, le Sucre, &c. sont les matieres les plus susceptibles de cette fermentation, & conséquemment les plus propres à donner de l'eau-de-vie.

Le Raifin est de tous les fruits celui, qui en donne en plus grande quantité, & qui donne la meilleure qualité: on en tire d'une infinité de choses; & il est sans doute plusieurs substances, sur lesquelles on n'a point encore fait d'essais, qui en donneroient peut-être une bonne quantité. Un Distillateur trouve par tout des matieres du ressort de son art.

Nous allons dire dans le Chapitre suivant de quelle façon se fait l'eau-de-vie, & indiquer les matieres les plus propres à cette fabrique.



---

 CHAPITRE XVI.

*De la maniere de faire l'Eau-de-vie , les  
boissons propres à cette Fabrique ; la Lie  
& le Marc de Vin.*

**L**E'au-de-vie est la bafe de presque tout ce que fait le Distillateur, sa fabrique est d'ordinaire étrangere à celle des liqueurs proprement dites ; cependant on ne peut ignorer sans honte comment elle se fait : peut-être même seroit il plus avantageux aux Distillateurs , si le commerce des liqueurs n'éroit pas suffisans pour eux.

Pour faire ce commerce avec fruit , il faut connoître les qualités des vins , & les climats. Ceux qui ne peuvent pas assez s'en rapporter à leur goût , pourront faire un essai sur quelques pieces de vin , & juger par ce qu'elles auront rendu , du bénéfice , qu'on pourra faire sur une partie plus considérable , & sur la fabrique.

Quand on doit distiller une partie considérable de vin , il faut d'abord visiter la chaudiere , & s'assurer , autant qu'il est possible , qu'elle ne transpire par aucun endroit. Si la chaudiere est neuve , il faut , avant que de s'en servir , faire bouillir de-



*à la Distillation.* 69

dans quelques pièces d'eau , pour ôter le goût de l'étamure , qui en donneroit infailiblement un mauvais à l'eau-de-vie. Si elle n'est pas neuve , il suffira de la bien laver avec de l'eau nette : il reste toujours un petit goût d'airain , mais il se perd dans un grand tirage , & quand l'eau-de-vie commence à vieillir un peu. Quand la chaudiere aura été bien rincée & bien essuyée , vous la remplirez de vin , jusqu'aux deux tiers environ , pour laisser du jeu à l'ébullition ; ensuite vous la couvrirez de son chapiteau , que vous luttrez exactement ; & vous disposerez le réfrigérent , de façon que le bec passe au travers. Vous ferez ensuite provision d'eau & de linge mouillé , pour rafraîchir le chapiteau. Et toutes ces précautions étant bien prises , vous commencerez par faire un grand feu sous la chaudiere , pour la faire bouillir ; & quand elle sera en bon train , vous aurez soin de le diminuer peu à peu , pour prévenir les accidens. Quand vous aurez vu au premier tirage ce que le vin brûlé aura produit d'eau-de-vie , vous mettrez , pour le second tirage , un récipient qui puisse contenir à peu près la même quantité , pour n'être pas toujours dans l'incertitude , s'il en reste peu ou beaucoup , & pour ne pas perdre de la Marchandise en n'en tirant pas assez , ou la gâter en en tirant trop ; de sorte que , si le

70 *Introduction*

vin rend un sixième au tirage, & que le tirage soit de six pièces, le récipient doit contenir un muid; s'il rend un peu plus, on garde le reste pour le repasser dans un second tirage.

Les grains & semences farineuses, ainsi que nous l'avons dit plus haut, sont propres à faire de l'eau-de-vie: Voici ceux dont on fait usage plus communément; le Froment, l'Orge & tout autre Bled, le Genièvre & autres.

Pour faire de l'eau-de-vie de grains, il faut d'abord arroser le Bled, soit Froment, soit Orge. On l'arrose plusieurs fois, pour le disposer à germer; ensuite on l'étend, pour le faire sécher. Lorsque le Bled commence à germer: on l'écrase à moitié, ensuite on le met dans une cuve, ou une chaudière, avec de l'eau morte, c'est-à-dire, de l'eau, qu'on ait fait bouillir deux ou trois jours auparavant: Quelques personnes, au lieu de faire bouillir de l'eau, ainsi que nous l'avons dit, en mettent dans un grand auge de pierre, exposée au Soleil, pendant la plus forte chaleur, huit jours de suite. Cette méthode est excellente, lorsqu'on en a une grande partie à faire; on met ensuite le grain à demi écrasé dans cette eau morte, qui le dispose bientôt à la fermentation; & quand ce grain infusé a acquis la force spiritueuse requise, on le distille, & on en tire de l'eau-de-vie.

*à la Distillation,* 71

On en peut tirer de tous les fruits en général : on les écrase à moitié , on les met ensuite dans un vaisseau , le marc & la liqueur ensemble ; ils fermentent & acquierent une qualité vineuse : & c'est de cette liqueur qu'on tire de l'eau-de-vie.

On en tire pareillement du Genévre : on l'écrase comme les grains , on met avec le grain un peu d'eau , seulement pour le disposer à la fermentation ; & quand il est parvenu au degré , qu'on désire , on le presse pour en exprimer la liqueur : & c'est de cette liqueur ou jus , que se fait l'eau-de-vie de Genévre.

On en tire aussi de la Bierre , ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Aux Isles de Madère & de Canarie , on croît le Roseau qui porte le Sucre , on distille ce Roseau ; & la liqueur qu'on en tire est une eau-de-vie , qu'on appelle en ce Pays le Taffia.

Plusieurs autres substances , par la même préparation , pourroient donner le même produit ; mais la petite quantité , qu'on en tireroit , ne seroit pas suffisante pour indemniser le Distillateur des frais de la fabrique. Nous passerons aux choix des différens vins , pour indiquer ceux qui sont les plus propres à brûler.

Quoique le vin en général soit de toutes les liqueurs , celle qui rend la plus grande

quantité d'esprits, & la meilleure qualité, expérience nous prouve, qu'il y a beaucoup de choix à faire; chaque terroir, chaque climat, chaque espèce de Raisin varie pour la quantité & la qualité des esprits qu'on en peut tirer. Il y a des Raisins, qui ne sont bons que pour manger; d'autres qu'on fait sécher, tels que sont ceux de Damas, de Corinthe, de Provence & d'Avignon; ceux-là ne sont pas propres à faire du vin. Le Verjus n'est propre qu'à confire.

Il y a des vins très-propres à brûler, d'autres qui le sont beaucoup moins. Les vins de Languedoc & de Provence rendent beaucoup d'eau-de-vie au tirage, quand on les brûle dans leur force: les vins d'Orléans & de Blois rendent encore d'avantage; mais les meilleurs sont ceux des territoires de Cognac & d'andaye, qui sont cependant du nombre des moins potables du Royaume: au lieu que ceux de Bourgogne & de Champagne, qui sont d'un goût très-fin, y sont très-peu propres, parce qu'ils rendent très-peu au tirage.

Observons encore que tous les vins de liqueur, comme les vins d'Espagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins Muscats, ceux de Saint Perés, de Toquet, de Grave, d'Hongrie, & autres de ce même genre, rendent très-peu d'eau-de-vie au tirage: ce qui reviendrait au Fabriquant

à

*à la Distillation.* 73

à un prix quatre fois au-dessus de celui, qu'il pourroit la vendre. Celle qu'on en tire est très-bonne, comme liqueur simple, parce qu'elle conserve toujours la qualité liqueuse, & le goût des vins dont elle est tirée; mais en vieillissant, ce goût devient quelquefois aromatique, & ne plaît pas à toutes fortes de personnes. Il plaît assez aux Etrangers; mais il ne fait pas fortune en France.

Un des plus grands avantages de la distillation, est de tirer parti, au profit du commerce, des choses même, qui paroissent n'avoir nulle valeur, comme de la Lie, & du marc de vin.

Pour distiller la lie, il faut mettre d'abord un peu d'eau & de sable au fond de la chaudière, pour empêcher l'eau-de-vie de prendre un mauvais goût; & observer surtout de ne pas pousser le feu aussi vivement, qu'on le pousse, lorsqu'on fait brûler simplement du vin. La conduite au reste est à peu près la même dans l'une & l'autre fabrique; & les attentions à prévenir les accidens, doivent toujours être les mêmes.

Si l'on veut distiller le marc de vin, il faut avoir une planche de cuivre de la même circonférence que la chaudière, qui sera soutenue par un trepied d'environ un demi pied de hauteur: il faut que cette planche soit percée comme une écumoire; on mettra en-

D

74. *Introduction*

fuite de l'eau dans la chaudiere, à la hauteur d'un demi pied, de sorte que l'eau passe la planche d'un travers de doigt : ensuite vous mettez le marc de vin sur la planche, & vous pousserez le tirage à grand feu. Si le marc n'a pas été extrêmement pressé, l'eau-de-vie pourra être bonne & forte ; & elle sera au contraire inférieure, si le marc l'a été d'avantage.

Les Vinaigriers tirent aussi parti de l'une & de l'autre, pour faire du Vinaigre.

---



---

## CHAPITRE XVII.

### *De l'Esprit-de-Vin, simple & rectifié.*

ON appelle Esprit-de-vin simple, une partie d'eau-de-vie distillée, & de laquelle on a tiré la partie phlegmatique, qui lui étoit restée après la première distillation, & c'est ce qu'on appelle esprit de vin simple : on appelle esprit de vin rectifié, cet esprit-de-vin qu'on repasse une ou deux fois à l'Alambic, pour le débarrasser, autant qu'il est possible, de toute la partie phlegmatique, qui peut être restée après les distillations précédentes. On appelle esprit-ardent enfin celui dans lequel, après plusieurs rectifications, il ne reste plus aucune partie aqueuse ou phlegmatique. L'es-

prit-de-vin fait la base de toutes les opérations de la distillation des liqueurs, ainsi il est essentiel de sçavoir le distiller. Selon la définition que nous en avons donnée, il ne faut que distiller une certaine quantité d'eau de-vie; mais cette quantité d'esprit-de-vin qu'on en tire, diffère souvent, elle est toujours relative à la force de l'eau-de-vie qu'on distille. C'est au Distillateur à faire attention, lorsque la partie phlegmatique commence à s'enlever, ce qui s'apperçoit aisément par la couleur blanche, qui distingue les phlegmes de la partie spiritueuse.

La rectification des esprits étant une opération plus délicate, demande aussi d'être discutée un peu plus profondément. Nous avons dit, que rectifier des esprits, c'étoit repasser l'esprit-de-vin à l'Alambic. La méthode la meilleure dans cette opération, est celle-ci : Quand on a tiré l'esprit de vin, ce qui doit être à peu près la moitié, ou un peu plus d'eau-de-vie, relativement à sa force. On ôte de l'Alambic ce qui y reste, & l'on remet dans la cucurbite la partie distillée, à laquelle on fait la même chose que ci-devant : on en retire encore la moitié ; on l'essaie, en en faisant brûler un peu dans unecu illiere ; quand le feu est éteint, on juge par l'eau qui reste à quel point l'esprit - de - vin est rectifié : si l'on

D ij



judge, qu'il ne soit point encore porté à la perfection où on le souhaite, on procède de même que ci-dessus, & on le repasse une seconde ou troisième fois à l'Alambic, jusqu'à ce qu'il soit au degré qu'on desire.

La rectification des Esprits, est la plus dangereuse opération de la Distillation, celle par conséquent qu'il faut suivre avec le plus d'attention, tant par rapport à la marchandise, que par rapport à la personne du Distillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent, ne demandent pas la moitié de ce que celle-ci exige. Ce que nous avons dit sur les accidens dans trois ou quatre chapitres, regarde principalement la rectification des Esprits. C'est sur-tout dans celle-ci, qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir souvent l'Alambic, & où la présence d'esprit est le plus nécessaire au Fabricant, s'il veut prévenir des accidens, auxquels il est très-difficile de remédier en cette partie.

L'Esprit-de-vin rectifié, selon la façon, que nous venons de dire, est fort brillant, & s'emploie ordinairement dans les eaux cordiales & celles d'odeurs.

La voie la plus prompte, & celle dont on se sert le plus ordinairement, est de rectifier à feu nu; elle est aussi la plus dangereuse. La meilleure, mais la plus longue, est celle de rectifier avec un Alambic au Serpentin.



*à la Distillation.* 77

Les moins dangereuses, sont celles où l'on se sert du bain-marie, ou de bain de vapeurs.

Quand on veut donner le dernier degré de perfection à l'Esprit de vin rectifié, il faut le mettre après la rectification sur un feu de sable dans un vaisseau de rencontre. Voilà sur la rectification des Esprits, ce qu'on doit observer & ce qu'on en peut dire: il nous reste à parler du choix & des preuves de l'Eau-de-vie & de l'Esprit de vin, tant simple, que rectifié. Ce qu'on verra dans le chapitre suivant.

## CHAPITRE XVIII.

*Du choix & des preuves de l'Eau-de-vie, & de l'Esprit de vin, tant simple, que rectifié.*

**L**A connoissance des choses, qu'on employe doit être de tous les états: ainsi il seroit honteux à un Distillateur de ne pas connoître, ou de ne pas sçavoir choisir ce qui fait le fond de son commerce. L'eau-de-vie est son principal objet; la connoissance par conséquent ne peut lui en être indifférente. Parmi les preuves les plus usitées pour juger de l'eau-de-vie,

D iij

je rapporte celles-ci , comme les plus ordinaires & les plus sûres : Il faut d'abord examiner, si elle est bien nette & bien brillante ; si elle n'est ni trop blanche , ni trop nébuleuse. Si elle se trouve à cet égard telle qu'on la fouhaite , il faut en verser dans un verre , observer si elle pétille , si elle mouffe , & si la mouffe en s'abattant laisse sur l'eau-de vie des vésicules , si ces vésicules y restent longtems. Si les vésicules tiennent , & que l'eau-de-vie ait d'ailleurs les qualités, que nous avons dites , on en peut juger avantageusement.

Une seconde preuve est de prendre du papier, qui n'ait point été collé , de le tremper un peu dans l'eau-de-vie : si l'humidité s'étend beaucoup plus loin que l'endroit mouillé , vous pouvez décider que l'eau-de-vie est plus phlegmatique qu'elle ne doit l'être ; car l'humidité qui s'étend n'est autre chose que la partie aqueuse.

Une troisième preuve , c'est de verser un peu d'eau-de-vie dans le creux de la main , & de frotter : si elle se desseche promptement , l'eau-de-vie est spiritueuse ; s'il reste de l'humidité , elle est à coup sûr très - phlegmatique..

La meilleure façon d'en juger , c'est d'être un peu gourmet en cette partie : le goût décide mieux encore que toutes les preuves ci-dessus. Ceux qui ne veulent pas s'en rap-

porter tout-à-fait à eux-mêmes, ou qui se défient de leur goût, peuvent se servir des preuves ci-dessus.

La meilleure enfin & la plus sûre, est d'en distiller. Lorsqu'on en a employé une grande quantité, on juge pour lors, par ce qu'elle rend au tirage, du prix, qu'on y peut mettre. Quantité de personnes se laissent prévenir par la couleur, & décident de la bonté sur l'apparence, mais ils ignorent, que cette couleur jaune est souvent l'effet d'une teinture, que lui donne le marchand; ceux qui se connoissent en cette partie ne se laissent pas prendre par cette apparence, & regardent cette preuve comme très-équivoque, comme elle l'est en effet. Ils lui préfèrent toujours une eau-de-vie blanche, pourvu qu'elle soit nette & brillante, lorsqu'il est question de distiller; par ce que l'eau-de-vie nouvelle rend beaucoup plus que la vieille. Ceux qui la vendent en détail, préfèrent l'eau-de-vie vieille & plus ambrée, parce qu'elle a moins de mauvais goût que la nouvelle. Cette dernière rend beaucoup plus à la distillation, quand elle est bien choisie d'ailleurs, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Il est très-facile de distinguer l'eau-de-vie nouvelle, de celle qui ne l'est pas: l'eau-de-vie de vin, de celles qui sont faites de grains, ou avec d'autres boissons, ou avec

D iv

80 *Introduction*

la lie & le marc de vin. Les eaux-de-vie de grains, ou d'autres boiffons que le vin, font âcres & moins spiritueufes ; celles de lie & de marc de vin , ont d'ordinaire un goût de feu , & même d'empyreume.

La preuve des esprits fimples confifte feulement à en brûler , & on juge , par ce qui refte , de leur qualité. Les preuves des esprits rectifiés font de plusieurs fortes : quelques perfonnes jugent de leur perfection à l'odorat ; d'autres s'en frottent les mains , qui demeurent très-feches , le moment d'après , fi les esprits font bien rectifiés ; d'autres enfin font tremper du coton ou du papier , & l'approchant d'une chandelle , les enflamment : fi le feu des esprits brûle le papier ou le coton , on eft sûr de leur perfection ; s'ils ne brûlent pas , ils font phlegmatiques , car c'eft l'humidité , qui a pénétré le papier ou le coton , qui les empêche de brûler. Voilà fur les différentes preuves par lesquelles on peut juger de la bonté de l'eau-de-vie & de l'esprit de vin , tant fimple que rectifié , tout ce qu'on en peut dire , ce qu'on croit de meilleur , & ce qui eft le plus en ufage.

---



---

 CHAPITRE XIX.

*De la connoissance & du choix des Fleurs  
qu'on employe dans la Distillation.*

**L**Es Distillateurs employent des fleurs de deux manieres: ou pour en exprimer la teinture, comme l'on fait de la violette, du coquelicot, du bluet, du safran, de la fleur d'hyacinthe, de la giroflée & autres: ou pour en distiller le parfum, comme font la rose, l'œillet; le jasmin, la violette, la jonquille, le lys, les fleurs des plantes aromatiques, comme celle du thim, du romarin, du basilic, de l'aspic, de la lavande, &c. ou les fleurs des arbres odoriférants, comme celle de l'oranger & autres.

Il est essentiel aux Distillateurs de savoir choisir les fleurs, qu'ils employent, & de les employer dans le tems qu'elles sont dans leur force: la regle générale pour cette partie est de les cueillir toujours avant le lever du Soleil, lorsque la fraîcheur du matin tient encore leur parfum concentré, parce que la chaleur l'enleve; en sorte qu'une fleur cueillie dans la chaleur du jour

D v.

a sûrement beaucoup moins d'odeur, que celle qui l'est le matin.

Il faut ajouter encore qu'il est des fleurs, comme la violette, qu'on trouve dans deux faisons ; mais la violette printanière est toujours la meilleure : la violette simple, qui croît dans des endroits exposés, est préférable à celle qui vient à l'ombre : la violette simple est préférable pour l'odeur à la violette double ; cette dernière est préférable à l'autre pour la teinture.

Parmi les fleurs odoriférantes, on distingue celles dont on extrait le parfum par la distillation, pour les liqueurs de goût ; & celles dont on n'extrait que l'odeur, pour des eaux d'odeurs. Les premières sont la violette, dont on extrait le parfum pour les liqueurs de goût & la teinture violette, l'œillet, la giroflée, dont on extrait aussi des teintures avec le parfum ; le lys, la jonquille, le jasmin, la fleur d'orange, dont on distille de l'eau simple une quintessence qu'on appelle autrement Néroly, qu'on emploie en ratafiat, dont on fait des confitures sèches & liquides.

Parmi celles dont on extrait l'odeur pour les eaux d'odeur, ou de fanté, il y en a plusieurs dont on tire l'huile essentielle, ou la quintessence ; tels sont la rose, le lys, la fleur d'orange, la lavande, &c. desquelles on peut tirer la quintessence & l'on

employe au défaut de la fleur, lorsque celle-ci ne subsiste plus.

Il est encore essentiel au Distillateur de distinguer celles qui se ressemblent, telles sont l'aspic & la lavande, qu'on prend quelquefois l'une pour l'autre, & dont un homme sans expérience confond les quintessences, à cause de quelque ressemblance d'odeur.

Il ne l'est pas moins de ne pas prendre indifféremment toutes sortes de fleurs, pour en extraire les teintures; telles fleurs ont en effet une couleur très-brillante, & donneroit la plus belle teinture du monde, qu'on ne peut employer, parce qu'elles sont de mauvaise odeur, ou donneroient un mauvais goût. Mais quelques bonnes, que soient les fleurs dont nous avons parlé, à cet usage, on verra dans le chapitre sur les couleurs & les teintures, qu'excepté le safran, il vaut mieux employer les drogues dont nous parlons, parce que les teintures aux fleurs sont sujettes à dégénérer, inconvénient auquel il est toujours bon d'obvier; lorsqu'on a d'autres moyens aussi simples, & de la réussite desquels on peut s'assurer, par ce que l'expérience en démontre.

Il suffit d'observer que dans tous les cas où le Distillateur habile peut se trouver, il sçaura toujours tirer parti de ce qu'il trou-

D vj



84 *Introduction*  
 vera, & qu'il le sçaura toujours embellir &  
 perfectionner.

---

## C H A P I T R E   X X .

### *De la connoissance des Fruits.*

**L** Es fruits qu'employent les Distillateurs sont de plusieurs sortes : les fruits à écorce, les fruits à pepins, les fruits à noyaux, & les fruits à coque.

Les fruits à écorce, comme l'orange de Portugal, le cédra, le citron, la bigarade, le limon, la bergamotte, sont excellens pour les liqueurs de goût, lorsqu'on se sert des zestes de ces différens fruits, pour en extraire le parfum avec l'huile essentielle. La quintessence qu'on en tire, remplace le fruit, lorsqu'il ne se trouve plus : mais les quintessences ne peuvent pas se faire ici comme dans les pays, où ces fruits ont pris naissance ; parce que, outre que le transport leur a fait perdre beaucoup de leur parfum primitif, le prix qu'ils coutent dans ce pays-ci en rend la fabrique impossible au Distillateur. Nous parlerons du choix, qu'on doit en faire aux chapitres qui en traiteront spécialement. La bergamotte est plus ordinairement employée dans les eaux d'odeur, que dans les liqueurs de goût.

*à la Distillation.* 85

Parmi les fruits à pepins , les Distillateurs en employent fort peu , excepté la pomme reinette , la poire de rouffellet , & le coin On fait du ratafia de ces trois fruits ; mais la poire de rouffellet se confit plus ordinairement à l'eau-de-vie. Pour le coin , comme il est propre à la fermentation spiritueuse , on peut distiller l'eau spiritueuse , qu'il rend par la fermentation : & l'esprit de cette eau , ou liqueur vineuse , s'emploie avec succès à une liqueur , qui auroit acquis toute la finesse du goût de ce fruit , & la qualité bienfaisante qu'on lui connoît pour l'estomach.

On se fert plus communément de ce dernier fruit pour le ratafia : on en fait encore un ratafia double ou hypothèque , qui acquiert en vieillissant une perfection inconcevable.

On se fert des fruits à noyaux pour le ratafia ; tels sont les cerises , les prunes , les abricots : ces trois especes se confisent à l'eau-de-vie. Il est encore d'autres fruits , que les Distillateurs employent pour les ratafias & les syrops ; tels sont la fraise & la framboise , qu'on emploie dans plusieurs ratafias , pour leur donner un goût plus fin. On emploie les mures & les framboises pour colorer les ratafias , ainsi que les merises. On fait du syrop avec les mures & les groseillers , qui est fort agréable au goût ,

86 *Introduction*

& dont on fait usage pour les malades.

Les fruits à coque servent aussi dans le commerce de la Distillation à plusieurs usages. On fait du ratafiat de noix, & on confie ce fruit à l'eau-de-vie, lorsqu'il est encore tendre.

On se sert des amandes pour l'eau de noyau : on tire de ce même fruit, ainsi que des noisettes, & de la noix de ben, des huiles, pour les essences parfumées.

On ne parle ici, que de ceux dont les Distillateurs se servent le plus communément : il en est beaucoup d'autres, qu'on pourroit employer avec autant de succès. Il suffit d'avoir indiqué ici l'usage qu'on en fait, c'est aux Amateurs de l'art de perfectionner les anciennes découvertes, & d'en faire de nouvelles. Les recettes changent avec le goût ; mais la méthode, & les procédés que nous donnons, serviront toujours pour diriger les opérations.



---

**CHAPITRE XXI.***De la connoissance des Plantes aromatiques  
& vulnéraires.*

**O**N appelle Plantes aromatiques, celles dont la tige & la fleur ont une odeur forte & pénétrante, & cependant agréable. Ces Plantes conservent cette odeur long-tems après qu'elles sont cueillies, même quand elles sont desséchées.

On appelle Plantes vulnéraires, celles qui ont un goût aromatique, qui sont onctueuses & balsamiques. Nous ne parlons ici des Plantes vulnéraires, que parce que nous donnerons, dans le cours de cet Ouvrage, la recette & la méthode de plusieurs eaux vulnéraires, & sur-tout celle de l'eau d'arquebuse. Les Plantes aromatiques & vulnéraires sont en grand nombre; mais nous n'entrons pas dans ce détail, nous nous contenterons d'indiquer ici celles dont les Distillateurs font le plus d'usage, comme la Melisse, le Romarin, la Lavande, l'Aspic, la Marjolaine, la Sauge, &c. dont nous donnerons les recettes ci-après. Pour les vulnéraires, on les trouvera aux chapitres qui en traitent.

88 *Introduction*

On tire des Plantes aromatiques des eaux d'odeurs, qui sont excellentes pour fortifier le cœur & le cerveau, & dont on se fert habituellement dans les évanouissements. On en tire aussi des quintessences, qui tiennent lieu des Plantes mêmes, dans les saisons où l'on n'en trouve plus.

On distille les aromatiques en deux façons ; ou à l'eau, pour en tirer des eaux simples ; ou à l'esprit de vin, pour en faire des eaux d'odeurs. Toutes deux contribuent à la santé, en contribuant à la pureté du corps.

Les meilleurs vulnéraires, qu'on puisse employer, sont ceux qui nous viennent de la Suisse. On envoie ordinairement ces Plantes séchées, feuilles & fleurs ; mais elles conservent assez de leur bonne qualité pour les employer ici.

Les Plantes vulnéraires dont on se fert pour l'eau d'arquebuse, viennent toutes en France ; & on les emploie dans leur force & leur verdeur. C'est sur-tout dans le tems, qu'elles sont en fleurs, qu'il faut en faire usage. On les distille à l'eau simple ; mais celles qui sont distillées à l'esprit de vin, ont infiniment plus de vertu.

Les feuilles & les fleurs des Plantes aromatiques entrent dans le pot pourri ; on s'en fert aussi pour les sachets de senteur. La règle générale, est de les employer

à la *Distillation*. 89

dans leur force , & de les cueillir comme nous avons dit ci-dessus , avant que la chaleur ait enlevé une partie de leur parfum.

Voilà sur les Plantes , tant aromatiques que vulnéraires , ce qu'on peut dire. On trouvera de plus grands détails sur ce sujet , aux chapitres qui en parlent.

---

## CHAPITRE XXII.

### *De la connoissance des Epices & des Grains.*

**L**E grand usage qu'on a fait de tout tems des Epices , est la meilleure preuve de leur bonté. L'abus qu'on en a fait , les a rendu seul dangereuses.

Le Distillateur emploie les Epices dans beaucoup de parties de son commerce ; ainsi il est essentiel pour lui de les bien connoître. Celles dont il fait le plus d'usage sont le Girofle , la Cannelle , la Muscade & le Macis.

On tire de ces quatre especes des Esprits par la Distillation , des teintures par infusion , & des huiles essentielles , comme nous le dirons ci-après : elles entrent aussi dans les recettes de plusieurs eaux d'odeurs ,

90 *Introduction*

& sur-tout dans celles des eaux cordiales.

On trouvera dans le cours de cet Ouvrage des moyens pour ne se pas tromper dans le choix des Epices : cette connoissance est d'autant plus essentielle, qu'elles entrent dans la plûpart des Liqueurs de goût.

Ce que nous en disons ici en passant, n'est que pour la chaîne des connoissances préliminaires, que nous nous sommes proposé de donner, avant de passer aux opérations de la Distillation, & afin de ne rien omettre des choses, qu'il est essentiel de sçavoir avant d'opérer.

Il ne nous reste, pour achever cette espece d'Introduction à la Distillation, que de dire un mot sur les Grains qu'on emploie ordinairement, sans entrer dans aucun détail, & simplement pour les annoncer.

Les Grains les plus connus dans la Distillation, sont l'Anis, le Fenouil, l'Angelique, la Coriandre, le Genevre, l'Annette, le Céleri & le Persil. On en extrait l'Esprit à l'Eau de-vie pour les Liqueurs de goût. On en tire l'huile essentielle, on fait des infusions, telles que le ratafiat de vespétre, ou ratafiat des sept graines.

Le café est d'une espece si excellente, que nous avons réolu de le traiter avec plus d'étendue, & séparément.

C'est sur les principes que nous avons établi, que nous allons procéder dans le



*à la Distillation.* 91

cours de nos chapitres. Nous commencerons par les fleurs, ensuite par les plantes aromatiques & vulnéraires, de là nous passerons aux fruits, des fruits aux épices, des épices aux graines ; & nous finirons ce Traité par les eaux d'odeurs, les essences, les sirops, les ratafiats & les infusions.

---

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

### *De la FLEUR D'ORANGE.*

L'Oranger est un arbre fort connu, on le cultive ici avec succès ; mais les Pays où il croît naturellement, sont la Provence, le Languedoc, le Portugal. Il en croît dans d'autres Pays, mais ceux-ci sont les plus connus. La fleur de cet arbre est blanche, molle, d'une odeur forte, pénétrante, & très-agréable à l'odorat & au goût.

Ayez de la fleur d'orange fraîche cueillie, après le lever du Soleil ; mettez la feuille & le cœur de la fleur, sans l'éplucher, dans la cucurbitte, avec de l'eau ; vous mettez votre Alambic sur le feu, en observant bien les règles de la distillation. A feu nû, il faut un feu plus violent, que quand on distille à l'eau-de vie, parce que l'eau étant

plus pésante , & point spiri tæuse , monte plus difficilement , & ne peut même monter que par un feu violent. Il faut avoir une grande attention à la quantité d'eau qu'on veut tirer , parce que , si on en tiroit trop , la fleur s'attacheroit au fond de la cucurbite , brûleroit & gâteroit ce qui est déjà tiré ; si on en tiroit moins , on perdroit ce qu'on en pourroit tirer de plus : rafraîchissez toujours votre réfrigérent , cela donne de la qualité à votre distillation , & conserve l'odeur : les épluchures mêmes peuvent servir , on peut les employer , & l'eau de fleur d'orange n'en fera pas moins bonne.

*Recette.*

Prenez une livre de fleur d'orange , quatre pintes d'eau , pour en tirer trois pintes.

*Autre.*

Une livre d'épluchures , trois pintes d'eau , pour en tirer deux pintes , ou deux pintes & demi-septier au plus , en observant ponctuellement les regles de ce Chapitre.

*Néroly & Eau de Fleurs d'Orange double.*

Nous venons de dire la façon de faire

*de la Distillation.* 93

l'eau de fleurs d'orange simple : Voici celle de faire l'eau de fleurs d'orange , & le Neroly.

L'eau de fleurs d'orange double se fait au bain-marie : on met dans l'Alambic des fleurs d'orange , à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau , sans y mettre ni eau , ni eau-de-vie ; l'Alambic étant garni , on le met sur le feu , & on tire toute l'odeur de ces fleurs : c'est ce qu'on appelle eau double de fleurs d'orange.

On peut mettre dans l'Alambic autant de fleurs, qu'il en pourra tenir, jusqu'au couronnement ; & lorsque l'Alambic est dans le bain , la chaleur l'amortit petit à petit , la fond , & commence à bouillir : c'est dans ce tems que l'eau de fleurs d'orange commence à monter. Pour faire cette eau comme il faut , il faut prendre de la fleur fraîche cueillie après le lever du Soleil , dans le beau tems , s'il est possible ; il ne faut se servir , que des feuilles qui composent la couronne ; il faut encore choisir les fleurs les plus épaisses , parce qu'elles rendent davantage à la distillation , ayant moins de coton ; il faut pousser le feu , parce que cette distillation est plus longue qu'à feu nu , & que les fleurs ne courent pas le danger d'être brûlées au fond de la cucurbite : mais sur-tout il faut rafraîchir souvent , si vous voulez que votre eau ait une bonne

odeur. Avec l'eau double de fleur d'orange, le Néroli viendra, ou quintessence de fleur d'orange. Comme cette quintessence est la partie huileuse, elle furnagera. Ce Néroly est d'abord de couleur verte, mais après quelques jours, il devient rougeatre; pour le séparer avec facilité de l'eau double il faut renverser la bouteille; l'eau double de fleurs d'orange coule la première, & le Néroly vient ensuite: voilà la façon de faire l'eau de fleur d'orange double, & comment on en sépare le Néroly ou quintessence. Cette eau est parfaite, & il en faut peu pour donner beaucoup de parfum aux choses auxquelles on en mêle. Mais le Néroly est bien encore au-dessus de cette eau double, on n'en peut pas faire comparaison; un demi-poison de Néroly fait plus d'usage qu'une pinte & plus d'eau de fleur d'orange double; c'est un fait que l'expérience démontre.

Quoiqu'on n'ait plus pour la fleur d'orange le goût qu'on avoit autrefois, il faut espérer qu'il reprendra mieux qu'il ne prit jamais, c'est une partie que le Distillateur ne doit point négliger; cette odeur est si agréable, que, malgré la fureur de la mode pour des odeurs d'un mérite bien inférieur, elle a encore des partisans zélés.

*Recette pour l'Eau double.*

Vous mettrez dans l'Alambic des fleurs d'orange julqu'au couronnement, ou moins. Si vous voulez moins tirer d'eau, pour l'avoir bonne, n'en tirez au plus que le tiers si les feuilles sont épaiffes, & moins si elles ne le sont pas : pour le Néroly, la quantité dépend de celle de l'eau double distillée, de l'ardeur du feu, & de la bonté des fleurs. Celles de Provence & de Languedoc donnent plus, & du meilleur qu'à Paris, parce que les fleurs y ont plus de force.

*Recette pour le Néroly.*

Pour faire le Néroly, ou quintessence de fleurs d'orange, quand on en veut tirer une certaine quantité, il faut mettre votre eau de fleur d'orange double dans un Alambic au réfrigérent, & mettre dans cette eau double de nouvelles fleurs d'oranges ; lutter votre Alambic, le poser à feu nû, ou sur un bain de vapeurs, afin que la force du feu fasse monter la quintessence plus facilement : le meilleur Néroly se fait au bain de vapeurs, & cette distillation met la marchandise à l'abri des accidens, qui arrivent en distillant à feu nû ; les fleurs ne brûlent pas, & on ne craint pas pour l'eau

96 *Traité raisonné*  
double, ni pour le Néroly, le goût de  
feu, ou celui d'empyreume.

*Eau de fleurs d'Orange , Liqueur.*

Après avoir parlé des eaux simples, doubles, & Néroly, ou quintessence de fleurs d'orange, nous allons parler d'une autre eau de fleur d'orange, infusée dans des esprits, qui est liqueur. Nous aurons encore aux Chapitres des ratafias, dont nous faisons un article à part, quelque chose à dire sur le ratafia de fleurs d'orange : l'eau de fleurs d'orange, dont nous allons parler, est une autre liqueur très-différente du ratafia.

Pour faire cette eau en liqueur, il faut mettre plus d'esprit de vin, qu'au ratafia : cela la fera plus liqueur, parce que le ratafia de fleurs d'orange est ordinairement foible ; c'est au Fabriquant intelligent à se bien conduire sur ce point.

Pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueurs, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le sucre, que vous n'en mettrez pour le ratafia ; quand votre sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit de vin simple, & ensuite vous mettez de l'eau de fleurs d'Orange double.

Vous

*de la Distillation: 97*

vous les mettrez bien, & les passerez à la Chauffe, & quand votre Liqueur sera claire, elle sera faite.

On peut, si l'on veut, se servir du Néroly: alors il faut mettre de l'eau-de-vie dans l'Alambic, avec le Néroly & de l'eau, le distiller; & quand vous en aurez tiré les esprits, vous les jetterez dans le sirop; les mêlerez, & les passerez à la Chauffe.

Vous observerez dans cette opération; que l'on ne distille pas la fleur d'Orange avec l'eau-de-vie pour la mettre en Liqueur, parce que cette Liqueur ne deviendroit jamais claire, les esprits seroient trop chargés d'une quintessence, dont on ne seroit plus le maître. C'est pourquoi, on se sert de l'eau de fleurs d'Orange double, & du Néroly.

Voyez dans tout ce que nous avons dit sur la fleur d'Orange, pour régler avec justice vos opérations.

*Recette.*

Pour six pintes, mettez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie dans votre Alambic, mettez aussi trois pintes d'eau, & demi-septier d'eau de fleur d'Orange; & si votre eau est moins forte en fleurs, il faut en mettre davantage, & diminuer l'eau de votre sirop à proportion du plus, que vous en aurez mis.

E



*Recette pour la faire avec le Néroly.*

Du Néroly ou Quintessence de fleurs d'Orange, vous en mettez vingt gouttes par pintes dans l'Alambic, pour trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie; vous mettez soixante gouttes de Néroly, & alors trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre de sucre.

---

 C H A P I T R E X X I V :
*De la Rose.*

ON peut ranger toutes les Roses sous deux especes générales; une sauvage, qu'on appelle Rose de Chien, & les autres domestiques.

Les Roses sauvages sont simples, ordinairement pâles, elles ont moins d'odeur que les Roses pâles domestiques; mais elles en ont plus que les rouges. Leur fruit est d'un grand usage dans les remèdes.

Les Roses domestiques, sont les Roses pâles & incarnates simples, les Roses blanches ordinaires, les Roses muscates & les Roses rouges.

Les Roses pâles simples, sont plus odo-

*de la Distillation.* 99

rantes , que celles qu'on appelle Roses incarnates , à cent feuilles , parce que leur vertu est ramassée dans moins de feuilles ; & ce sont de celles-là que le Distillateur se sert le plus communément. On se sert peu des Roses muscates.

Les blanches communes sont bonnes pour la distillation. La Rose rouge ou de Provins , sert pour les remèdes : on en peut exprimer de belles teintures.

Il faut cueillir toutes les Roses aussi-tôt après le lever du Soleil , la trop grande chaleur fait dissiper le parfum ; au lieu que , immédiatement après le lever du Soleil , elles ont conservé un esprit de l'air , que la rosée de la nuit leurs a imprimé , & qui fait leur vertu.

Il ne faut pas les cueillir en tems de pluie , parce que l'eau les humecte , & emporte une partie de leur vertu , & de leur parfum.

Pour faire l'eau de Roses simple , il faut dépouiller simplement les feuilles de la Rose , les piler , garnir la cucurbitte de votre Alambic , jusqu'au couronnement , & les distiller au bain-marie , ou au bain de vapeurs.

Pour lui donner plus de parfum , il faut remettre l'eau distillée dans l'Alambic , soit d'autres feuilles de Roses , préparées comme les premières , & les distiller au bain-marie , comme ci devant.



*Pour tirer la Quintessence de Rose.*

Prenez la Rose fraîche cueillie après le lever du Soleil, & la Rose pâle domestique; vous vous servirez d'un Alambic de verre: vous mettrez un lit de fleur, un lit de sel, & vous remplirez votre cucurbitte, jusqu'au couronnement. Quand vous les aurez bien pressées, vous couvrirez votre Alambic de son chapiteau, le luttez bien, vous boucherez le tuyau, & laisserez votre Alambic garni de cette façon reposer deux jours entiers.

Pour donner le tems à la Quintessence de fortir, c'est le sel seul qui la fait fortir des Roses, parce qu'elles n'ont point assez de force, & d'elles-mêmes, ne distilleroient que de l'Eau-rosé; mais le sel, lui donnant de la force dans cet espace de tems, en fait fortir la partie huileuse, qui est la Quintessence. Après le tems prescrit pour la fermentation, vous distillerez vos Roses digérées de cette façon. Vous retirez ce qui distillera d'abord, parce que ce sont des Phlegmes, que ce qui distille en premier lieu. Ensuite vous luttez au tuyau votre récipient; ce qui viendra ensuite sera l'eau de Rose double & la Quintessence: vous séparerez l'eau d'avec la Quintessence, comme vous séparez le Néroly de l'eau de

fleurs d'Orange double. La Quintessence de Rose n'est pas assez connue pour être bien à la mode ; mais si une fois elle prend, son regne sera de durée. Le mérite de la Rose est trop connu pour ne pas espérer un heureux succès de la distillation de la quintessence ; & l'Ouvrier qui la fera bien , en tirera parti, en se faisant honneur.

---

## CHAPITRE XXV.

### *Du Lys.*

**L**E Lys est une fleur blanche , d'odeur forte , onctueuse , en forme de coupe très-ouverte par le haut , au milieu de la fleur est le pistil , qui est couvert d'une poussière jaune. Ces fleurs sont attachées à une queue grêle & molle.

Il y a deux sortes de Lys , un dont les fleurs sont blanches , & l'autre dont elles sont jaunes. Ces deux espèces se ressemblent entièrement aux fleurs près , qui sont de différentes couleurs seulement.

Cette fleur est très-bonne à employer ; les Parfumeurs s'en servent avec succès pour leur poudres, huiles & essences. Le Distillateur la met en Liqueur , en eau simple, double & quintessence.

*Pour faire l'eau de Lys, Liqueur.*

Il faut choisir des Lys beaux épais, bien épanouis, qui ne soient point flétris, ni même qui ne commencent point à se passer; vous détacherez ces fleurs, comme toutes celles que vous employerez après le lever du Soleil; vous ne couperez positivement que la queue de la fleur, qui donneroit à votre distillation un goût de verd; vous laisserez la fleur en son entier, vous la mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie; ce qui sera dit dans la recette. Vous la distillerez sur un feu nû, tant soit peu vif.

Et quand vous aurez tiré vos Esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau, quand votre sucre sera fondu, vous y mêlerez vos esprits de lys, vous passerez ce mélange à la Chauffe; & quand il sera clair, votre liqueur sera faite & bonne.

*Recette pour la Liqueur commune.*

Pour trois pintes d'eau-de-vie, une demi livre de fleurs de lys, trois pintes d'eau, & une livre de sucre, pour le sirop, pour cinq pintes.

*Recette double.*

Une demi-livre de fleurs , trois pintes d'eau-de-vie ; pour le sirop trois livres de sucre & deux pintes d'eau pour quatre pintes de liqueurs ; & le tout relativement à la quantité qu'on en veut faire , en suivant la proportion indiquée.

*Pour faire les Eaux de Lys simples ,  
& double.*

Pour faire l'eau simple de Lys , prenez de bonnes fleurs , avec les qualités prescrites plus haut , & cueillies dans les circonstances indiquées , garnissez votre Alambic , & mettez de l'eau simplement.

Distillez votre recette à feu nû & un peu vif ; parce que l'eau monte plus difficilement, que les esprits. Observez de n'en tirer , que ce qu'il faudra , de peur que les fleurs en brûlant ne gâtent ce qui seroit tiré , & que vous ne perdiez en en tirant trop peu. Rafraichissez bien pour conserver l'odeur.

*Recette.*

Sur trois pintes d'eau , mettez une livre de fleurs , & pour plus à proportion.

E v

*Pour faire l'Eau de Lys double, & la Quintessence.*

Garnissez la cucurbitte d'un Alambic de verre de fleurs, jusqu'au couronnement, ou moins, si vous en voulez tirer moins; placez votre Alambic dans un bain-marie, ne mettez pas d'eau avec la fleur. Vous tirez par ce moyen une Eau de Lys pure, qui est très-propre à conserver la peau. Si vous distillez le Lys dans une année chaude, vous en tirerez de la Quintessence de la même façon, que vous tirez le Néroly de la fleur d'orange. Si vous tirez l'eau double, n'en tirez que la quatrième partie; & pour la Quintessence, comme elle furnagera, vous la tirerez de la même façon que le Néroly, en renversant la bouteille, qui vous donnera l'eau la première, & la quintessence ensuite.

---

 CHAPITRE XXVI.
*De l'Oeillet.*

**L**Es Oeillets, dont les Distillateurs se fervent, font les petits Oeillets rouges, qu'on appelle Oeillet, à ratafiat.



*de la Distillation.* 105

Le petit Oeillet n'a que quatre feuilles : pour le bien choisir , il faut qu'il soit d'une couleur rouge foncée , tirant sur le noir ; que ses feuilles soient bien veloutées : il faut le cueillir en tems chaud. Cet Oeillet fleurit trois fois dans l'Été ; ce sont ceux de la première fève , qu'il faut choisir , ils ont toujours plus de force & de parfum que les autres. Les Bourgeois n'employent ordinairement , que ceux de la troisième fève , parce qu'ils sont moins chers , & plus communs que ceux de la première.

Vos Oeillets choisis avec les qualités ci-dessus , vous tirerez les feuilles de cette fleur , & couperez le blanc desdites feuilles.

Quelques-uns prétendent que ce blanc donne de l'âcreté au sirop , & moi je dis , que cela ne peut être ; car ce blanc est extrêmement doux. S'il n'y avoit que cette raison : je crois qu'il feroit plus à propos de laisser le blanc : mais la meilleure de le proscrire , c'est que ce blanc ôteroit dans l'infusion une partie de la couleur en pure perte ; d'autant plus qu'il n'a point d'odeur absolument ; & ce sont les meilleures raisons de l'ôter.

Vous couperez donc ce blanc , & quand vous aurez épluché vos Oeillets de cette sorte , vous les mettrez dans une cruche , & quand votre cruche sera pleine , vous verserez de l'eau-de-vie sur vos Oeillets ,

E v

& vous les laisserez infuser l'espace de six semaines avec quelques clous de girofle, pour faire fortir le goût des fleurs.

Il faut observer, que si vous n'employez pas beaucoup de fleur, il faut proportionner à la quantité que vous en aurez ; de sorte que si vous n'en avez pas assez pour en remplir plusieurs, ou une grande, ou une moyenne, il n'en faut prendre qu'une petite, parce qu'il faut absolument que la cruche dont vous servirez soit absolument pleine. La raison en est, que comme la couleur des Oeilletts fait une partie du mérite de la liqueur, parce qu'elle donne une teinture brillante, il est nécessaire que vos fleurs trempent tout-à-fait dans l'eau-de-vie, pour bien décharger leur teinture ; en sorte que si la cruche n'étoit pas bien remplie de fleurs, lorsque l'eau-de-vie seroit dans la cruche, les fleurs iroient au-dessus de l'eau-de-vie, & ne resteroient pas au fond de la cruche. Les fleurs qui seroient dessus, ne seroient pas parfaitement imbibées, & ne se déchargeroient pas bien de leur couleur.

Ainsi il faut toujours, que votre cruche soit pleine de fleurs, avant de la remplir d'eau-de-vie, il ne faut pas cependant les presser, parce que l'eau-de-vie ayant plus de peine à les pénétrer, en auroit aussi plus à enlever leur couleur.

Quand votre cruche sera pleine de fleurs

*de la Distillation.* 107

& d'eau-de-vie, vous la boucherez bien, afin que rien ne transpire, ce qui diminueroit la force de l'odeur de votre infusion. Au bout de six semaines, vous la retirerez, vous la passerez dans un tamis, vous laisserez bien égoutter les fleurs; vous pouvez même les presser. Vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand le sucre fera fondu, vous y mettrez votre infusion, dont vous aurez eu soin d'ôter les feuilles de fleur. Quand elle fera bien mêlée avec le sirop. Vous passerez le tout à la Chauffe; & quand ce mélange fera clair, votre eau d'Oeillet sera faite.

Pour que votre liqueur ait toutes les qualités qu'elle doit avoir, il faut qu'elle soit d'une couleur brillante, d'un rouge foncé, tirant tant soit peu sur la couleur pourpre. Si votre couleur tiroit sur le noir, & qu'elle fut trop foncée; pour la rendre d'un rouge un peu plus clair, vous y mettrez un peu d'eau-de-vie & de sirop, & le tout avec discernement: car la couleur dans cette liqueur fait ordinairement la règle du goût; puisque c'est de la couleur qu'elle tire ce qu'elle a de mérite, parce que cette teinture lui donne le goût.

*Recette.*

Pour faire l'eau d'Oeillet, vous mettrez  
E vj

108 *Traité raisonné*  
 moitié infusion , & moitié sirop , & vous  
 employerez six onces de sucre par pintes  
 d'eau , pour faire le sirop.

*Autre façon de faire l'eau d'Oeillet.*

On peut encore employer l'Oeillet ,  
 d'une autre façon , & cette façon est beau-  
 coup plus prompte que la première , &  
 tourne au profit du Fabriquant. Personne  
 jusqu'ici ne l'avoit pratiquée, je l'ai tentée,  
 & j'y ai réussi , & c'est ma pratique ordi-  
 naire, que l'expérience m'a démontré bon-  
 ne , la voici.

Lorsque vous aurez épiluchez vos Oeil-  
 lets , de la même façon , que nous avons  
 dit ci-dessus : au lieu de les mettre infuser ,  
 comme dans le chapitre précédent, pendant  
 six semaines , vous les mettrez infuser dans  
 de l'eau sur le feu , comme on fait pour la  
 fleur de violette , & dans trois heures votre  
 Oeillet aura dépouillé sa couleur ; & de  
 rouge, qu'il étoit avant cette infusion , il  
 n'aura qu'un rouge pâle , comme un linge ,  
 qui auroit été trempé de vin. Cette opéra-  
 tion faite , vous passerez vos fleurs dans un  
 tamis , & les presserez ; & selon la force  
 de la teinture , vous ferez votre sirop. Si  
 elle est foible , vous ferez fondre votre su-  
 cre dans la décoction colorée , & vous met-  
 trez autant de pintes de sirop , que de pin-  
 tes d'eau-de-vie , & sur le champ votre li-

*de la Distillation.* 109

queur sera faite. Vous observerez de piler du clou de girofle, vous en mettrez deux par botte d'Oeillet, & vous les mettrez dans l'infusion, ou dans la liqueur avant d'être passée.

La brieveté de cette façon de faire l'eau d'Oeillet est d'un grand mérite, on peut l'avoir dans le même jour. Elle est d'autant plus profitable, que l'eau-de-vie ne diminue point, ni en quantité, ni en force, que la liqueur n'a pas moins de perfection: on a d'ailleurs l'agrément, de n'avoir point d'embarras, & de l'avoir aussi promptement, qu'il est possible de l'avoir.

---

## CHAPITRE XXVII.

### *D U J A S M I N.*

**I**L y en a de deux espèces, toutes deux bonnes à employer, le Jasmin commun & le Jasmin d'Espagne, qui a les fleurs beaucoup plus belles, plus grandes, plus larges & plus odorantes que celles du Jasmin commun, de couleur blanche en dedans, rougeâtres en dehors. C'est ce dernier que les Distillateurs employent le plus ordinairement; les Parfumeurs en font un usage très-étendu.

110 *Traité raisonné*

Il faut cueillir le Jasmin avant le lever du soleil, pour qu'il n'ait rien perdu de son parfum, & qu'il ait cette vertu, que l'air & la fraîcheur de la nuit impriment à toutes les fleurs.

Il faut arracher la fleur de ce calice verd dans lequel est renfermée, & l'employer aussi-tôt, de peur qu'elle ne perde quelque chose de son parfum. Quand vous l'aurez épluché de cette façon, vous mettrez vos fleurs dans l'Alambic avec l'eau, & l'eau-de-vie portée par la recette.

Ceci fait, vous ferez un feu un peu vif, & vous mettrez votre Alambic sur ce feu; vous distillerez vos fleurs.

Sur-tout ayez beaucoup d'attention en distillant, qu'il ne vienne point de Phlegme, car vous gâteriez votre liqueur, qui n'auroit plus son parfum. Car en distillant le Jasmin, le parfum monte le premier. Quand vous aurez tiré toutes vos Esprits, vous boucherez promptement votre Récipient. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand votre sucre sera fondu, au lieu de verser vos Esprits dans le sirop. Vous verserez le sirop dans le Récipient sur les Esprits parfumés.

Vous boucherez aussi-tôt le Récipient, & ne les passerez à la Chauffe, que le jour suivant, pour donner aux Esprits distillés, de se refroidir parfaitement pour conserver

*de la Distillation.* **FIT**

leur odeur , qui en s'exhalant , feroit tout à votre liqueur , & enfin pour que ces mêmes Esprits pénètrent bien le sirop.

Ayez soin quand vous le passerez à la Chauffe , de bien couvrir l'entonnoir par la même raison. Ce n'est qu'en observant exactement ce que nous disons , que vous pourrez faire de bonne eau de Jasmin. Ce n'est pas un petit mérite pour le Distillateur.

Il s'en trouve si peu de bonne , que celui qui la fait bien , a dans cet Art une très-bonne partie.

D'ailleurs comme la conduite de cette distillation est un des points de science d'un Distillateur , celui qui est capable de bien faire l'eau de Jasmin , est fort en état , avec quelque connoissance , de bien conduire ses autres opérations.

Je crois qu'on peut tirer la quintessence du Jasmin , & des autres fleurs dont on fait des essences. Quoique l'odeur du Jasmin soit extrêmement douce , & que personne , je crois , n'ait tenté cette épreuve , je crois qu'on en peut tirer comme des roses , en observant la même méthode que nous avons donné , pour faire la quintessence de cette fleur au Chapitre vingt-quatrième , où j'en traite spécialement.



*Recette pour six pintes.*

Vous employerez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, six onces de Jasmin. Une livre de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau pour faire votre sirop.

Pour faire votre eau de Jasmin fine & moëlleuse, vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & quatre livres de sucre, deux pintes & chopine & demi poisson d'eau pour le sirop, & huit onces de Jasmin.

Pour faire votre liqueur fine & sèche, vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour le sirop, deux pintes d'eau, deux livres de sucre, & dix onces de Jasmin.

## CHAPITRE XXVIII.

*De la Violette.*

**L**A Violette simple & du printems, vaut infiniment mieux, que celle de l'automne & la double, c'est celle qu'on employe le-plus volontiers, & dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Vous observerez pour cette fleur les mêmes choses, que pour celles ci-dessus.

*de la Distillation.* 113

Quand vous les aurez cueillies, vous les éplucherez, c'est-à-dire, que vous séparerez les feuilles du verd. Ensuite vous les mettrez infuser pour donner lieu à la Violette de dépouiller sa couleur.

Car il semble que tout le mérite de cette fleur soit dans sa couleur, quoiqu'elle ait d'ailleurs un parfum doux & exquis. On tire toujours précieusement sa couleur, soit pour le sirop, soit pour les liqueurs: Et on a raison, car la Violette distillée n'a pas un grand mérite; celle qui est infusée est presque seule recherchée.

La couleur qui prévient fait en sa faveur un grand préjugé; & de tout tems, un préjugé favorable ajoute beaucoup au mérite des choses, quelque bonté réelle, quelles ayent d'ailleurs.

Vos Violettes épluchées, vous les mettrez infuser, comme nous difons, dans l'eau de-vie, pendant un mois. Car cette infusion ne se fait pas comme pour le sirop. Au bout de ce tems, vous passerez votre infusion dans un tamis, & quand votre infusion sera passée, & que vous aurez bien égoutté les fleurs, vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous mettrez votre infusion dans ce sirop, vous mêlerez bien l'un & l'autre. Vous passerez ce mélange à la Chauffe, & quand le tout sera clair, vous aurez votre liqueur faite & bonne.

114 *Traité raisonné*

Employez toujours vos fleurs dès qu'elles seront cueillies, parce qu'elles perdent toujours quelque chose de leur parfum, quand on les laisse trop long-tems sans les employer.

Ayez soin de bien remplir les vaisseaux, dans lesquels vous ferez votre infusion de fleurs sans les presser, & cela pour les raisons que nous avons dites, au Chapitre vingt-sixième de l'Oeillet.

On peut encore pour dépêcher l'Ouvrage, sans qu'il y perde rien de sa qualité, faire l'infusion au feu comme pour le sirop. Observez pour cette infusion tout ce que nous avons dit de l'Oeillet au Chapitre que nous venons de citer. La façon d'en extraire la teinture par le feu est beaucoup plus prompte, & sans contredit meilleure.

La recette encore pour faire l'eau de Violette est exactement la même, que celle que nous avons donnée pour faire l'eau d'Oeillet; vous la gouvernerez par les mêmes règles, à cela près, que vous ne mettez point de girofle pour celle-ci. Le reste est absolument la même chose, que la recette de l'eau d'Oeillets.



---

 CHAPITRE XXIX.

## DE LA JONQUILLE.

Cette fleur vient sur une tige verte, plate, creuse, comme celle du narcisse. Ses feuilles sont longues, étroites, lisses, douces, molasses, & d'un très-beau verd. Elle fleurit en Mars ou Avril, est très commune. Sa couleur ordinaire est un jaune clair, entre celle du citron & de l'orange. Les blanches n'ont pas beaucoup d'odeur. Il y en a de doubles & de simples. Mais les simples sont les meilleures. Les doubles ont presque toujours moins d'odeur.

Cette fleur, au gré des Connoisseurs, a le parfum le plus exquis & le plus fin, qui soit dans aucune autre. On en fait des parfums; elle entre dans les poudres, pommades, eaux & essences. Voici la façon de l'employer en liqueur.

Vous choisirez des Jonquilles simples, de la meilleure odeur que vous pourrez avoir; vous détacherez les feuilles, les ferez infuser dans l'eau-de-vie, jusqu'à ce qu'elles ayent bien dépouillé leur couleur; & pour en faire, vous remplirez bien les vaisseaux, où vous mettrez infuser vo.

116 *Traité raisonné*

fleurs par les raisons que nous avons dites, aux Chapitres précédens de la Violette & de l'Oeillet, où vous les ferez infuser à une chaleur modérée.

Cette infusion faite comme nous avons dit. Vous ferez fondre du sucre proportionnellement à la quantité de liqueur infusée, & quand vous aurez passé votre infusion au tamis, que vos fleurs seront bien égouttées, vous mêlerez le sirop & l'infusion que vous passerez à la Chauffe pour la clarifier. Votre liqueur étant claire, sera faite.

Voici encore une meilleure façon. Distillés à l'eau-de-vie sur un feu un peu vif, telle quantité de fleurs que vous voudrez, pour faire six pintes d'eau de Jonquille Liqueur. Observez de tout point le Chapitre de l'eau de Jasmin, pour la faire fine, sèche, ou moëlleuse; & comme la Jonquille ne donneroit pas à la Distillation sa couleur. Vous vous servirez du Caramel peu brûlé, que vous mettrez en quantité suffisante pour la couleur de votre liqueur, qui doit avoir celle de la fleur. Il n'y a de recette pour cette partie, que le jugement du Distillateur.

On en peut encore tirer, comme des roses des quintessences; soit pour parfumer les liqueurs, auxquelles on demandera le goût de Jonquille, soit pour faire de l'eau

*de la Distillation.* 117

d'odeurs , pour parfumer les poudres & essences , & autres choses.

---

## C H A P I T R E   X X X .

*Des couleurs & les teintures des Fleurs.*

**L** Es couleurs ordinaires aux Liqueurs , sont le rouge cramoisi , cerise , rose , le jaune orangé , citron , le violet , le violet pourpre ; le bleu.

Ces couleurs se font avec la cochenille & le tournesol , & s'extraient par infusion des Fleurs.

*Pour faire la couleur rouge & les Nuances.*

La couleur rouge est de toutes celles qui entrent dans les Liqueurs. La plus brillante & la plus variée. On fait de cette couleur le rouge cramoisi , le vrai écarlatte , & tous les autres rouges de quelque degré ou nuance qu'on puisse désirer à cette couleur , & pour toutes on n'employe que la cochenille.

La cochenille est un verd gris noir qui vient des Indes , & qui étant mis dans l'eau pulvérisée , fait une très-belle teinture rouge , qu'on appelle rouge cramoisi.

118 *Traité raisonné*

Cette drogue est d'un commerce extrêmement étendu. Nous avons en Europe une autre espèce de cochenille. Cette cochenille est la feuille du chêne verd, qui croît en Languedoc, en Espagne, & dans les autres Pays chauds. Effet de la piqûre d'un ver, qui y cherche sa nourriture; ce qui fait qu'en ouvrant cette feuille, on y trouve une légion de moucherons; ce qu'on voit même ici sur les feuilles de ronces, du rosier sauvage surtout. Cette piqûre y fait naître une vessie pleine d'un suc visqueux & gluant, qui en meurissant devient rouge, comme on le voit. La cochenille donne le vermillon ou couleur écarlatte, fortifie l'estomac, & empêche l'avortement. Pour bien choisir la cochenille, il faut prendre la plus noire & la plus pesante. La cochenille de qualité inférieure à celle ci-dessus est couverte d'une espèce de fleur blanche, comme celle qu'on voit sur les prunes violettes.

Cette drogue est chère; & quand on sçait la façon de l'employer, on en use beaucoup moins, & on fait encore mieux que ceux, qui ignorent la façon de l'employer. Sans cette connoissance on n'est pas maître de ses nuances. Quelques-uns mettent la couleur au feu, & la font bouillir; mais leur couleur perd beaucoup de sa vivacité & de son brillant, & ne rend pas tant, & la couleur n'est jamais nette. D'autres emploient



*de la Distillation.* 119

la cochenille toute feule, & ne peuvent varier ses nuances. Ils croyent faire une couleur écarlatte, & font une couleur pourpre foncé. D'autres ne sçavent pas lier la couleur à leurs liqueurs; elle tombe dans la suite, se décharge au fond, fait un dépôt qui trouble la liqueur, & la rend nébuleuse aussitôt qu'on remuë la bouteille où elle est.

Nous avons dit, qu'on se servoit de la cochenille pour faire la couleur. Voici une façon de faire ses nuances: c'est de se servir de l'alun.

L'alun est de trois especes principales & plus communes. Ce sont de celles-là seules, que nous voulons parler. L'alun de roche est un sel mineral, qu'on tire par filtration comme le salpêtre, d'une espèce de pierre qu'on trouve dans les carrières en plusieurs endroits de l'Europe, comme en France, en Angleterre, en Italie. Celui qu'on trouve en France s'appelle alun de Roche. Celui d'Italie s'appelle alun de Rome; on l'apporte en morceaux de médiocre grosseur, de couleur blanche, rougeâtre, luitants, transparents en dedans, d'un goût acide, astringent. Cet alun est ordinairement assez net; mais on le purifie en le faisant fondre dans de l'eau, & filtrant la dissolution, & la faisant évaporer sur le feu, il est détersif & astringent, & a des vertus admirables pour arrêter le sang, & sert à mille autres choses.

La troisieme espece d'alun, est l'alun de glace; on nous l'apporte d'Angleterre en gros morceaux, beaux, blancs luisants & transparents comme le crystal. Son goût & ses qualités sont en tout semblables à celles de l'alun de Rome, c'est le plus connu; on s'en sert pour la teinture, c'est celui que je conseille d'employer pour les nuances de la couleur rouge.

Pour colorer six pintes de liqueur en rouge cramoisi, vous prendrez trois gros de cochenille, un demi gros d'alun de glace ou d'Angleterre, que vous pilerez ensemble en poudre palpable, la plus déliée qu'il sera possible. Cela fait vous prendrez environ trois poiffons d'eau bouillante, vous verserez de cette eau dans votre mortier environ la moitié, vous remuerez bien vos drogues avec le pilon le plus promptement qu'il vous sera possible, & aussi tôt vous jetterez ce mélange coloré dans votre liqueur, qui doit être auparavant assaisonnée d'esprits & du sirop; cette circonstance est nécessaire, & après vous rinferez votre mortier, avec le reste de cette eau bouillante, dont j'ai parlé plus haut. Vous jetterez ce reste dans votre liqueur, & vous aurez une couleur cramoisie foncée & veloutée; & cette couleur est, sans contredit, la plus nette de toutes, & la moins sujette à s'altérer & passer.

S i

*de la Distillation.* 121

Si vous voulez que votre rouge soit vif & moins foncé. Vous n'employerez que deux gros de cochenille, & vous l'employerez de la même façon que pour le rouge foncé ci-dessus.

Si vous voulez ne faire qu'un rouge rosé, cependant vif, vous n'employerez qu'un gros de cochenille, & la moitié moins d'alun, & l'employerez toujours de la même façon que ci-dessus.

Si vous voulez faire la véritable couleur écarlatte, vous prendrez de la seconde espèce de cochenille, dont nous avons parlé à la définition, qu'on appelle autrement Vermillion ou Kermès, le poids de deux gros, demi-gros d'Alun, & demi-gros de Crème de Tartre.

Comme cette préparation pourroit allarmer nos Lecteurs, que la Cochenille, l'Alun, la Crème de Tartre, sont pour une infinité de personnes des drogues très-peu connues, & qu'on pourroit croire mal-faisantes, nous avons défini l'Alun & la Cochenille, & nous avons montré, par une courte exposition, leurs qualités & vertus connues. Il nous reste à leur dire ce que c'est que la Crème de Tartre.

La Crème de Tartre est une pellicule ou espèce d'écume, qui reste après l'évaporation d'une partie de l'humidité, en faisant le Cryftal de Tartre.

F

Le Crystal de Tartre est un Tartre blanc, qu'on fait dissoudre, & qu'on fait évaporer.

Ce Crystal, dit Lémery, est purgatif, apéritif, bon pour les hydropiques, pour les asthmatiques, & pour les fièvres tierces & quartes.

Quelques bonnes que soient ces drogues, le Public pourroit les appréhender, si la petite quantité qu'on en met, ne rassuroit sur les craintes qu'on en pourroit avoir.

Si votre couleur écarlatte étoit trop foncée, vous augmenterez la dose de Crème de Tartre; mais très-peu, & toujours avec beaucoup de modération: & vous rendrez par ce moyen votre couleur aussi douce que vous la voudrez.

Pour convaincre le Public, que l'on ne peut mettre beaucoup de cette dernière drogue, c'est que pour peu qu'on en mettre de plus que ce que nous prescrivons, la couleur tombe, & fait un dépôt.

Il est vrai que ce dépôt fait, ce qui reste de couleur à la liqueur est d'un brillant étonnant; mais le rouge aussi n'est pas celui, que vous voudriez peut-être avoir.

Il est bon de faire observer ici à nos Lecteurs, que nous donnons les doses des drogues ci-dessus, pour une quantité déterminée, & qu'on doit les augmenter ou diminuer proportionnellement aux quantités de liqueurs, qu'on aura à colorer.

On employe la cochenille également pour le cramoisi & la couleur écarlatte : & ceux qui voudront la faire dans les bonnes régles, n'ont point de meilleurs moyens que celui que nous donnons dans ce présent Chapitre.

*Façon de faire la couleur jaune.*

Toutes les liqueurs naturellement sont blanches, & le feroient toutes, si l'on ne suppléoit, pour leur donner l'agrément des couleurs.

Outre le rouge, nous avons à parler du jaune ; on s'en sert pour l'eau d'or, pour l'eau d'abricot, & plusieurs autres liqueurs, qui, quoiqu'essentiellement les mêmes, changent d'espece & de nom, en prenant une couleur différente.

Il y a des Distillateurs, qui tirent cette couleur de la giroflée jaune par infusion, soit à l'eau, soit à l'esprit. On choisit les fleurs les plus épanouies, parcequ'elles sont plus riches en couleur ; on arrache les feuilles de la fleur tout simplement, & on n'en prend que celles qui sont bien jaunes.

Si on tire la couleur de cette fleur par infusion de l'eau, on met les feuilles dans un pot, & on le remplit d'eau. On met ensuite ce pot sur la cendre ouge, ou un feu modéré de charbon cou-

F ij

124 *Traité raisonné*

vert de cendre, comme on fait à la Violette pour faire le sirop, & on se sert de cette teinture pour ajouter au sirop, que l'on fait pour l'eau d'or. Si au contraire on tire la couleur de ces fleurs par l'infusion de l'esprit-de-vin, on en remplit une bouteille de verre sans les presser, on verse par-dessus de l'esprit-de-vin, qui en tire toute la couleur : mais comme on ne trouve pas toujours des fleurs propres à faire cette couleur, & que les liqueurs jaunes sont communes, sans recourir à d'autres expédiens, dont le détail seroit infini, le plus court, & le plus sûr moyen, & qui n'emporte pas de grands frais, est de se servir du Caramel.

Pour bien faire ce Caramel, prenez du sucre, que vous mettrez dans une cuillière à Caramel. Cette cuillière est une cuillière de fer, qui est de la grandeur d'une cuillière à pot. Vous ferez fondre votre sucre dans cette cuillière sur un feu clair ; & lorsqu'il commencera à fondre, vous le remuerez toujours, de peur qu'une partie ne se brûle, tandis que l'autre ne seroit pas encore fondu. Quand même tout seroit fondu, vous ne laisserez pas de continuer à le remuer, jusqu'à ce que votre Caramel ait pris couleur : car le point essentiel est de lui donner le juste degré. Car si le Caramel n'étoit pas assez brûlé, vous seriez obligé d'en met-

tre beaucoup plus , & votre couleur n'auroit jamais le juste degré, que vous lui voudriez donner ; & s'il étoit trop brûlé , il ne feroit propre à rien. Voilà pourquoi il faut absolument attraper son véritable point. Prenez garde, lorsque votre sucre commence à fondre , il est presque blanc , & dans peu de tems il dore , & de nuance en nuance, on voit naître tous les degrés de couleur. Dès que vous vous appercevrez qu'il est sur le point de noircir , vous y mettrez assez d'eau pour faire fondre votre Caramel ; quand il fera fondu , vous le passerez dans un linge blanc , & quand vos liqueurs seront assaisonnées & prêtes à passer , vous en verserez dans la liqueur peu à peu , jusqu'à ce que votre liqueur soit au point que vous désirerez ; vous ferez sûr par ce moyen du degré de couleur, que vous voudrez qu'elle ait.

Vous pourrez encore ; si vous voulez faire cette couleur avant la liqueur , afin de la laisser reposer. Vous pourrez encore clarifier la liqueur , & après y mettre la couleur, que vous voudrez qu'elle ait.

Si vous voulez, qu'elle ait une couleur plus vive & plus riche , vous ferez passer deux ou trois pintes de cette liqueur , dans une Chauffe, qui aura servi à clarifier de l'escubac ; & quand vous en aurez passé deux ou trois pintes , vous les mêlerez avec ce qui



n'y aura pas passé, & votre liqueur aura une couleur admirable; le goût de l'escubac ne fera pas assez dominant pour faire tort au goût de votre liqueur. C'est le moyen véritable de faire l'eau d'or : mais pour l'eau d'abricot, ou pour les autres liqueurs, il ne faut pas les passer à la Chauffe de l'escubac. Cette pratique, comme je le dis, n'est bonne que pour l'eau d'or, parce que sa couleur doit être plus vive que les autres.

Cette couleur sert encore pour une infinité d'autres liqueurs. Il est essentiel de la savoir bien faire, & un Distillateur ne sauroit trop s'y attacher. Quelque facile qu'il paroisse de la bien faire, il n'en faut pas moins beaucoup d'attention.

*Couleur violette, & le violet pourpre.*

Le secret de la couleur violette a coûté bien des recherches pour la rendre durable, & l'empêcher de déposer : cependant quoiqu'il ne soit point inutile d'employer les fleurs, sur-tout quand elles ont du parfum, le meilleur est de se servir des drogues, qui donnent une teinture solide.

Quelques-uns employent le bois dont on se sert pour cette teinture ; mais cette couleur est moins belle, & ce bois donne toujours aux liqueurs un goût désagréable ; l'usage en est tombé, & on a été obligé de

recourir à d'autres moyens.

La seule façon de la bien faire, est de se servir des tablettes de tournesol ; ces tablettes sont faites avec la semence du tournesol, ou héliotrope, & cette tablette étant détrempée, donne une couleur violette bleue, qui fait un très-bel effet.

Vous prendrez de ces tablettes, que vous pillerez dans un mortier, & réduirez en poudre bien déliée ; vous ferez bouillir de l'eau, & quand elle bouillira, vous y mettrez vos tablettes pulvérisées ; vous remuerez bien ce mélange, & le verserez dans votre liqueur bien doucement, pour ne pas forcer votre couleur. Il faut verser cette teinture, avant de passer votre liqueur à la Chauffe.

Si vous clarifiez votre liqueur avant qu'elle soit colorée, vous ferez obligé de la filtrer. Si vous la faites filtrer ; vous laisserez vos tablettes en leur entier ; vous les mettrez dans un pot, ou une cafetière, avec de l'eau, que vous ferez bouillir environ une demi-heure, vos tablettes resteront en leur entier ; leur couleur, cependant se déchargera, & sera facile à filtrer, parce que la teinture ne sera point chargée de parties grossières. Cette teinture étant filtrée, peut se mettre dans la liqueur même clarifiée.

C'est encore le meilleur moyen dont on

F iv

puisse se servir, pour donner aux liqueurs le juste degré de couleur, qui lui convient ; & pour ne pas mettre dans vos liqueurs des parties grossières, qui feroient un dépôt. C'est donc au tournesol sur-tout, qu'il faut s'attacher pour cette couleur, comme à la drogue la plus efficace, & qui donne une teinture plus solide.

Observez bien de ne mettre dans votre liqueur aucun acide, de quelque espèce que ce soit, parce qu'elle feroit changer la couleur sans remède.

Si vous voulez faire de votre liqueur en violet pourpre, vous mettrez avec les tablettes de tournesol un peu de cochenille, & vous la rendrez par ce moyen aussi belle, que vous le voudrez.

Vous pourrez encore faire une teinture de tournesol, & une de cochenille séparées ; & quand vous colorerez votre liqueur, vous ferez maître de lui donner plus ou moins de fond à votre fantaisie, & vous serez moins sujet à vous tromper. Cette couleur est la plus difficile à attraper de toutes ; mais quand on observera bien ce que nous venons de dire, on peut s'assurer, qu'elle fera belle & qu'elle tiendra bien, quoique naturellement elle soit fort casuelle. C'est pourquoi, je préviens encore mes Lecteurs de se bien garder d'y mêler des acides.

Observez dans toutes les couleurs ce que

nous difons dans le présent Chapitre. Les marchandises dépendent souvent du coup d'œil, comme de la bonté ; le brillant est au moins un préjugé favorable.

*Couleur bleue , & les teintures aux fleurs.*

Je réunis ces deux points en un même , parce que cette dernière ne s'extrait que par infusion des fleurs.

Nous avons prévenu nos Lecteurs dans les articles précédens , que la couleur qu'on tiroit des fleurs n'étoit jamais solide ; mais il est nécessaire de s'en servir dans plusieurs circonstances , sur-tout dans le cas où l'on voudroit donner aux liqueurs la couleur bleue. Cette couleur n'est pas commune ; & quand on la veut faire , il faut nécessairement se servir de l'infusion de fleurs , parce qu'on n'a pas encore tenté de la faire avec des drogues, dont on ne connoît pas les vertus ou le danger.

Si vous voulez faire une teinture bleue, vous pourrez vous servir des fleurs de cette couleur ; il les faut prendre sans odeur , de la meilleure couleur qu'il sera possible , d'un tissu délié. Je n'en nomme aucune, parce qu'en les choisissant, comme je dis, on pourra s'en servir.

On peut employer avec succès, pour faire une couleur bleue céleste, la jacinte ou hyacinte.

F v

Cette fleur outre le bleu , qu'on en peut extraire , à une très-bonne odeur , qui donne aux liqueurs un parfum très-agréable , on se sert aussi du bluët. Cette fleur est très-commune , on en trouve une grande quantité dans les bleds.

Les Distillateurs en expriment la teinture. On en peut distiller des eaux , qu'on prétend être un spécifique excellent pour le mal des yeux. Je connois de cette eau une propriété admirable , qui est celle de blanchir la peau & d'enlever les tâches du visage , sur tout les rousseurs , que le grand air & le Soleil donnent aux teints délicats. Ce sont les fleurs de cette sorte , dont on peut extraire la couleur bleue ; elle n'est pas d'un grand usage , cependant elle aide à la variété & à l'agrément dans un magasin de Distillateur.

Pour extraire les teintures de fleur , il faut détacher les feuilles colorées , & les mettre dans un vase , dans lequel vous verserez de l'eau , que vous mettrez sur la cendre rouge , ou sur un feu modéré. Cette infusion extrait promptement la couleur , & ne laisse aux fleurs , quelles qu'elles soient , qu'une certaine blancheur terne. On la peut faire encore cette infusion à l'esprit ; mais l'opération est beaucoup plus longue. Ne faites jamais distiller les fleurs , si vous voulez en extraire la teinture , parce que , ce

*de la Distillation.* 131

qui sort de l'Alambic est toujours blanc ; vous pourrez voir sur les infusions l'eau d'œillet, le ratafiat d'œillet, le sirop de violette, la giroflée, le safran, & autres, tout ce qui pourra avoir du rapport au présent sujet.

Tous ces articles vous instruiront assez sur le point des teintures aux fleurs : je renvoie donc mes Lecteurs aux articles indiqués.

---

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

*Des plantes aromatiques, & en premier lieu,*

### *D E L A L A V A N D E .*

**L**A Lavande est une plante d'odeur forte, & qui conserve très-longtems son odeur, même quand ses feuilles & ses tiges sont entièrement desséchées. Ses fleurs sont d'un beau gris-de-lin, c'est-à-dire, d'une couleur mélangée de bleu & de rouge, disposées en épis, aux sommités de ces branches. On met cette plante dans la première classe des plantes aromatiques, ou aromatiques végétaux. L'odeur, quoique forte, ne laisse pas d'être fort agréable, & vaut infiniment mieux, que celle de l'af-

F vj

32 *Traité raisonné*

pic, qui est une espece de Lavande, dont nous parlerons plus bas. On en distille une eau, d'un usage fort étendu, & même plus étendu que d'aucun autre; à l'eau de Melisse près, qui même n'est pas si commune, elle est déterfivè, & sert beaucoup à la propreté du corps. On en tire la quintessence, qui sert à faire de l'eau, quand la plante n'existe plus. Nous allons parler de l'eau & de la quintessence, dans ce Chapitre.

Nous ne ferons pas deux Chapitres de la Lavande & de l'Aspic; & comme on tire de l'un & l'autre de ces végétaux aromatiques, des eaux d'odeurs & des quintessences, qu'ils se ressemblent assez, & que ce que nous dirions de la façon de faire l'eau & la quintessence de Lavande, est précisément la même chose, que la façon d'employer l'Aspic, nous allons joindre cette dernière plante au présent Chapitre, pour ne point multiplier les divisions & les titres dans ce traité; ce qui ne feroit que l'allonger, sans rien apprendre de plus.

L'Aspic est une plante, qui ressemble beaucoup à la Lavande; sa fleur est bleue, d'une odeur & d'un goût fort, & naît aux sommités de ses branches: il fleurit en Juin & Juillet; on en distille assez peu: cependant, on en tire une huile, qui a de grandes vertus.



L'Aspic se distingue de la Lavande facilement , parce que ses tiges d'abord sont beaucoup moins hautes , que son odeur est plus forte & plus désagréable ; cependant beaucoup de Distillateurs s'y trompent , & altèrent leurs Marchandises en en distillant ; & on risque encore plus , quand on se sert de la quintessence de Lavande , ou il y a de l'Aspic , pour faire de l'eau de Lavande rectifiée ; car on distingue facilement les deux odeurs , & celle de l'Aspic gâte la première , comme nous l'avons dit plus haut.

*Pour faire l'eau de Lavande.*

Tous les Distillateurs doivent beaucoup s'attacher à cette partie , qui en fait une considérable de leur commerce. La Lavande , comme nous l'avons dit , est de toutes les plantes aromatiques , la plus à la mode , & de plus grand usage.

Pour faire l'eau de Lavande , on emploie , ou la fleur de la plante , ou la quintessence de la fleur.

Si vous employez la plante , vous en prenez les sommités , ou épis bien fleuris , que vous cueillerez dans le fort de la saison , dans un tems chaud. Un peu avant , ou immédiatement après le lever du Soleil , vous détacherez les feuilles des

épics, & de leurs calices, & vous les mettez dans l'Alambic, pour les distiller, soit à l'eau, ou à l'esprit. L'eau simple de Lavande est d'un très-petit usage, & je ne fais point d'autres choses, où on l'emploie, que pour les savonnettes; pour les autres ne me sont pas extrêmement connus. Si vous faites de l'eau simple de Lavande, vous la ferez distiller à un feu un peu vif, parce que rien n'étant spiriteux dans ces matières, ou très-peu, & l'eau d'ailleurs ne l'étant point, votre opération seroit infructueuse, ou tout au moins très-longue, sans cette méthode.

Si vous distillez la Lavande aux esprits, vous mettrez, comme ci-dessus, vos fleurs épluchées dans l'Alambic, avec de l'eau, & de l'eau-de-vie. Il est absolument nécessaire de mettre de l'eau dans l'Alambic, pour cette distillation, & plusieurs autres de ce genre, de peur que les matières ne brûlent au fond de la cucurbitte.

Si vous vous servez de la quintessence de Lavande, il faut choisir celle d'Italie, ou de Languedoc, & de Provence; ce sont les meilleures. Ces quintessences ont le parfum le plus odorant & le plus délicat; deux qualités essentielles, & sont fort au-dessus des autres: un peu d'habitude vous les fera facilement distinguer de toutes les

autres. On peut tirer de la quintessence de la Lavande de Paris ; mais elle rend d'abord moins , que celle des Pays ci-dessus : mais comme souvent il arrive qu'on ne trouve pas à sa fantaisie , des quintessences d'Italie , il ne faut pas qu'un Distillateur ignore la façon de faire de la quintessence de la Lavande. Aussi nous dirons ci-après la façon de la faire ; & en suivant l'ordre de nos Chapitres , celle de faire les quintessences de tous les autres végétaux aromatiques.

Vous choisirez donc pour votre eau de Lavande , la quintessence d'Italie , autant qu'il vous sera possible , parce qu'elle est encore supérieure à celle de Languedoc & de Provence. Il faut observer , pour les quintessences de Lavande , d'Italie , de Languedoc & de Provence , qu'elles sont bonnes à employer pour faire l'eau , aussitôt qu'elles sont faites ; & qu'il y a des années ou celles de Languedoc & de Provence sont supérieures à celle même d'Italie. On ne doit pas les employer , passé trois ans , parce qu'après ce tems , elles ont un goût huileux , qui gâte absolument le parfum ; c'est ce sur quoi il faut faire une extrême attention. Ainsi je ne borne pas le choix des Distillateurs à la seule quintessence d'Italie : celles de Languedoc & de la Provence , dans certaines années , lui sont su-

périeures ; & d'ailleurs, la façon du Fabricant, contribue beaucoup à lui donner la qualité.

Quelque peu d'usage qu'on fasse de la Lavande de Paris, pour la quintessence, elle n'est point à mépriser. On peut s'en servir pour l'eau de Lavande simple ; pour l'eau-de-vie de Lavande : & peut-être, on n'en employe guères d'autres. Pour la quintessence qu'on en fait, il est d'expérience que la quintessence qu'on extrait de la Lavande de Paris, est supérieure, après trois ans, à toutes celles d'Italie, de Provence & de Languedoc. La raison, à mon avis, en est que dans la Lavande d'Italie, & des Provinces ci-dessus, les sels sont plus développés, que dans celle de Paris : & par rapport au goût huileux qu'elles contractent au bout de trois ans ; cela vient aussi de ce que les esprits de l'eau-de-vie consomment ceux de la Lavande ; au lieu que pour la quintessence de Lavande de Paris, les esprits de l'eau-de-vie développent ceux de la Lavande ; aussi faut-il à cette quintessence trois ans, pour être à son point de perfection.

Ce long espace, pour perfectionner la quintessence de Lavande de Paris, fait que je ne conseille à personne de s'en servir. Pour l'eau de Lavande simple, vous pourrez vous servir de la Lavande de Pa-

ris. Une observation à faire, c'est que si le Distillateur se trompe, ceux qui achètent ne s'y trompent pas. Ils ont pour vérifier la qualité de l'eau de Lavande, cette preuve qui n'est point équivoque.

Pour éprouver l'eau de Lavande spiritueuse, on en verse un peu dans un verre d'eau; elle blanchit comme le Lait, si elle est faite avec les quintessences étrangères, ou celle de Paris, qui soit à sa perfection: mais si elle est faite avec la quintessence de Paris, qui soit fraîche, elle blanchira d'abord: mais ensuite elle change en un blanc rougeâtre: Et comme tout le monde sçait cette épreuve, personne n'y est trompé, quand il la fait. Raïson, qui doit engager à n'employer que la quintessence de Lavande étrangère.

On fait de l'eau de Lavande à l'eau simple, aux esprits simples, aux esprits rectifiés. Vous vous comporterez pour toutes ces distillations, selon les recettes, que j'en vais donner de chacune.

*Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande en Esprit simple.*

Vous mettrez dans l'Alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de quintessence de Lavande, sans eau; de cette façon, vous pourrez la donner à meilleur compte.

138 *Traité raisonné*

Mais, si vous sçavez avoir le débit, & le profit honnête de meilleure marchandise ; en ce genre, vous mettrez trois onces & demie, ou quatre onces de quintessence, & vous la distillerez sur un feu ordinaire ; & vous prendrez garde sur-tout de n'y tirer point de phlegmes, ce qui diminueroit beaucoup du prix de vos marchandises.

Si vous employez la plante, vous ôterez, comme nous avons dit ci-dessus, la fleur de l'épic, & vous mettrez une livre de fleurs dans l'Alambic : au lieu de la quintessence, vous ajouterez à l'eau-de-vie, portée par la recette précédente, une chopine, & une chopine d'eau.

*Pour quatre pintes d'Eau-de-vie de Lavande, en Esprits rectifiés.*

Vous tirerez les esprits de sept pintes d'eau-de-vie seulement, & vous remettrez ces esprits dans l'Alambic, avec quatre onces de quintessences, pour les rectifier.

Si vous vous servez de la plante, vous mettrez une demie livre de fleurs dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, en la même quantité que dessus, pour en tirer les esprits simples, avec une chopine d'eau, pour empêcher que les recettes ne brûlent au fond

*de la Distillation.* 139

de la cucurbitte : vous en mettez ensuite , quand celle-là sera tirée , une autre demie livre dans l'Alambic , avec les esprits distillés , pour les rectifier sans eau.

*Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande simple.*

Vous mettez dans l'Alambic une livre de fleurs de Lavande , & six pintes d'eau , pour en tirer quatre pintes.

Prenez garde que la Lavande ne s'attache au fond de la cucurbitte. Il est à propos , quand on distille la plante , de se servir à cet effet du bain-marie ; ou si l'on ne se sert pas de cette façon de distiller , il faut au moins avoir une grande attention au degré du feu , de peur que les matieres ne s'attachent & ne brûlent.

On fait aussi de l'eau de Lavande rouge , ou l'infusion de Lavande ; cette infusion est du ressort de tout le monde , parce qu'il ne faut point d'Alambic pour cette opération ; c'est de l'eau-de-vie tout simplement , qu'on met sur des fleurs de Lavande , à discrétion.



*Quintessence de Lavande , & autres végétaux aromatiques.*

La quintessence est la pierre de Touche de la science du Distillateur ; & ce seroit manquer à nos Lecteurs dans le point essentiel, que de ne pas leur enseigner la façon de la faire.

Il se peut faire, qu'un Distillateur se trouve en des lieux, où il ne puisse avoir des quintessences de Lavande, ou autres plantes aromatiques ; il est embarrassé, s'il ne sçait pas extraire les quintessences des matieres, qu'il peut trouver sous mains. Peu de Distillateurs possèdent cette science. A Paris sur-tout, où l'on n'est pas dans cet usage, mon travail m'a acquit quelques connoissances en cette partie ; & ce que je puis en avoir, ne sera point un mystere : Je me ferai toujours plaisir de communiquer mes lumières. C'est le Public, qui nous fait ce que nous sommes ; c'est au Public, que nous nous devons : c'est enfin pour son utilité, que je travaille & que j'écris.

En parlant de la Lavande, ou de la quintessence de cette plante, nous dirons tout ce qu'il faut pour faire les quintessences des autres aromatiques végétaux, parce que sa raison est la même, & la façon d'en tirer les quintessences, semblable à

celle dont on tire celle de la Lavande ; telles sont celles d'Aspic , de Melilot , de la Marjolaine , de la Melisse , & autres plantes odoriférantes & aromatiques.

Pour tirer les quintessences de chacune de ces plantes en particulier , vous prendrez ces plantes nouvellement cueillies ; & si vous les faites pour des remèdes , voici la façon de les employer.

Vous dépouillerez les branches de ces plantes , fraîches cueillies , dans un tems chaud , avant , ou au lever du Soleil ; & quand ces branches auront été dépouillées de leurs feuilles ou fleurs , vous étendrez lesdites feuilles , ou fleurs , sur un linge blanc , pendant vingt-quatre heures à l'ombre ; & au bout de ce tems , vous les pillerez simplement , pour les froisser : vous les mettrez ensuite dans l'Alambic , avec de l'eau chaude , à souffrir le doigt , & vous mettrez votre Alambic sur un feu bien couvert , ou sur la cendre rouge , pendant cinq ou six heures , sans chapiteau ; mais cependant couvert de façon , que rien ne puisse transpirer & s'évaporer : après ce tems de digestion , ou préparation , vous découvrirez votre Alambic , auquel vous adapterez promptement son chapiteau , dont vous lutterez les jointures avec beaucoup d'attention ; & tout de suite , les ferez distiller. Vous tirerez d'abord la moitié de l'eau ,

que vous aurez mis dans votre Alambic; car il faut y en mettre, & vous retirez le récipient. Vous verrez surnager l'huile, ou quintessence sur cette eau: vous la séparerez, comme on fait le Néroly, d'avec l'eau de fleurs d'orange; & quand vous aurez retiré cette huile, ou quintessence, vous remettrez l'eau distillée dans la cucurbitte, & la distillerez de même, jusqu'à ce qu'il ne vienne plus de quintessence dans le récipient. Vous pourrez repasser cette eau par l'Alambic, jusqu'à cinq fois, plus ou moins, si elle donne encore de la quintessence à la cinquième fois, & moins, si elle n'en donne plus à la quatrième.

Les meilleurs Alambics, pour ces fortes d'opérations, sont l'Alambic au bain-marie, & celui au bain de vapeurs; on peut cependant, & c'est la façon la plus ordinaire, distiller les recettes à feu nu.

Mais, si vous vous proposez de faire des quintessences pour l'odorat, ou pour faire des eaux à laver le corps, comme l'eau de Lavande, l'eau de Romarin, ou eau de la Reine d'Hongrie, vous pouvez alors vous servir du Nitre ou Salpêtre, ou du Sel commun, afin de tirer d'avantage de quintessence.

*Recette pour faire les Quintessences des aromatiques végétaux.*

Vous employerez quatre livres de fleurs, ou de feuilles des aromatiques, que vous distillerez, & dont vous voudrez tirer les quintessences, & employez six pintes d'eau. Si vous employez le Sel pour faire fermenter vos plantes, vous mettrez quatre onces de Nitre, ou Salpêtre, ou une demie livre de Sel ordinaire : il ne faut employer que l'un ou l'autre de ces deux Sels.

---



---

 CHAPITRE XXXII.
*DE LA MARJOLAINE.*

**L**A Marjolaine est une plante dont il y a plusieurs espèces : mais je ne parlerai ici, que de celle dont on se fert le plus communément.

L'odeur de cette plante est forte, aromatique, & d'un goût âcre, & un peu amer. Ses fleurs naissent en ses sommités, ramassées en maniere d'épis, ou de têtes, plus courtes & plus rondes que celles de l'Origan, composées de quatre rangs de

feuilles, posées par écailles. Elle est bonne dans les maladies du cerveau & de l'estomac.

Cette plante se trouve chez tous les Herboristes; l'usage en est fort étendu: les Bourgeois en mêlent dans leurs infusions de Lavande. On s'en sert pour le pot pourri; on en fait entrer la quintessence dans certains remedes, & dans certaine pommades de fantaisies, pour ceux qui aiment les odeurs aromatiques. Il est même étonnant, qu'attendu le goût des odeurs qui a régné si longtems, & qui reprend si bien dans ce tems-ci, celle faite avec cette plante, n'ait pas monté à un plus haut degré de perfection.

Le Distillateur peut l'employer avec autant d'agrément que d'utilité.

On en tire de l'eau simple, de l'eau spiritueuse, de la quintessence, comme nous allons dire.

On en tire la quintessence, comme de tous les aromatiques végétaux, & comme nous avons dit au Chapitre de la Lavande.

On en tire de l'eau simple, comme j'ai dit dans le même Chapitre, pour l'eau de Lavande simple.

Et pour en tirer l'esprit, vous ferez comme nous allons dire:

Prenez de la Marjolaine fraîchement cueillie:

*de la Distillation.* 145

**cueillie** : observez que ce soit dans le fort de la chaleur, avant ou aussi-tôt que le Soleil fera levé, pour qu'elle ait toute sa vertu, & que la trop grande chaleur n'en ait pas dissipé une partie. Dépouillez les branches de leurs feuilles, & de leurs boutons; si la fleur y est, ce fera encore le mieux: mettez ces feuilles, boutons & fleurs, s'il y en a, dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie, & un peu d'eau, si vous distillez à feu nu: mais si vous distillez au bain marie, ou au bain de vapeurs, ou au sable, vous pourrez n'y pas mettre d'eau, parce que vos recettes ne brûleront point, ni ne s'attacheront au fond de votre Alambic: ne tirez pas de phlegme. Pour la distiller à feu nu, il faut le degré de feu ordinaire.

*Recette pour l'eau de Marjolaine simple.*

Vous mettez dans l'Alambic six pintes d'eau-de-vie, deux livres de Marjolaine, & une pinte d'eau, si vous la distillez à feu nu: si vous distillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, vous pourrez retrancher l'eau.

*Recette pour l'eau de Marjolaine rectifiée.*

Mettez dans l'Alambic six pintes d'eau

G

146 *Traité raisonné*  
 de-vie, & deux livres de Marjolaine ; tirez-  
 en les esprits, & les remettez dans l'Alam-  
 bic, avec une demie livre de Marjolaine,  
 pour les rectifier ; & la meilleure façon de  
 les rectifier, c'est de se servir, pour cette  
 rectification, de l'Alambic au bain-marie.

---

## CHAPITRE XXXIII.

### DE LA MELISSE.

**L**A Melisse est une plante aromatique ;  
 dont les fleurs sont petites, blanches,  
 ou d'un rouge pâle. Cette plante est cor-  
 diale, céphalique, rappelle les esprits dans  
 les évanouiffemens. On en fait des eaux  
 simples, des eaux spiriteuses ; & en-  
 tr'autres, elle est extrêmement connue sous  
 le titre d'eau des Carmes.

Pour faire l'eau de Melisse si vantée, &  
 qui mérite en effet les éloges qu'on lui  
 prodigue, on prend de la Melisse nou-  
 vellement cueillie, sur la fin du Printems,  
 ou au commencement de l'Eté. Il faut ob-  
 server, que pour que cette plante ait toute  
 sa vertu, il ne faut la cueillir que dans un  
 tems chaud ; & s'il se peut, qu'il n'ait pas  
 plu depuis quelques jours : il faut la cueil-  
 lir encore avant le lever du Soleil, ou tout



*de la Distillation.* 147

au plus, une demie heure après le Soleil levé, afin qu'elle ait toute la vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit laissent aux plantes, & que la chaleur n'ait rien diminué de sa force.

Cette eau fut à son commencement appelée eau de Citronnelle, parce que dans sa recette il entroit du citron: il n'étoit cependant pas la base de cette eau. Les Carmes Déchauffés de Paris, ou quelque Distillateur d'entre eux, raisonna cette recette, & l'arrangea de façon, qu'elle eut des-lors la vogue prodigieuse, qu'elle a encore. Ce Distillateur y mêla des épices; qui par elles-mêmes, sans la melisse, sont extrêmement cordiales, & qui ont des vertus connues.

On y met des quatre épices, en très-raisonnable quantité; & de la coriandre; graine cordiale, & très-bonne pour les maladies occasionnées par les vents. Il faut faire attention de choisir les épices & la graine de coriandre, de la meilleure qualité qu'il sera possible; cela fait, vous couperez des zestes de citron, avec beaucoup de précaution: vous pillerez les épices & la graine de coriandre avec les feuilles de Melisse, qu'il faut piller aussi, mais à part: vous mettrez ensuite toute cette recette dans la cucurbite de votre Alambic, avec du vin blanc & de l'eau-de-vie; & vous dis-

G ij

tiillerez ensuite cette recette au bain marie, à très-petit feu, de forte que vos esprits ne tombent que goutte à goutte dans le récipient, & non pas à la file & continuellement comme dans toutes les autres distillations : sur-tout observez bien de ne point tirer de phlegme, car il faut, pour cette eau, que vos esprits sortent purs, & paroissent aussi brillans, que si c'étoient des esprits rectifiés.

La longueur du tems que l'Alambic reste sur le feu, la longueur de la distillation elle-même, où les esprits ne distillent que goutte à goutte, donne assez de temps aux esprits des épices pour se développer, & fait, que les esprits de la Mélisse entraînent suffisamment.

*Recette pour environ quatre pintes d'eau de Mélisse.*

Vous mettrez dans votre Alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, cinq pintes & chopine de vin blanc, un quatteron de muscade, un quatteron de macis, une once de canelle, deux onces de clous de girofle, quatre onces de coriandre, les zests de douze beaux citrons, & vingt-quatre poignées de feuilles de Mélisse.

Si votre Alambic est trop petit pour contenir toute cette recette, vous la partage-

*de la Distillation.* 149

rez pour n'en distiller que la moitié d'abord; & ensuite vous distillerez le reste pour faire la quantité d'eau de Mélisse portée par la recette; & vous diminuerez la recette, ou l'augmenterez toujours par proportion, sur la quantité que je viens de statuer, si vous en voulez faire plus ou moins.

---

## CHAPITRE XXXIV

### *D U R O M A R I N.*

**L**E Romarin est un arbrisseau aromatique, d'une odeur fort agréable; ses fleurs sont mêlées parmi les feuilles, & sont une espèce de tuyau découpé en gueule, de couleur bleue, pâle, tirant sur le blanc.

On tire de cette plante des eaux simples; des essences; & c'est sur-tout du Romarin que ce fait l'eau si renommée de la Reine d'Hongrie, dont nous allons parler. Cette plante tient un des premiers rangs parmi les aromatiques végétaux, qu'employent ordinairement les Distillateurs.

#### *Eau de la Reine d'Hongrie.*

L'eau de la Reine d'Hongrie, est la première eau d'odeur, qui ait paru; elle nous

G iij

156 *Traité raisonné*

vient d'Allemagne. Cette eau ne fut d'abord qu'une infusion; enfin on la distillée à Montpellier avec beaucoup de succès.

La base de cette eau est le Romarin. Cette plante est fort commune; mais la meilleure eau de cette espèce nous vient de Montpellier; parce que dans ce Pays & dans la Provence, les végétaux aromatiques y sont beaucoup plus odorans, à cause de la chaleur du climat, ils le sont encore plus en Provence qu'à Montpellier; mais le voisinage de cette Ville & de la Provence, fait, que les Distillateurs de Montpellier sont toujours très à portée d'avoir les matières propres à leurs distillations, & les meilleures.

Quoique le Romarin du Languedoc & de la Provence soit d'une qualité bien supérieure à celui du climat de Paris, on peut cependant employer celui de Paris & des Provinces voisines: mais il faut pour cela, que cette plante soit dans une bonne exposition, à l'abri du nord & exposée au midi.

C'est la fleur de cette plante seule, qu'il faut employer, pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie, s'il est possible d'en avoir une quantité suffisante; car votre eau en fera meilleure & plus parfaite: mais au défaut de la fleur, ou de la quantité de fleurs; on peut employer les sommités des branches de cette plante; & on peut même dans le

*de la Distillation.* 151

cas où il ne seroit pas possible d'avoir des fleurs, n'employer que ces sommités. La plante a bien la même odeur que la fleur ; mais elle n'a ni la même quantité, ni la même qualité du parfum, ni la même délicatesse. Cette plante a la prééminence sur tous les autres végétaux aromatiques ; & le goût des plantes aromatiques s'est toujours fort bien soutenu. Pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie avec les fleurs, il faut les cueillir au lever du Soleil, & les employer toutes fraîches ; on les mettra dans l'Alambic : Et si l'on distille les sommités, on fera de même ; vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie dans votre Alambic, & vous distillerez vos recettes au bain-marie, à grand feu : vous aurez soin de ne point tirer de phlegme, & votre eau fera parfaite.

*Recette pour quatre pintes d'eau de la Reine d'Hongrie.*

Vous mettrez dans votre Alambic six pintes d'eau-de-vie sans eau, une demie livre de fleurs de Romarin, avec une livre de sommités, ou virgultes de la plante ; & si vous n'employez que ces sommités, vous en mettrez deux livres, & vous distillerez vos recettes au bain-marie.

Vous tirerez encore de cette plante, ou plutôt de ces fleurs, de la quintessence, com-

152 *Traité raisonne*  
me nous avons dit au Chapitre de la quin-  
teffence de Lavande.

---

## CHAPITRE XXXV.

### D E M E L I L O T .

**L**E Melilot est une plante aromatique ; d'odeur agréable. Ses fleurs sont petites, légumineuses, jaunes, ramassées en épis. Toute cette plante est de fort bonne odeur, quand elle est seche. Les Distillateurs l'employent avec succès, ainsi que nous allons dire.

L'eau de Melilot eut jadis plus la vogue, qu'elle ne l'a actuellement. Cette plante est très-commune, & se trouve chez les Herboristes avec beaucoup de facilité. Elle est bonne pour l'eau spiritueuse & simple. Elle entre dans les alliages spiritueux, & y fait un effet merveilleux. Elle entre dans les recettes aromatiques, dans les pots-pourris. On en fait des quintessences de la façon dont on fait les quintessences des autres aromatiques : cependant je ne conseille pas de s'amuser à en tirer les quintessences, parce que rien n'est si ingrat, que le produit huileux de cette plante.

Pour faire l'eau de Melilot, vous pren-

*de la Distillation.* 153

Prenez cette plante nouvellement cueillie, fraîche, dans sa force, dans un tems sec & chaud, immédiatement après le lever du Soleil; & même plutôt, s'il est possible, avant qu'il soit levé. Vous déramerez les branches de cette plante, & vous mettrez ce que vous aurez ôté de ces branches dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & la distillerez sur un feu ordinaire, en observant, avec beaucoup d'attention, d'éviter de tirer des phlegmes.

*Recette pour quatre pintes d'eau de Mélilot, en esprit simple.*

Vous mettrez dans l'Alambic deux livres de Mélilot, six pintes d'eau-de-vie, & une pinte d'eau.

*Recette pour faire l'eau de Mélilot, 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.



*Recette pour quatre pintes d'eau simple de Mélilot.*

Vous mettez dans l'Alambic deux livres de Mélilot, & sept pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

---



---

 CHAPITRE XXXVI.

*L'ASPIC, LE THYM, LE BASILIC ET LA SAUGE.*

**N**Ous avons déjà parlé de l'Aspic à l'article de la Lavande ; mais nous sommes obligé d'en dire encore un mot dans ce Chapitre.

Le Thym est une plante assez connue : mais l'espèce la meilleure, est celle qui croît dans les Pays chauds. Ses fleurs sont purpurines & petites. Cette plante est bonne aux tempéramens froids, met le sang en mouvement, & est fort cordiale. Les Distillateurs l'employent comme tous les autres aromatiques végétaux, pour les eaux, les liqueurs, & dans les recettes compliquées ; on en tire aussi des quintessences.

Le Basilic est une plante annuelle, aro-

*de la Distillation.* 155

matique, qu'on sème dans les Jardins : il y en a plusieurs espèces. Une qui est le grand Basilic, qui vient à la hauteur de six à huit pouces. Il pousse beaucoup de branches fort ferrées. Ses feuilles sont grandes, gaudronnées, dentelées en leur bord. Ses fleurs sont blanches, naissent à ses sommités. Son odeur approche un peu de celle du Girofle.

Le moyen Basilic vient fort touffu : ses branches sont ferrées, noueuses & cannelées. Ses feuilles sont dentelées d'un verd noir, & ordinairement de diverse couleur, comme celles du tricolor.

Le petit Basilic est l'espèce la plus connue, & la plus commune : il n'en est pas pour cela d'une qualité inférieure à celle des deux espèces précédentes, & même il a plus de parfum & de vertu que les autres : il forme un petit buisson fort touffu, qui s'arrondit de lui-même, & qui prend une tournure fort agréable : ses feuilles sont d'un verd tendre & gai : son odeur est très-forte, & même porte au cerveau quand on s'en approche de trop près ; cette odeur prend même aux corps qui le touchent, & se conserve très-long-tems à la plante après qu'elle est desséchée.

Les Distillateurs distillent cette plante & en tirent des eaux simples, spiritueuses, comme de toutes les autres plantes aromatiques.

G.vj

La Sauge est une plante très-commune & très-connue. Elle vient dans ces climats-ci ; mais elle est meilleure dans les Pays chauds : ses fleurs sont de couleur bleue, purpurine, & naissent en épis au sommet de ses branches.

Il en est une espèce plus petite que cette précédente, qu'on appelle la fine Sauge de Provence ; cette dernière est fort estimée, & on lui attribue de grandes vertus. On en trouve une grande quantité le long du Rhône.

Vous prendrez pour faire les eaux simples spiritueuses, & quintessences d'Aspic, les fleurs nouvellement cueillies, comme celles de la Lavande ; vous en mettrez dans votre Alambic les quantités portées par les recettes dans la Lavande, Chapitre trente-neuvième ; & vous suivrez de point en point les choses prescrites dans ledit Chapitre, pour la conduite de l'opération.

La semence de cette plante donne une huile très-forte en odeur, & très-désagréable ; mais remède souverain pour des cures de playes, de laquelle nous ne parlons pas ; parce que les huiles, comme nous croyons l'avoir dit quelque part, sont l'ouvrage du Distillateur, & non celui de la distillation.

De la Sauge & de l'Aspic, on ne peut tirer que des eaux simples, des quintessences & des esprits pour les eaux d'odeurs,

*de la Distillation.* 157

pour les remedes, & pour la propreté du corps : mais du Thym & du Basilic, on peut faire une liqueur, & même agréable.

## D I V I S I O N .

*Le Thym & le Basilic en liqueur, eau d'odeur, tant simple que spiritueuse.*

### L E T H Y M .

**L**A recette de cette liqueur est nouvelle & facile.

Pour faire l'eau de Thym en liqueur, vous prendrez du Thym fraîchement cueilli, quand il est en fleurs, c'est-à-dire, au mois de Juillet : il faut le cueillir dans un tems bien chaud & sec. Votre Thym cueilli, vous le déramerez, & mettrez ensemble fleurs & feuilles dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie sans eau : Votre Alambic, ainsi garni & bien lutté, le porterez sur un feu tempéré, & distillerez votre recette, en observant exactement de ne point laisser venir de phlegmes; car ce que vous en tireriez gâteroit absolument votre liqueur, parce que les phlegmes de l'eau-de-vie ont une odeur désagréable. Ceci fait, vous ferez fondre du sucre; & quand votre sucre sera fondu, vous verserez dans ce

158 *Traité raisonné*  
sirop, les esprits distillés, les passerez à la  
Chausse pour les clarifier; & quand votre  
liqueur aura passé à clair fin, elle sera faite.

Pour faire l'eau d'odeur du Thym; vous  
prendrez les feuilles & les fleurs du Thym  
déramées, & garnirez l'Alambic de cette  
forte.

Vous mettrez des feuilles & fleurs ci-  
dessus dans la cucurbitte, jusqu'à la moitié  
de la cucurbitte, deux pintes d'eau, & le  
reste d'eau-de-vie, jusqu'au couronnement,  
& comme à la distillation précédente; ob-  
servez sur-tout de ne point laisser tomber  
de phlegmes dans le récipient, & cela pour  
les raisons que nous avons expliquées plus  
haut, & qui sont répétées dans plusieurs en-  
droits de ce traité.

*Recette pour cinq pintes d'eau de Thym en  
liqueur.*

Prenez trois pintes & chopine d'eau-de-  
vie, avec trois poignées de Thym, feuilles  
& fleurs, & pour le sirop une livre & demie  
de sucre, & deux pintes d'eau.

*Recette pour trois pintes d'eau d'odeur de  
Thym.*

Prenez comme ci-dessus des feuilles &  
fleurs de Thym; remplissez à moitié votre

*de la Distillation.* 159

cucurbité ; mettez sur vos fleurs deux pintes d'eau, & le reste d'eau-de-vie jusqu'au couronnement ; distillez vos recettes sur un feu tempéré, & évitez d'en tirer des phlegmes.

*Recette pour tirer l'eau simple & double du Thym.*

Prenez du Thym dans sa verdure ; pilez-le, & le distillez au bain-marie, ensemble les feuilles & les fleurs ; & n'y mettez point d'eau, pour l'eau double. Pour l'eau simple, vous mettez de l'eau, & distillerez à feu nu.

## L E B A S I L I C.

Les Distillateurs tirent de cette plante des esprits pour les liqueurs, en tirent des esprits pour les eaux d'odeurs, distillent cette plante en eau simple & double, & en tirent encore une quintessence très précieuse.

On fait avec le Basilic une liqueur très-agréable au goût.

Prenez du petit Basilic, cueillez-le dans le tems qu'il fleurit en tems chaud & sec ; employez aussi-tôt les fleurs & les feuilles, parce que cette plante se fane aisément, & est fort délicate : l'impression qu'elle lais-

se aux choses, qui la touchent, prouve que son odeur s'évapore facilement. Dérâmez votre Basilic, mettez fleurs & feuilles dans votre Alambic avec de l'eau-de-vie ; distillez votre recette à feu nû, mais tempéré ; & quand vous aurez tiré vos esprits sans phlegme ; vous boucherez bien votre récipient, pour éviter la transpiration & l'évaporation ; vous ferez ensuite le sirop ordinaire, avec du sucre, que vous ferez fondre dans l'eau fraîche ; & quand votre sucre sera fondu, vous verserez votre sirop dans les esprits du Basilic distillé ; & quand le tout sera bien mêlé, vous le passerez à la Chauffe, que vous aurez soin de couvrir, afin que rien ne se perde de la force de vos esprits.

*Recette pour l'eau de Basilic en liqueur.*

Prenez les feuilles & fleurs ensemble, trois poignées, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux livres de sucre, & une pinte & demie d'eau ( car il en faut moins pour le basilic ) que pour le thym, pour environ quatre pintes de liqueur.

*Pour faire l'eau simple, double, & quintessence de Basilic.*

Pour faire ces eaux simples, doubles &



*de la Distillation.* 161

quintessence , prenez du basilic , comme ci-dessus , fleurs & feuilles en leur verdeur ; pilez-les , mettez-les dans un Alambic de verre , & distillez le tout au bain-marie , sans eau , ou au bain de vapeur , pour l'eau double de laquelle vous séparerez la quintessence , comme on vous a dit à l'article de l'Orange , Chapitre vingt-troisième , pour séparer le Néroly d'avec l'eau double de fleurs d'orange. Si vous voulez distiller de l'eau simple , vous la distillerez à feu nu , avec de l'eau , cependant tempéré.

*Recette pour faire l'eau double & simple de Basilic.*

Mettez des feuilles & fleurs pillées jusqu'au couronnement de votre cucurbite ; distillez le tout sans eau au bain-marie : évitez les phlegmes.

Pour l'eau simple , versez sur vos feuilles & fleurs cinq pintes d'eau , pour en tirer trois pintes ; distillez le tout à feu nu : ne mettez des feuilles & fleurs que jusqu'à la moitié ; graduez votre feu , de sorte qu'il ne soit point trop vif ; & évitez de tirer phlegmes.

Il nous reste à parler de la Sauge. Pour faire l'eau simple de cette plante , on la cueille en tems chaud & sec , dès le

162 *Traité raisonné*

matin : on la met sur le champ dans l'Alambic, avec un peu d'eau ; & on la distille à feu nû, un peu vif, à cause de l'eau, & comme dans toutes les autres recettes, on prend garde de ne point tirer de phlegmes. Quand on veut la distiller à l'esprit-de-vin, on ne fait que mettre de l'eau & de l'eau-de-vie dans l'Alambic, sur les feuilles, & on fait alors cette opération à feu nû. Quand on en veut faire de l'eau double, on la distille sans eau au bain-marie. Pour la quintessence, on observera la même conduite que dessus.

---

## CHAPITRE XXXVII.

### *DES VULNERAIRES.*

ON entend par vulnéraires, les plantes adoucissantes, onctueuses, consolidantes & cordiales. Nous avons des vulnéraires en France : il y en a en Suisse ; & c'est en Suisse que les vulnéraires sont les meilleurs : ce sont ceux-là qu'il faut employer. Des feuilles & des fleurs de ces plantes, on fait des infusions, comme du thé : elles font pour la santé un effet merveilleux.

*de la Distillation.* 163

C'est en distillant ces plantes, comme tout ce qui est de notre ressort, qu'on peut conserver, & même augmenter ce qu'elles ont de bon; sur-tout quand on les distille aux esprits.

On distille les vulnéraires à l'eau simple ou aux esprits. On distille les feuilles & les fleurs de ces plantes.

On appelle celle qui se fait avec feuilles, eau vulnéraire simplement: Et celle qu'on fait avec les fleurs, eau vulnéraire d'arquebuse.

Depuis quelque tems, on a compliqué la recette de l'eau d'arquebuse: on y a ajouté d'autres plantes vulnéraires, des plantes aromatiques. Elle est devenue beaucoup meilleure par l'addition de toutes ces choses. Nous en donneront la recette après celle-ci. Voici la façon de faire l'eau vulnéraire:

Vous prendrez chez les Epiciers du vulnéraire Suisse: il est commun & très-facile à trouver. Vous le choisirez le plus frais qu'il sera possible. Vous le distinguerez sans peine, au coup d'œil & à l'odorat. Il en est pour les fleurs, comme pour les feuilles; quoique sèches les unes & les autres, chacune ont des marques distinctives de leur fraîcheur. Quand le vulnéraire est frais, ses feuilles sont plus vertes: la couleur des fleurs est plus vive, & leur odeur est beau-

164 *Traité raisonné*  
coup plus forte & meilleure: ce choix fait,  
vous l'employerez de cette façon.

*Recette pour quatre pintes d'Eau Vulnéri-  
res aux esprits.*

Vous mettez dans l'Alambic une demie  
livre de feuilles, ou six onces de fleurs de  
vulnéraire, avec six pintes d'eau de-vie,  
& point du tout d'eau. Vous distillerez  
cette recette à petit feu, & vous tirerez  
quatre pintes d'esprit.

*Recette pour quatre pintes d'Eau Vulnéri-  
re simple.*

Pour faire l'eau simple, vous mettez  
dans l'Alambic la même quantité de feuil-  
les ou de fleurs, avec six pintes d'eau, pour  
en tirer quatre pintes; & vous ferez un feu  
plus vif, parce que l'eau ne se distille pas si  
aisément que les esprits.



---

 CHAPITRE XXXVIII.

*L'Eau Vulnérable , appelée communément  
Eau d'Arquebufade.*

**Q**Uoique nous ayons protesté dès le commencement de ce Traité , que nous ne fortirions pas des bornes , que la Faculté permet aux Distillateurs du second ordre ; je ne crois point m'écarter ni faire un vol à personne , en donnant la recette de l'eau vulnérable. Elle est d'une utilité & d'une importance si grande & si reconnue, qu'on ne sçauroit trop la communiquer.

L'eau vulnérable, à sa première découverte, eut d'abord une grande réputation ; & telle est la nature des choses dont la bonté est réelle, & de tous les tems : son mérite & sa réputation ont augmenté tous les jours. On a ajouté à sa vertu première, en compliquant sa recette de choses meilleures de plus en plus.

On avoit d'abord fait l'eau vulnérable à l'eau simple ; ensuite on l'a faite aux esprits : elle a acquis par ce moyen un degré de bonté supérieur au premier. Il est vrai, qu'on conserve encore l'usage d'en faire

de l'une & l'autre façon, parce que l'une & l'autre sert à des usages différens. Les besoins différens demandent l'usage des unes ou des autres : nous ne fixons rien de ce côté. Contens de nous en tenir à les sçavoir faire, sans même entrer dans aucun détail sur les maux auxquels elles remédient, nous dirons que pour les contusions, blessures, playes, coupûres & autres, il n'est point de remede si prompt & si efficace : mais l'eau d'arquebusade fait plus, elle fait des miracles ; des blessures très-dangereuses & très-profondes ont été guéries par son moyen, dans un espace de tems si court, que la chose prodigieuse comme elle est, eut été incroyable, si l'expérience n'eût aidé le fait à se faire croire. Les onguents auroient tenu une playe un tems infini, que l'eau vulnéraire guérit en très-peu de jours. Souvent il lui a suffi de vingt-quatre heures, pour avoir son plein effet. Un ouvrier n'a rien de mieux à employer, s'il a le malheur d'être blessé.

L'Emery dit, page 650 de son Cours de Chymie, seconde Partie des végétaux, que le nom d'eau vulnéraire suffit pour marquer son excellence & ses vertus ; & que son nom d'eau d'arquebusade marque sur-tout la propriété qu'elle a de guérir des coups de feu, comme d'arquebuse, fusil, pistolet, & autres armes à feu, éclats de

*de la Distillation.* 167

bombes ou de grenades, & mille autres façons dont le feu peut faire bleffer à la guerre.

Il entre dans la recette de cette eau vingt-cinq fortes de plantes, tant aromatiques que vulnéraires. La grande Confoude, feuilles, racines & fleurs ; l'Armoise, la Bugle, la Sauge, la Bétoine, la grande Marguerite, la Sanicle, la grande Scrophulaire, la Pasquerette, l'Aigremoine, le Plantin, la Verveine, le Fenouil, l'Absynthe, la Véronique, l'Orpin, le Mille-Pertuis, l'Arifloche longue, la petite Centaurée ; la Mille-Feuille, la Menthe, la Nicotiane, la Pilofelle, l'Hyssope.

Il faut maintenant définir toutes ces plantes, selon l'ordre que nous venons de leur donner, & dire un mot de leurs vertus, pour faire voir à nos Lecteurs, d'après les Botanistes, que nous n'employons rien, dont les propriétés & le mérite ne soit prouvé par des autorités auxquelles, ils ne pourront refuser leur confiance.

*La grande Confoude.*

C'est une plante fort commune, qu'on trouve communément dans les endroits aquatiques & marécageux, le long des rivières : sa racine est longue & noire par



168 *Traité raisonné*

dehors, sans fil ni chevelu, comme un pivot ; sa substance intérieure est blanche, glutineuse, & propre à raffermir les chairs : elle pousse une tige droite au sommet, de laquelle viennent les fleurs, qui sont d'une couleur blanche jaunâtre ; sa feuille est longue, & approche assez de celle de la Buglose. Cette feuille est d'un verd terne, velue, ainsi que sa tige, & âpre au toucher : elle est excellente pour les hémorragies, & consolide les chairs, dont elle a pris le nom latin de *Consolida* : on l'appelle aussi oreille d'âne, à cause de sa figure longue, large & pointue, & velue d'ailleurs.

*L'Armoise.*

C'est une grande plante, dont la Reine Artemise a fait la première usage ; ce qui la fait appeler en latin *Artemisia*. Elle pousse une tige ferme, ligneuse, haute & branchüe. Ses feuilles sont blanchâtes par dessus, & d'un verd obscur par dessous, déchiquetées, & découpées très-profondement, comme celles de l'Absynthe, d'une odeur forte : on en trouve par-tout. Les gens de la campagne l'appellent, l'herbe de la Saint Jean.

La

*La Saugé.*

Nous en avons déjà parlé. On l'appelle *Salvia* en latin, comme qui diroit herbe salutaire, & Lémery l'appelle *Salvatrix*, comme qui diroit, l'herbe la plus capable de guérir. Nous en avons dit suffisamment à son article.

*La Bugle.*

C'est une plante, dont les feuilles sont épaisses, languettes, rougeâtres, un peu velues & dentelées à leurs extrémités; ses fleurs sont bleues; on la trouve assez communément dans les Champs; elle est vulnère & consolidante, ce qui la fait appeller en latin *Consolida medid*, moyenne Confoude, ou herbe Laurentiane. Je ne sçais pas l'étymologie de cette appellation.

*La Bétoine.*

C'est une plante, que plusieurs personnes cultivent dans leurs jardins; on en trouve dans les bois, sur les montagnes; les feuilles en sont d'un verd jaune, longues & étroites, dentelées au tour en forme de scie; ses fleurs viennent à ses sommités,

H

170 *Traité raisonné*

rangées en épis , arrondies comme de petite pommes de couleur purpurine : cette plante est céphalique , vulnérable & cordiale. Les Gens de la Campagne l'appellent l'herbe à la vache : voici pourquoi. Dans les endroits où les pâturages sont marécageux , il vient ordinairement une espèce de jonc , qui leur met le feu dans les entrailles : elles rendent beaucoup de fang ; quand elle sont affectées de ce mal ; & si on n'y remédie promptement , elles meurent en quelques heures : le meilleur remède , est de faire bouillir de la Bétoine dans du lait , qu'on leur fait avaler , ce qui les sauve. J'ai crû que cette petite digression ne pouvoit être inutile ; parce que je crois y appercevoir des conséquences , que des personnes intelligentes peuvent réduire en pratique , pour quelque objet plus intéressant , que celui que nous annonçons.

*La Sanicle.*

C'est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de sa racine , presque rondes , fermes , unies , vertes , de belle couleur ; divisées en cinq parties ; sa tige est haute d'environ un pied , ou un pied & demi ; ses feuilles naissent à ses sommités , sont petites & blanches : sa racine est noire en dehors , blanche en dedans , fibreuse ; elle

*de la Distillation.* 171

Ÿe trouve ſur les montagnes , elle croît dans les Vallées ; elle eſt conſolidante , vulnérable , & arrête le fang.

*La grande Marguerite.*

La grande Marguerite, qu'on nomme autrement œil de bœuf , eſt une plante fort commune preſque par-tout, & en tout Pays ; on en trouve quantité dans les bleds ; dans les prez ; ſes feuilles ſont languettes ; étroites , unies , rondes à leurs extrémités d'un tiſſu délié , douces , & graſſes au toucher ; ſa fleur eſt radiée , ſes feuilles ſont blanches , & le cœur compoſée d'une infinité de petits grains ou ſémences , d'un jaune doré ; elle a l'odeur forte , aromatique , & point déſagréable , & reſte au corps qui la touche , quand elle eſt un peu froiffée ; elle eſt vulnérable : Lémery dit qu'on l'employe auſſi pour les écrouelles.

*La Paſquerette.*

La Paſquerette ou petite Marguerite ; eſt une plante baſſe , connue de tout le monde ; ſes feuilles naiſſent de ſa racine , ſont collées contre terre , rondes , quelques-unes oblongues , d'autres d'un très-beau verd , graſſes , liſſes , onctueuſes , ar-

Hij

172 *Traité raisonné*  
 rondies vers leurs extrémités ; ses fleurs  
 sont variées , blanches & rouges , il y en a  
 qui sont tout-à-fait d'un rouge incarnat ;  
 cette fleur est radiée , composée d'une  
 infinité de petites feuilles languettes , d'un  
 arrangement assez agréable ; ses racines  
 sont fibrées : elle consolide les plaies , ré-  
 fout les tumeurs , arrête le sang : on en  
 distille une eau bonne pour l'inflammation  
 des yeux.

*La grande Scrophulaire.*

C'est une plante haute de deux ou trois  
 pieds , qui croît dans les hayes & autres  
 lieux ombrageux ; sa feuille ressemble assez  
 à celle de l'ortie ; sa racine est grasse &  
 noueuse ; son odeur est désagréable , &  
 même puante ; elle refout les tumeurs , ra-  
 mollit les duretés , nettoye les plaies & les  
 vieux ulcères , & sert beaucoup dans la re-  
 cette de l'eau vulnéraire.

*Le Plantin.*

C'est une plante qu'on appelle *Plantago*  
 en latin , comme qui diroit une plante par  
 excellence. C'est l'idée qu'en donne Mon-  
 sieur Lémery ; il ne lui donne pas cepen-  
 dant des vertus qui justifient ce titre magni-

*de la Distillation.* 173

figue. Il y en a de trois sortes : le Plantin a sept côtés le plus commun de tout, se trouve par-tout dans les prez, le long des chemins; sa feuille est oblongue, arrondie à son extrémité, d'un beau verd par-dessus, blanche par-dessous & velue, est étroite à son commencement, pousse une tige droite, assez ferme & velue; ses fleurs naissent en épics, d'un blanc pâle : & il reste à la sommité de cette tige, plusieurs capsules, rangées en écailles, pleine de grains noirs & menus; sa racine est grasse, courte & fibreuse. Il y en a une espece à cinq côtés, semblable presque en tout à la première espece, qu'on trouve dans les lieux marécageux; on l'appelle le Plantin aquatique. Il y en a une troisième espece à trois côtés, qui croît aussi près de l'eau; on l'employe dans les cours de ventre, les hémorragies, & on en distille une eau d'une grande vertu pour l'inflammation des yeux.

*L'Aigremoine*

L'Aigremoine ou Eupatoire, est une plante haute environ d'un pied ou un pied & demi, qui pousse de terre une tige grêle, menue, & cependant ferme : ses feuilles sont vertes, velues par-dessous, un peu blanches, échancrées profondément; ses fleurs sont petites, en épics, d'un jaune ci-

H iij

174 *Traité raisonné*  
 trin; sa fémençe est menue, & enveloppée  
 d'une espee de coque velue & même pi-  
 quante : elle est très-déterfivè , astringente  
 pour le ventre , apéritive pour les urines ;  
 elle est vulnèraire , chasse le venin.

*La Verveine.*

C'est une plante qui pousse plusieurs tiges  
 en buisson, à la hauteur d'environ un pied &  
 demi à deux pieds; les tiges sont grêles; an-  
 guleuses, dures, les feuilles sont d'un verd  
 blanchâtre, ainsi que la tige, découpées  
 profondément, divisées en plusieurs seg-  
 mens; les fleurs sont petites, bleuâtres; la  
 racine est menue, fibreuse & dure; elle  
 croît dans les lieux secs, sur les chemins,  
 contre les murailles. Il y en a de plusieurs  
 especes, mais qui ont toutes à peu près les  
 mêmes vertus: elle est onctueuse, adoucif-  
 fante, bonne pour les maladies de poitri-  
 ne, pour l'hémorragie, la dyffenterie, la  
 pleuresie; cette plante étoit autrefois sa-  
 crée, on l'appelle encore *herba sacra*.

*L'Absynthe.*

C'est une plante qui croît à la hauteur  
 d'environ trois pieds, & pousse plusieurs  
 tiges, blanches & ligneuses, ridées, bran-  
 chues, blanchâtres & cotonneuses; les



*de la Distillation.* 175

feuilles font languettes, découpées profondément, coroneuses, blanchâtres, molasses, d'une odeur forte, aromatique, & d'un goût extrêmement amer, les rameaux font entourés ou garnis d'une grande quantité de grains, menus, jaunâtres, auxquels succède une semence menue; la racine est grossière, ligneuse; on la cultive dans les jardins. Il y en a de plusieurs fortes: elle tue les vers, nettoie l'estomach, le fortifie, elle est d'ailleurs vulnéraire & apéritive; elle est d'un grand usage dans la Médecine, mais les Distillateurs n'en font pas grand usage, quoiqu'ils la puissent employer comme tous les autres aromatiques, cependant, je ne crois pas, qu'elle soit employée autrement, que pour cette eau-ci.

*Le Fenouil.*

Nous aurons encore occasion d'en parler, pour en donner une ample définition; il suffit ici de dire, que cette plante est désertive & apéritive, & nettoie les plaies.

*Le Mille-pertuis.*

C'est une plante qui croît par-tout; elle vient à la hauteur de deux à trois pieds: sa tige est ferme & droite, un peu branchue; ses feuilles font petites, vertes, un peu

Hiv

178 *Traité raisonné*

longues, percées d'une grande quantité de petits trous ; sa fleur vient en bouquet aux sommités de ses branches. Les feuilles des fleurs sont d'un tissu délié d'une couleur jaune, dorée, luisante, percées aussi d'une infinité de trous : sa semence est fort menue & fort odorante, elle contient beaucoup d'huile, qu'on en extrait, & qui a de grandes vertus, elle est vulnérable, apéritive, & fortifie les nerfs.

*L' Aristoloche.*

C'est une plante dont il y a quatre espèce. La ronde, la longue, la Clemarite, la petite ou menue.

La première espèce, ou l'Aristoloche ronde, pousse plusieurs tiges foibles, à la hauteur d'environ un pied ; ses feuilles sont rondes, molles, sans queue, embrassant leurs tiges ; ses fleurs sont de couleur purpurine, obscure, tirant sur le noir ; ses semences sont plates, minces, enveloppées dans des fruits languets, divisés en six petites cellules ; sa racine est ronde, ou de la figure d'une truffe, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amère, & très-désagréable au goût ; elle croît dans les prez, dans les champs, en terre grasse & humide.

La seconde espèce ; appelée l'Aristolo-

che longue , jette plusieurs sarments ou tiges pliantes , longues d'environ un pied & demi , se répandant à terre ; ses feuilles sont faites en faux , pointues , attachées aux tiges par de petites queues ; ses fleurs ressemblent à celles de l'Aristolochie ronde , elles sont remplacées par de petits fruits , de la figure de petites poires , & renfermant des sémences plates , noires : sa racine est grosse & longue , comme le bras d'un enfant , ayant la couleur & le goût de celle de l'Aristolochie ronde ; elle croît dans les champs , dans les prez , les bleds , les vignes & les hayes.

La troisième espece , ou la Clemarite , pousse plusieurs sarments droits , plus forts & plus robustes , que ceux des autres especes , à la hauteur d'environ deux pieds , ses feuilles ont la figure de celles du lierre ; ridées , soutenues par des queues longues ; ses fleurs sont languettes , jaunes , pâles ; ses fruits sont plus gros que ceux des autres especes d'Aristolochie , de figure ovale , divisés aussi en six cellules , remplies de sémences plates ; sa racine est menue , filamenteuse , grise ; elle croît dans les champs , dans les vignes , dans les bois , aux Pays chauds ; il en est encore plusieurs autres especes.

La quatrième espece est l'Aristolochie petite ou menue : elle pousse plusieurs tiges

H v

178 *Traité raisonné*

ges foibles & menues, couchées à terre; les feuilles & les fleurs sont semblables à celes des autres Aristoloches, mais elles sont beaucoup plus petites & plus pâles; son fruit est fait en petite poire succulente, rempli de sémence; ses racines sont fort déliées, filamenteuses, jointes ensemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'un goût âcre, amer, d'une odeur forte & agréable: on en trouve dans les vignes, dans les bois, aux lieux chauds, secs & pierreux. C'est l'Aristoloché longue dont on se fert le plus: mais toutes ces especes d'Aristoloches étant vulnéraires, détersives, propres pour résister à la gangrene, je les ai décrites toutes, parce qu'ayant toutes les mêmes vertus, on fera libre de choisir telle especé qu'on voudra: on employe les racines des deux dernières, comme on peut employer les feuilles & fleurs de toutes.

*L'Orpin.*

L'Orpin ou Reprise, ou moyenne Scrophulaire, est une plante qui pousse plusieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pied, grasses, mollasses: les feuilles de cette plante ressemblent beaucoup à celles du pourpier, & même ses tiges, ou à celles de la fève qu'on appelle ici fève de

*de la Distillation.* 179

marais, mais elle font moins rondes & un peu plus languettes : ses feuilles font d'un verd blanc, épaisses, grasses, onctueuses, & douces au toucher, & mollissent pour peu qu'il y ait de tems, que la plante est cueillie ; ses fleurs ressemblent à celles du bled Sarrazin, font blanches ; sa racine est glanduleuse. Lémery dit, qu'elle croît aux lieux secs & pierreux ; cependant on la trouve communément aux lieux humides, & près des sources.

Cette plante est astringente, humectante, consolidante, adoucissante, détersive, & propre pour effacer les taches du visage.

*La Véronique.*

La Véronique est une plante dont il y a deux especes générales, une appelée mâle, & l'autre Véronique femelle. La mâle est divisée en deux autres especes, une droite, & l'autre courbée & rampante. Cette dernière est la plus en usage, & celle qu'il faut employer pour la composition de l'eau vulnéraite : on l'appelle la Véronique mâle la plus commune. (*Veronica mas supina Vulgatissima.*) Elle jette plusieurs branches ou tiges fort menues, longues, rondes, velues ; la foiblesse de dites tiges fait qu'elle rempe à terre & serpente ; ses feuilles font languettes, dentelées en leurs

Hvj

bords, velues, plus petites que celles de la Bétoine; ses fleurs sont disposées en épics bleuâtres, & quelques fois blancs; sa sémence est menue, ronde, noirâtre; sa racine est fibreuse: elle croit dans les hayes, dans les bois, aux lieux incultes & sablonneux; elle a un goût amer & âcre.

La Véronique femelle a la feuille à peu près comme le serpolet; elle pousse plusieurs petites tiges, menues, serpentantes à terre à cause de leur foiblesse, languettes; ses fleurs sont petites, pâles, ou bleues d'un bleu pâle; sa racine est menue: elle se trouve ordinairement dans les prez, & dans les lieux sur-tout humides & marécageux.

Toutes les especes de Véronique sont détersives, vulnéraires, sudorifiques, propres pour les maladies de la poitrine & du poulmon, d'une vertu qui résiste au venin.

#### *La petite Centaurée.*

La petite Centaurée, qu'on nomme autrement fiel de terre, à cause qu'elle est extrêmement amere, ou febrifuge, parce qu'on prétend qu'elle guérit la fièvre, est une petite plante haute, d'environ un demi pied & plus. Ses feuilles sont languettes, comme celle du mille pertuis: mais un peu plus grandes. Elle pousse en sa sommité plusieurs petits rameaux, où naissent des

*de la Distillation.* 181

fleurs rougeâtres, ou de couleur purpurine foible, qui s'unissent en s'approchant les unes des autres. Il leur succede, quand elles sont tombées, de petites têtes, ou gouffes longues, menues, remplies d'un peu de poudre farineuse. Sa racine est déliée, sèche, ligneuse, insipide; elle croît aux lieux arides & sablonneux: elle est vulnérable, détersive, dessicative, apéritive, antiscorbutique, febrifuge tuë les vers, bonne pour la rage; hystérique pour la sciatique & la jaunisse.

*La Mille-feuille.*

La Millefeuille est une plante, dont les feuilles poussent immédiatement de la racine, représentant une plume d'oiseau, du plus beau verd, extrêmement découpées, longues, fermes & bien rangées le long d'une côte qui les partage. Elle pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'un pied ou environ, roides, anguleuses, velues, rougeâtres & rameuses, vers leurs fommités. C'est la grande quantité de segments qui partagent sa feuille, qui lui a fait donner le nom de Millefeuille. Elle est d'une odeur assez agréable, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent en ses fommités en bouquets, ramassées & fort serrées, petites, blanches & jaunes au milieu, odorantes. Sa racine



152 *Traité raisonné*  
est ligneuse , fibreuse. On la trouve pres-  
que par tout , au lieux sur-tout secs &  
arides , sur les chemins , dans les endroits  
exposés.

Cette plante est astringente , vulnenaire,  
résolutive , propre pour les cours de ven-  
tre , & les hémorragies.

*La Nicotiane.*

C'est une plante qui nous vient de l'A-  
merique , Pays où elle a la plus grande ver-  
tu. Elle croît particulièrement dans l'Isle  
de Tabaco, d'où elle a pris le nom de Ta-  
bac. On l'appelle Nicotiane, ou herbe à la  
Reine, parce que cette plante fut apportée  
à la Reine par Monsieur Nicot, du Portu-  
gal, où il avoit été envoyé en Ambassade.  
On la cultive présentement dans toute l'Eu-  
rope : mais elle n'a ni la force , ni la vertu,  
qu'elle a au lieu de son origine.

Il est plusieurs espèces de cette plante ,  
& des espèces de toute grandeur. La plus  
grande espèce est fort haute , a la tige hau-  
te de quatre à cinq pieds , & plus grosse  
d'un pouce , ronde , velue , remplie de  
moëlle blanche. Elle ressemble beaucoup ,  
pour la figure , à l'Eliotrope. Celle d'une  
plus petite espèce , ressemble beaucoup ,  
pour la tige , les fleurs , & même la cou-  
leur , à une plante assez commune , qu'on

*de la Distillation.* 183

appelle *Enula Campana* : à cela près que l'*Enula Campana* a les feuilles d'un verd jaune, & celles du Tabac ou *Nicotiane* font d'un assez beau verd ; mais elles sont velues & âpres au toucher toutes deux. Sa fleur est longue, de couleur purpurine : sa semence est petite, rougeâtre : sa racine est fibreuse, blanche, d'un goût fort âcre. Toute la plante a une odeur forte : elle croît dans les terres grasses, au grand air : on la cultive dans les Jardins. La fumée du Tabac, ou le Tabac mâché, dit l'*Emery*, décharge le cerveau ; mais il cause souvent des maladies, quand on en fait excès. On le pile, & on l'applique sur les tumeurs qu'on veut résoudre. On le met infuser dans l'eau commune ; & avec cette infusion, on lave les dartes, & les endroits du corps où l'on sent des démangeaisons : mais si l'eau en étoit trop chargée, elle exciteroit le vomissement. Elle est vulnérable & désertive : on en prépare un syrop, qu'on fait prendre pour l'asthme.

*La Pilofelle.*

La *Pilofelle*, ou oreille de fouris, est une plante, dont les feuilles sont languettes, rondes vers le bout, couvertes d'une espèce de laine blanchâtre, ou de plusieurs petits poils, qui la font nommer *Pilofelle*.

184 *Traité raisonné*  
 ressemblante à l'oreille d'un rat, ce qui lui a fait donner ce nom. Ses feuilles sont couchées, & comme attachées à la terre. Ses fleurs sont jaunes; sa racine est fibreuse: elle croît dans les champs. Elle est astringente, vulnéraire, incrassante: elle arrête les hémorragies & les cours-de-ventre.

*La Menthe.*

C'est une plante très-aromatique, dont il y a deux espèces générales: La Menthe domestique ou cultivée des Jardins; & la Menthe sauvage: toutes deux sont fort connues. Cette plante fortifie l'estomach, aide à la digestion, chasse les vents, guérit la colique, résout les humeurs, & résiste à la gangrène.

*L'Hysope.*

C'est une plante très connue, qu'on cultive dans les Jardins, dont on fait des bordures, comme de la Lavande, de la Saugé, du Thim, de l'Absynthe, & autres choses.

Cette plante jette plusieurs tiges ou verges hautes d'environ un pied, noueuses, rameutes. Ses feuilles sont longues & étroites. Ses fleurs sont en épis, de couleur bleuë. Sa racine est grosse comme le petit

doigt, longue, dure, ligneuse : elle croît dans les lieux exposés. Elle est aromatique, vulnérable, déterfivè, apéritive. On s'en fert dans les maladies de poitrine, de poulmon, comme l'asthme & la phtyfie.

De toutes ces plantes, dont nous venons de donner les descriptions les plus exactes, auxquelles nous avons ajouté ce qu'elles ont de vertus connues & éprouvées, il n'est personne qui ne doive conclure qu'il doit résulter de la distillation de ce mélange, un tout d'une grande propriété. Comment en effet tant de vertus & de forces réunies, ne feroient-elles pas un composé d'une excellence supérieure ? Nous allons donner la façon de les employer, en déterminant les quantités qu'il faut de chacunes desdites plantes, pour faire l'eau vulnérable, dite d'Arquebusade ; & la conduite de cette opération. En suivant exactement la recette, on lui donnera toute la perfection, dont elle puisse être susceptible.

*Recette pour six pintes d'eau d'arquebusade spiritueuse.*

Vous prendrez 4 poignées de grande Confoude, feuilles, fleurs, & même racine.

Quatre poignées d'Armoise.  
 Quatre poignées de Bugle.  
 Quatre poignées de Sauge.  
 Deux poignées de feuilles de Bétoine.  
 Deux poignées de grande Marguerite,  
 ou œil de bœuf.  
 Deux poignées de Sanicle.  
 Deux poignées de grande Scrophu-  
 laire.  
 Deux poignées de Pasquerette, ou pe-  
 tite Marguerite.  
 Deux poignées d'Aigremoine.  
 Deux poignées de Plantin.  
 Deux poignées de Vervaine.  
 Deux poignées de Fenouil.  
 Deux poignées d'Absynthe.  
 Une poignée de Veronique.  
 Une poignée d'Orpin.  
 Une poignée de Millepertuis.  
 Une poignée d'Aristolochie longue.  
 Une poignée de petite Centaurée.  
 Une poignée de Millefeuille.  
 Une poignée de Menthe.  
 Une poignée de Nicotiane.  
 Une poignée de Piloselle.  
 Une poignée d'Hyffope.  
 Quand vous aurez toutes ces plantes,  
 qu'il faut, s'il se peut, cueillir en tems  
 chaud & sec, au commencement de Juil-  
 let, ou sur la fin de Juin, & même en Juil-  
 let tout entier, tems où ces plantes ont

*de la Distillation.* 187

toutes leurs vertus , vous les hacherez bien menu , & les pillerez ; & cela fait , vous les mettrez infuser dans un grand pot de terre , avec douze pintes de bon vin blanc , & six pintes d'eau-de-vie ; & les mettrez en digestion dans un tas de fumier bien chaud , ou sur un four , l'espace environ de trois jours ; & au bout de ce tems , vous les mettrez dans un grand Alambic ordinaire , au rétroite , & les distillerez à feu nû , sur un feu ordinaire , pour tirer de cette quantité d'esprit ; environ le quart des esprits du vin blanc , & la moitié de ceux de l'eau-de-vie , qui vous donneront environ entre six à sept pintes : mais n'en distillez pas davantage , si vous voulez , qu'elle soit bonne & point phlegmatique ; car il faut bien prendre garde de ne point tirer de phlegme.

Nota , qu'il faut bien boucher le pot de terre , où vous aurez mis la digestion , & même le luttez bien exactement , de peur que les esprits ne se dissipent.

*Recette pour huit pintes d'eau simple d'arquebuse.*

Vous mettrez toutes les plantes ci-dessus en même quantité , hachées & pillées , comme il a été dit , avec quinze pintes d'eau en digestion , pendant six heures

sur un petit feu ; vous couvrirez la cucurbité d'un petit couvercle : au bout de ces six heures, vous allumerez votre fourneau, & vous mettrez le chapiteau à votre cucurbité, lutté à l'ordinaire ; vous distillerez votre recette sur un feu un peu vif, & tirez huit pintes d'eau, de quinze que vous y aurez mis ; & cette eau simple sera bonne, & infiniment supérieure à ces infusions de vulnéraire, qui n'ont pas la même qualité que celle qui est distillée.

---



---

## C H A P I T R E X X X I X :

### *D E S F R U I T S .*

**T**ous les Fruits ne se distillent pas. Ceux qui se distillent, sont les fruits à écorce, dont nous allons parler dans ce Chapitre.

#### *L e C e d r a .*

Le Cedra est un fruit distingué par la supériorité de son parfum : c'est de tous les fruits à écorce le meilleur, & qui est du meilleur usage ; il l'emporte sur toutes les odeurs : & malgré la réputation que l'Ambre s'étoit faite, le Cedra a prévalu, & l'emporte.



*de la Distillation.* 189

Ce fruit étant confit , fait la meilleure des confitures : il en est de même de la liqueur de ce fruit , qui sans contredit, est la meilleure de toute , & la plus parfaite. Tous les Distillateurs connoissent le mérite de ce fruit : mais peu connoissent bien le fruit même , & celui de la meilleure qualité. Comme la liqueur n'est bonne que relativement à la bonté du fruit , il s'agit de faire un bon choix. Voici ce qu'il faut observer pour le bien choisir.

Le Cédra est d'une figure assez irrégulière , communément de figure ovale , ayant sur son écorce plusieurs tubérosités , ou bosses. Il y en a qui sont pointus des deux côtés ; d'autres , arrondis par un côté , & pointus de l'autre : sa couleur est celle du citron. Il faut toujours choisir ceux qui auront le plus de tubérosités , & qui seront le plus pointillés , parce qu'ils ont plus d'écorce & de quintessence. Il faut le choisir frais , d'une couleur brillante. Son odeur consistant dans les zestes , plus les zestes seront épais & vermeils , plus le fruit aura de parfum. Ce choix fait, selon les règles, que j'en viens de donner, votre liqueur aura tout le mérite, qu'elle doit avoir, si cependant elle est encore distillée dans les règles.

*Pour faire l'eau de Cédra.*

Coupez les zestes de vos cédrats, ayez le soin de ne couper précisément que cette première écorce jaune. Quand vos zestes donc auront été coupés, vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; vous les distillerez ensuite sur un feu tant soit peu vif : & quand vous en aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; & quand il sera fondu, vous verserez vos esprits distillés dans ce fyrop, les mélangerez bien, passerez le mélange à la chauffe : & quand votre liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Pour la faire bonne, ne négligez aucun point de ce Chapitre, parce que tout y est important.

*Recette pour l'eau de Cédra commune.*

Prenez un gros cédra, ou deux petits ; trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie ; une livre un quart de sucre, deux pintes d'eau, pour trois pintes de liqueur.

*Recette pour l'eau de Cédra double.*

Prenez deux gros cédras, ou trois petits, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie ; mettez trois livres de sucre pour faire votre fyrop, & deux pintes d'eau.

*Recette pour l'eau de Cédra fine & sèche.*

Vous prendrez trois cédras moyens ; trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie , deux livres de sucre , pour faire le fyrop , & le tout fans eau.

*Pour faire les trois especes ci-dessus , avec les Quintessences.*

Vous mettrez sur les quantités d'eau de-vie , déterminées pour chacune des recettes précédentes , & les quantités de sucre fixées pour les fyrops de chacune des liqueurs ci-dessus , quarante cinq gouttes de quintessence pour l'eau de cédra commune , soixante gouttes pour la double , & quatre-vingt pour celle , que vous voudrez qui soit fine & sèche.

*Maniere de faire la Quintessence de Cédra.*

A la suite du Chapitre de l'eau de cédra , j'ai crû devoir continuer à dire ce que ce fruit donne de lui-même , tant à la distillation , que pour la quintessence. Je n'entrerai pas dans ce Chapitre dans le détail de toutes les recettes , dans lesquelles il entré : tout cela trouvera place dans la suite de nos Chapitres.

Pour faire la quintessence du cédrat , il faut choisir ce fruit dans sa parfaite maturité , c'est-à-dire , qu'il ne faut pas , que le fruit soit trop verd , & qu'il faut aussi bien prendre garde qu'il n'ait passé son point de maturité. Il faut observer , qu'il ne soit ni froissé , ni taché , ni pourri , ce qui gâteroit la Marchandise. Il faut choisir , comme nous l'avons dit , les écorces les plus épaisses , celles qui ont le plus de tuberosités , celles qui sont les plus pointillées ; parce que ces fruits , avec les marques susdites , sont toujours ceux qui ont le plus de quintessence. Il faut , s'il se peut , qu'ils soient frais cueillis , en tems chaud & sec , lorsque cette quintessence se fait dans le Pays : car pour ce Pays-ci , cette condition se trouve impraticable : & pourvu que vos cédrats soient beaux & murs , & point gâtés , ne pouvant les avoir frais , on tire ce qu'on peut de quintessence.

Quand vos cédrats auront été choisis , avec l'attention , que nous avons dite , vous couperez légèrement la superficie du cédrat , c'est-à-dire , cette écorce jaune. Vous aurez soin de n'y point laisser de blanc , parce que ce blanc éponge votre quintessence. Quand les zestes auront été levés délicatement , vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous  
mettez

*de la Distillation.* 193

mettez ensuite votre entonnoir sur le gouleau d'une bouteille : s'il est d'argent, il faut y faire faire un couvercle ; & s'il est de verre, le boucher avec quelque chose, de façon que rien ne transpire : après quelque tems, vous verrez la quintessence distiller goutte à goutte : vous laisserez l'entonnoir sur la bouteille, jusqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura distillé, vous retirerez votre entonnoir, & vous boucherez aussitôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très-sèches, quand toute la quintessence sera tombée ; c'est de sorte que se tire la quintessence de cédrat, comme on en tireroit peu dans ce Pays, qu'elle n'auroit pas toute la qualité qu'elle doit avoir ; & que d'ailleurs, elle reviendroit à très-haut prix : c'est dans le Pays même où vient le fruit, qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans le Pays, voici une observation essentielle : c'est qu'il ne faut pas cueillir ce fruit quand l'Arbre est en sève, parce que la sève se porte toute à l'Arbre, & le fruit n'a de l'humeur, que pour conserver sa fraîcheur.

Pour conserver votre quintessence, il faut y mettre un peu d'alun ; & ensuite la laisser reposer : l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille ; & quand le dépôt sera fait, vous tirerez doucement la quintessence au clair, & vous pourrez en-

I

core passer vos zestes à l'Alambic, en en mettant un peu plus, que vous n'en mettriez, si vous n'en aviez pas tiré la quintessence.

Les quintessences de Portugal se tirent de la même façon.

Ce sont les quintessences actuellement les plus à la mode. Il est vrai, que leur parfum est délicieux. Il faut beaucoup s'attacher au choix de ces sortes de fruits, pour n'être pas trompé dans le choix de leur quintessence : & rien ne les distinguant, au moins à l'extérieur, il faut se rendre leur odeur très-familière.

Il n'y a point de quantité fixée pour la quintessence: on ne peut pas dire, prenez tant de cédras, de bergamottes & d'oranges, pour faire telle quantité de quintessence, parce que l'un de ces fruits donne plus que l'autre: la maturité contribue beaucoup à la quantité, & à la qualité de la quintessence: mais pour la clarifier & conserver, on détermine la quantité d'alun; de sorte que pour une livre, que vous aurez tiré, vous mettrez une demi once d'alun, pour la conservation & plus ou moins proportionnellement pour une plus ou moins grande quantité.

---



---

 CHAPITRE XL.

## DE LA BERGAMOTTE.

**L**A Bergamotte dont nous allons parler est un fruit à écorce, comme le citron & l'orange : cette Bergamotte est le produit d'un citronnier, enté sur un poirier de Bergamotte ; de sorte que le fruit, qui en provient, rassemble en lui seul les qualités & la quintessence de la Bergamotte.

La Bergamotte ressemble par la figure & la couleur à la Bigarade : excepté que la Bergamotte a l'écorce unie, comme l'Orange de Portugal, & la Bigarade est rayée & a quelques tubérosités, comme de petits Cornichons, & se termine en pointe comme une petite corne ; l'odeur en est suave, & cependant très-forte, & tient très-long-tems. On fait de son écorce des Boîtes, qui conservent toute leur odeur pendant plus de vingt ans. Les Distillateurs, les Parfumeurs & les Confiseurs s'en servent également, pour parfumer leurs liqueurs, leurs eaux d'odeurs, leurs sirops ; le fruit se confit aussi : mais le plus grand mérite de ce fruit est tout dans son Ecorce. Les Distillateurs en tirent de plus une excellente

I ij



quintessence ; c'est de tous les fruits à écorce après le Cédra, celui dont le parfum est le meilleur & le plus exquis ; le Bergamotte est un fruit, qui foisonne extrêmement, & toute parfaite, que soit l'essence de Bergamotte, elle est un peu moins chère que les autres, parce qu'étant plus forte, elle rend davantage.

Il n'est pas de ce fruit comme des autres, qui veulent être employés en parfaite maturité : le véritable point de maturité de celui-ci, ou plutôt le point où il veut être employé, est qu'il soit verd prêt à murir, & voici comme on connoît, qu'il est arrivé à son point : il faut que la partie, qui est exposée au Soleil soit d'une couleur jaune, tendre, approchant de la maturité, & que le reste du fruit soit d'un verd clair, prêt à jaunir ; & quand il est dans cet état, il faut l'employer.

Ce fruit dans les années chaudes & sèches, est beaucoup meilleur & donne beaucoup plus ; il faut ménager le goût de votre Bergamotte au goût général, & s'y conformer en tout, & prendre toujours un milieu entre le trop & trop peu de parfum, il vaut même mieux, qu'il y en est moins, puisqu'on y peut toujours ajouter,

*Eau de Bergamotte.*

Pour faire vos esprits à la Bergamotte , & de ces esprits en faire de la liqueur , vous ferez comme des autres fruits à écorce , c'est-à-dire , que vous couperez les zestes comme il est dit au Chapitre du Cédra. Vos zestes coupés , vous les mettrez avec l'eau & l'eau-de vie , selon la quantité portée par la recette , & le distillerez au feu tant soit peu vif , comme il le faut pour tous les fruits de cette espece ; vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand votre sucre sera fondu , vous y mettrez vos esprits distillés ; vous mêlerez bien le tout & passerez le mélange à la Chauffe ; quand votre liqueur aura passé , & qu'elle sera tirée au clair fin , elle sera faite : vous ne tirerez point de phlegme avec vos esprits , de peur que votre liqueur ne contracte un goût d'empireume , en observant exactement tous les points de ce Chapitre , & les mettant en pratique ; vous ne manquerez pas de faire du bon & même du parfait.

*Recette pour cinq pintes d'eau commune de Bergamotte.*

Prenez une moyenne Bergamotte , trois  
I iij

198 *Traité raisonné*  
pintes & demi-septier d'eau-de-vie , une  
livre & quart de sucre , deux pintes trois  
demi-septier d'eau pour faire le sirop.

*Recette pour cinq pintes d'eau de Bergamotte  
double.*

Vous choisirez une belle Bergamotte ;  
vous prendrez trois pintes demi septier  
d'eau-de-vie , deux pintes d'eau , & trois  
livres de sucre pour le sirop.

*Recette pour cinq pintes d'eau fine & sèche de  
Bergamotte.*

Vous aurez soin de prendre deux peti-  
res Bergamottes ou une moyenne & une pe-  
tite , trois pintes & demi-septier d'eau-de-  
vie , une pinte & demi d'eau , trois livres de  
sucre pour faire le sirop de cette liqueur.

*Quand on se sert de la Quintessence.*

On met les mêmes quantités d'eau-de-  
vie , de sucre , pour chaque liqueur ci-def-  
sus dite ; on met trente gouttes de Quintef-  
fence pour l'eau de Bergamotte commune ,  
cinquante pour la fine & sèche , & quarante  
pour la double.

---



---

 CHAPITRE XL I.

## DU CITRON.

**L**E Citron est le fruit d'un arbre très-commun en Provence. Il est de figure oblongue, d'un jaune tendre & léger. La première écorce ou zeste de Citron est d'un goût piquant & aromatique, & même un peu âcre; cette écorce contient beaucoup d'esprit de quintessence, & très-peu de phlegme, ainsi qu'il paroît, lorsqu'on presse l'écorce de Citron contre une chandelle allumée, ce qui en sort s'enflamme, sans pétiller beaucoup: au lieu que celle d'orange s'enflamme peu & pétille beaucoup plus.

L'écorce qui renferme la chair du fruit est blanche & ferme: sa chair ou substance intérieure, est spongieuse, molle, vésiculeuse, pleine d'un suc aigre, piquant, & cependant fort agréable: ce goût est le goût favori de plusieurs personnes; ses semences, sont comme celles de l'orange blanchâtres, dures, oblongues & pointues aux deux extrémités.

Les Distillateurs employent assez indifféremment les fleurs de tous les fruits à écorce pour celles de fleurs d'orange; je ne par-

le que de ceux du Pays ; parce que dans celui-ci , on ne trouve pas fort communément les fleurs du Citron , au lieu que celles de fleurs d'orange , quoique cheres , s'y trouvent assez communément.

Le Citron est d'un grand usage dans la distillation : on en extrait des esprits , on en tire beaucoup de quintessence , quand ils sont dans leurs maturité , & qu'ils ont été bien choisis.

Le fruit intérieur ou cette substance succulente, qui est proprement le fruit, est très-rafraîchissante ; on en fait la limonade pour le rafraîchissement , on confit l'écorce de ce fruit, on confit aussi ses fleurs, qui sont fort cordiales.

La fleur de Citron est d'un grand usage dans la distillation : mais ce n'est pas dans le Pays. C'est à son écorce sur-tout qu'on s'attache.

Les Citrons , qui ont le plus de jus , ne sont pas les plus propres à la distillation ; mais ils sont bons pour la limonade. Les bons Citrons à distiller , sont ceux dont l'écorce est épaisse & tendre , & ce sont ceux , qui ont le plus de quintessence ; c'est dans ceux-là , que le Confiseur & le Distillateur trouvent le plus de matière à leur travail.

Les Citrons de Provence ont beaucoup de jus & d'acide , & sont excellent , pour

les ragoûts, pour la limonade; mais en même-tems très-ingrats pour la distillation.

Le Citron d'Italie ressemble assez à celui de Provence, mais il est meilleur; le plus parfait de tout est celui de Portugal: quand il est pris dans sa maturité, il est excellent à employer, il a beaucoup de parfum & du parfait. C'est le fruit qui approche le plus du Cédra; ceux à qui le goût du Cédra est familier, sçavent bien le distinguer, & mettent leur connoissance à profit.

Mais comme le Citron de Provence est le plus commun de tout, & qu'on s'en tient assez à celui-là pour distinguer ceux qui ont plus de jus, & ceux qui ont plus d'écorce: on en juge par la pesanteur. Celui qui a moins de jus & plus d'écorce est le plus léger; si vous voulez connoître ceux qui auront le plus de quintessence, connoissance essentielle pour un Distillateur; si la superficie de l'écorce, est transparente à une couleur tendre & brillante; vous pouvez assurer que votre Citron est très-quintessentieux. L'odeur du fruit achevera de vous déterminer sur le choix.

Le Citron d'Italie se distingue de celui de Provence, en ce qu'il est mieux fait, & qu'il a la couleur plus foncée, que celui de Provence. Celui de Portugal enfin est encore le mieux fait de tous, & de la meilleure odeur: sa couleur est vive, son odeur

approche beaucoup de celle du Cédra , quand il est dans sa parfaite maturité.

De toutes les espèces ci-dessus , prenez ceux , qui auront la couleur la plus vive , ce coup d'œil tendre , quoique brillant , qui seront pointillés , dont l'écorce fera grasse & épaisse.

Ce choix fait , auquel on ne peut se méprendre après tout ce que nous en avons dit , vous levez délicatement le superficie avec les zestes , en observant de ne couper que le jaune , & de n'en point laisser ; vous les mettez dans l'Alambic , & les distillez avec de l'eau & de l'eau-de-vie à un feu un peu vif ; vous ne tirerez point de flegme , par rapport au goût d'empyreume ; vous ferez ensuite le sirop commé pour toutes les autres liqueurs avec du sucre fondu dans l'eau fraîche ; vous mettez dans ce sirop vos esprits distillés ; les passerez à la Chauffe pour clarifier le mélange , & votre liqueur sera faite .

*Recette pour cinq pintes Et chopine d'eau de Citronelle commune.*

Prenez quatre citrons moyens , une livre un quart de sucre , trois pintes demi-septier d'eau-de-vie , deux pintes & demi-septier d'eau , pour le syrop de votre liqueur.



*Recette pour cinq pintes d'eau de Citronnelle double.*

Prenez, pour la liqueur double, quatre beaux citrons, trois pintes demi-septier d'eau, trois livres de sucre, que vous ferez fondre pour votre fyrop, dans deux pintes d'eau.

Prenez, pour la liqueur fine & sèche, cinq beaux citrons, ou six citrons moyens, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, deux livres de sucre, que vous ferez fondre dans la quantité d'une pinte & chopine d'eau fraîche, pour le fyrop.

*Nota*, que quand nous disons prenez des citrons, ce sont les zestes de quatre ou cinq citrons, dont nous entendons parler.

*Pour faire cette eau avec la Quintessence*

Pour la commune, vous mettrez soixante gouttes de quintessence; pour la double, soixante & dix; & quatre-vingt, pour celle qui fera fine & sèche.



## CHAPITRE XLII.

## DU CITRON CHINOIS.

**C**E qu'on appelle le Citron Chinois, est un citron vert, qui nous vient de Madere, à peu près gros comme une noix muscade. On nous l'envoie tout confit dès Isles de l'Amérique, où il se trouve communément. Mais ce citron étant confit, n'est plus propre à la distillation; & ceux qui font quelque liqueur avec ce fruit, ne peuvent se servir que du syrop: car ce citron, tant au blanchissage qu'à la confiture, à dépouillé toute sa partie quintessenciée, & même son parfum. Celui dont on se sert pour l'eau Chinoise, est le citron ordinaire, cueilli dans sa verdure, de la grosseur d'une noix, des zestes duquel on se sert dans la recette de l'eau Chinoise.

On peut avec le syrop du citron de madere, faire une liqueur excellente, parce que ce syrop étant extrêmement parfumé, il ne peut manquer de donner aux liqueurs, dans lesquelles il entre, un goût délicieux. Ce fruit étant d'un climat chaud, & n'étant point dépouillé de ses zestes, donne au syrop beaucoup de parfum quintessencieux.

*de la Distillation.* 205

Il faut prendre de ce fyrop, sans le fruit, y mettre de l'esprit-de-vin, à proportion de la force, qu'on veut donner à la liqueur : on peut même, si l'on veut, y mettre un peu d'eau ; ensuite on le passe à la chauffe : & quand la liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Il faut ensuite attendre quelques jours pour le mettre en vente, & le débiter, pour donner à cet alliage le tems de se faire. Cette liqueur n'est pas fort difficile à faire : il faut observer sur ce point, que plus le fyrop est nouveau, meilleure est la liqueur, parce qu'il a plus de parfum, & qu'en vieillissant, il en perd beaucoup.

Si l'on se sert des citrons de Portugal, d'Italie ou de Provence, il faut les employer dans leur verdeur, après un mois au plus que la fleur est tombée : il ne faut pas, qu'ils soient plus gros qu'une noix ordinaire, & on les employera comme tous les autres fruits à écorce.

*Recette pour faire l'Eau Chinoise avec le fyrop du Citron de Madère.*

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

406 *Traité raisonné*

*Recette pour faire cinq pintes d'eau Chinoise ,  
commune avec le Citron de Provence ,  
d'Italie ou de Portugal.*

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 sy-  
rop.

*Recette pour l'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.

*Recette pour quatre pintes d'eau Chinoise fine  
& sèche.*

Prenez les zestes de trente-cinq , ou  
trente-six citrons , que vous ferez distiller  
dans pareille quantité d'eau-de-vie , que  
pour les précédentes recettes : mettez ,  
pour faire votre syrop , fondre deux livres  
de sucre , dans une pinte & chopine d'eau  
fraîche.

De cette façon vous ferez l'eau Chinoise ;  
à quelque chose près aussi bonne , qu'avec  
le syrop du citron de Madere confit.

---



---

 CHAPITRE XLIII.

## DU LIMON.

**L**E Limon est un fruit plus gros que le citron, & plus rond ; sa chair est ordinairement moins épaisse : il est comme le citron, rempli d'une substance vésiculeuse & spongieuse, pleine d'un suc, ou jus aigre & piquant.

Les Limons ont l'écorce d'un jaune citrin, font fort odorants. Le suc, comme j'ai dit plus haut, est aigre & piquant, mais cependant fort agréable au goût, & même à l'odorat : il rafraîchit, purifie le sang, chasse le mauvais air, réjouit le cœur, & donne de l'appétit. On l'employe, comme le citron, assez indifféremment aux mêmes usages : tous les Distillateurs le confondent avec le citron : ils n'y perdent rien, car il abonde autant en jus & en quintessence, que ce dernier fruit.

*Pour faire l'eau de Limette.*

L'eau de Limette se fait avec le fruit ci-dessus. Les Confiseurs, Limonadiers, Officiers de Maison, le confondent avec le citron.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez vos limons frais & bien murs; vous couperez les zestes, comme pour l'eau de citronnelle, les distillerez de la même façon, à un feu tant soit peu vif, & ne tirerez point de phlegme. Vous ferez le fyrop avec du sucre & de l'eau fraîche, comme aux Chapitres précédents, & passerez le tout à la chauffe pour les clarifier; & quand votre liqueur fera claire, fine, elle fera faite.

*Recette pour six pintes d'eau de Limette.*

Vous prendrez trois limons ordinaires, de grosseur moyenne: s'ils sont petits, vous en prendrez quatre; s'ils sont beaux, deux suffiront: vous prendrez la même quantité d'eau-de-vie, qui est déterminée pour l'eau de citronnelle; la même quantité d'eau, & la même de sucre, pour faire le fyrop: & pour la double, pour celle fine & sèche, vous vous conformerez en tout au Chapitre indiqué quarante-unième.



---

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

## D E L A B I G A R A D E .

**L**A Bigarade est le fruit d'un oranger : cette espèce d'oranger est très commune en Provence. Son fruit est appelé Bigarade, à cause des rayures qui sont sur son écorce, & des inégalités qui se rencontrent sur ladite écorce, sur laquelle naissent plusieurs pointes & excressences, comme de petites cornes.

Dans la classe des oranges aigres, la bigarade tient le premier rang. Les Distillateurs s'en servent quelquefois. On en tire de la quintessence. Elle entre dans les recettes de plusieurs liqueurs : elle est la base d'une liqueur, qu'on appelle eau de bigarade.

*Pour faire l'eau de Bigarade ou d'Orangeffe.*

Vous prendrez, pour faire cette eau, des bigarades de Provence, ou de Portugal, dans le tems que vous sçavez que les Confiseurs les employent ; car c'est précisément celui où il faut les distiller. Les Confiseurs ne se servent point des zestes de la



210 *Traité raisonné*

bigarade, & les vendent. Vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, un peu de macis, ou de muscade, pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous employerez les zestes, dès qu'ils seront coupés, de peur qu'ils ne s'y échauffent, & ne fermentent, ce qui rendroit la liqueur mauvaise.

Quand votre Alambic sera garni, ainsi que nous venons de dire, vous les mettrez sur un feu un peu vif, parce que la quintessence d'un fruit vert ne s'enlève pas aussi facilement, que celle d'un fruit un peu plus mûr. Il faut prendre garde de tirer des phlegmes, crainte du goût d'empyreume. Vous ferez le fyrop, à l'ordinaire, avec l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez fait fondre du sucre: vous mettrez dans ce fyrop vos esprits distillés, & passerez ce mélange à la chauffe, pour le clarifier; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

*Recette pour six pintes d'eau de Bigarade ou d'Orangeffe.*

Prenez six bigarades ordinaires: si elles sont belles, quatre suffiront: vous en pourrez mettre jusqu'à huit, si elles sont petites. Vous distillerez les zestes de ces fruits, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-

*de la Distillation.* 211

vie. Vous prendrez, pour faire le syrop, deux pintes & chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de sucre; & pour assaisonner votre liqueur, vous mettrez un gros de macis, & une demie noix muscade.

---

 CHAPITRE XLV.

## DE L'ORANGE DE PORTUGAL.

Pour que l'orange soit bonne, il faut la cueillir dans sa parfaite maturité, que l'arbre ne soit ni en fève, ni en fleurs; choisir celles, qui sont d'un jaune bien foncé, bien doré, bien brillant, dont l'écorce fera fine, grasse, tendre, transparente, & bien pointillée à petits grains.

*Pour faire l'eau d'Orange de Portugal.*

Vous couperez les zestes, comme ci-dessus; vous les mettrez ensuite dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie, en telle quantité, que celle de liqueur, que vous aurez à tirer, en y mettant aussi un peu d'eau. Vous mettrez votre Alambic, ainsi garni, sur un feu un peu vif: vous distillerez vos esprits, éviterez de tirer des phleg-

mes, qui altéreroient votre marchandise ; car la quintessence de ce fruit, comme celle de tous les fruits à écorce, montant la première, les phlegmes qui viendroient ensuite, donneroient à votre liqueur le goût d'empyreume. Vous ferez votre fyrop, à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans l'eau fraîche, vous verserez dedans vos esprits distillés, passerez le tout à la chauffe, & la liqueur étant claire, sera faite.

*Recette pour six pintes d'eau d'Orange de Portugal.*

Vous prendrez quatre oranges de Portugal ; si l'orange a les qualités décrites & requises ; & plus, si elles sont petites & de moindre qualité ; & cela, au jugement que vous porterez vous même de votre liqueur, vous distillerez vos zestes avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, & un demi-septier d'eau ; & mettez, pour le fyrop, une livre un quart de sucre, dans trois pintes d'eau.

*Pour faire l'eau à la fine Orange.*

Vous choisirez les plus belles oranges, les plus quintessenciées, selon les règles que nous venons d'en donner à la recette précédente.

*de la Distillation.* 213

Vous couperez délicatement vos zestes, de façon que sans mordre sur le blanc, vous enleviez toute la superficie quintessentielle qui est jaune : les zestes coupés, vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu un peu plus vif que l'ordinaire, à cause de l'eau, sans tirer de phlegme. Vos esprits étant distillés, vous les mettrez dans un fyrop fait à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : votre fyrop étant fait, vous verserez dedans vos esprits distillés, les passerez à la chauffe pour les clarifier, & votre liqueur sera faite.

Au défaut du fruit, on peut employer la quintessence d'orange : mais il faut en employer le moins qu'on pourra, parce que la quintessence est sujette à déposer : on ne doit en faire usage, qu'au défaut du fruit : si vous vous en servez, il faut faire clarifier l'eau, pour faire le fyrop, & vous passerez la liqueur aussi claire fine, qu'il vous sera possible, afin d'éviter le dépôt.

*Recette pour la fine Orange meüleuse.*

Vous mettrez dans votre Alambic les zestes de si belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le fyrop de votre li-

214 *Traité raisonné*  
 queur, trois livres & demie de sucre, & une demie livre de caftonade, & deux pintes & demi-feptier d'eau.

*Recette pour la fine Orange en Liqueur fine & sèche.*

Vous mettrez dans l'Alambic les zettes de huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour le fyrop, deux livres de sucre, & une demie livre de caftonade, & deux pintes d'eau, pour faire votre fyrop, pour faire de chacune des deux recettes, environ fix pintes de liqueur.

Si vous faites l'une & l'autre de ces deux liqueurs avec la quinteffence, vous mettrez pour celle qui doit être meilleure quatre-vingt gouttes, & pour celle qui doit être fine & sèche, cent gouttes de quinteffence: vous les diftillerez à un feu tant foit peu vif, & éviterez les phlegmes, ce que nous ne pouvons affez recommander pour la qualité de la marchandise.

Il nous refte à parler des quinteffences de citron, bigarade & limon; de la façon d'employer les quinteffences des fruits à écoffe; ce que nous ferons dans le Chapitre fuivant.

---

 CHAPITRE XLVI.

*Des Quintessences de Citron , de Bigarade & de Limon.*

*La nécessité & la façon d'employer les Quintessences.*

*Récapitulation sur tous les fruits à écorces qu'on employe verds.*

**Q**Uoique le citron & les autres fruits à écorce se ressemblent assez , la façon d'extraire leur quintessence est absolument différente ; comme ceux dont nous parlons , ont l'écorce plus ferrée que les précédens , ils ne donneroient point de quintessence dans l'entonnoir : on en distille les zestes : on en remplit la cucurbite , à un pouce près du couronnement , & on remplit le reste d'eau : on distille la recette au bain marie , comme pour le Néroly de fleur d'orange , & on sépare la quintessence des citrons , limons & bigarades , comme on fait le Néroly , parce qu'elle furnagé de même sur l'eau distillée ; & de cette eau distillée , mêlée avec des esprits , & le syrop à l'ordinaire , vous ferez d'excellentes liqueurs. Comme les fruits à écorce sont très-chers dans ce Pays-ci .

il est impossible d'en tirer une quantité de quintessences sans entrer dans des frais immenses ; il faut donc la tirer d'ailleurs ; mais si l'on n'est pas familier avec leurs odeurs, il est très-facile d'être trompé, ce qui porteroit un préjudice considérable à la marchandise : & comme elles sont l'unique ressource, au défaut du fruit, il faut s'attacher extrêmement à cette partie. Vous distinguerez facilement à l'odorat celle d'Italie, qui est la meilleure de toutes ; la façon contribue beaucoup à sa bonté & sa nouveauté : celle qui est vieille à beaucoup perdu de sa qualité.

On se sert des quintessences, pour parfumer les huiles ou essences pour les cheveux, pour chasser les mauvaises odeurs, pour faire des eaux d'odeur, & pour les liqueurs de goût.

On se sert de toutes les quintessences de cette façon : on met dans l'Alambic, au lieu des fleurs ou de fruits, un certain nombre de gouttes de quintessences, ainsi qu'il est porté par les recettes : on les distille comme le fruit, à l'eau & l'eau-de-vie ; & quand ces esprits à la quintessence sont distillés, on les verse dans le syrop fait à l'eau fraîche, avec le sucre fondu dedans : on les passe à la chauffe ; & les mélanges étant clarifiés, les liqueurs sont faites.

Pour



*de la Distillation.* 217

Pour les fruits verts qu'on employe, on peut en faire usage presque aussitôt que la fleur est tombée ; car ce fruit a d'abord beaucoup d'odeur, & même de quintessence propre au travail ; desorte que tous les quinze jours, on le peut employer, avec différence de quantité & de qualité, & jusqu'à sa parfaite maturité : à tous les degrés de grosseur, il donnera un goût & un parfum différent. Et ces sortes d'épreuves se peuvent faire à Paris comme ailleurs, parce qu'il y vient d'Italie, de Provence & du Portugal, des fruits de toute grosseur, & de tout point de maturité : on peut aussi employer le fruit passé ; mais il ne faut pas qu'il soit pourri.

Il faut toujours un peu plus d'effort ; pour extraire la quintessence du fruit verd, parce que l'écorce est plus serrée ; cependant elle monte assez vite pour ne pas tromper le Distillateur sur les phlegmes, qui font tort aux fruits, sur-tout quand ils sont verts, parce qu'ils sont plus âcres.



---



---

 CHAPITRE XLVII.

## DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Nous ne fortirons pas de la partie des fruits , fans expliquer la façon de confire les fruits à l'eau-de-vie. Nous n'en n'avons que six de cette espèce, qui sont, la Pêche, la Pesse, l'Abricot, & la Poire de Rousselet, la Reine Claude & la Mirac.

## L' A B R I C O T.

Pour faire des Abricots à l'eau-de-vie, il faut prendre de ceux qu'on appelle Abricots à plein vent, presque murs, cueillis dans un tems chaud & sec, après le lever du Soleil; fendez-les en forme de croix, effuyez le petit duvet, ou coton qui les couvre; faites-les ensuite blanchir au demi fyrop; & lorsqu'ils blanchissent, ayez soin de le faire tremper légèrement avec une écumoire: cela est d'autant plus essentiel, que les côtés du fruit, qui n'ont pas trempé, sont tachés pour l'ordinaire, ce qui diminue son mérite, lui ôte ce coup d'œil avantageux, qui fait un autre mérite: & après le blanchissage, vous les ferez

*de la Distillation.* 219

égoutter, acheverez le syrop ; & quand ce syrop sera fait, vous le mêlerez avec de l'eau-de-vie, si vous destinez vos Abricots à être mangés dans un mois. Si vous les voulez conserver plus longtems, un an, par exemple, ou plus, vous y mettrez de l'esprit-de-vin, & remplirez de votre syrop, mêlé avec l'eau-de-vie, ou l'esprit-de-vin, les bouteilles ou vous aurez arrangé vos Abricots : vous boucherez bien vos bouteilles ; & quand vos Abricots feront tombés au fond, il feront bons à manger.

*Recette pour un cent d'Abricots.*

Vous en prendrez toujours quelques-uns de plus que le nombre, que vous voudrez accommoder, pour remplacer ceux qui se feroient gâtés au blanchissage. Vous prendrez quatre livre de sucre, & trois pintes d'eau, pour faire votre syrop ; vous mettrez le sucre & l'eau sur le feu ; & quand il fera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec deux blancs d'œuf fouettés ; vous ne les mettrez pas tous deux à la fois, vous les partagerez par quart ; & quand votre syrop aura été clarifié par la moitié de vos blancs d'œuf, & qu'il commencera à prendre corps, vous blanchirez vos Abricots, comme nous avons dit, en les trempant

K ij

dans votre syrop : quand vos Abricots auront tous été blanchis , vous acheverez le syrop , en mettant le reste de vos blancs d'œuf , pour achever de le clarifier : quand enfin il fera froid & sucré à fond , vous verserez dedans deux pintes d'esprit-de-vin , ou d'eau-de-vie , que vous mêlerez bien avec le syrop ; & quand le mélange sera fait , vous le verserez sur vos Abricots , que vous devez auparavant avoir bien arrangé dans la bouteille où vous voulez les mettre.

---

## CHAPITRE XLVIII.

### *D E L A P Ê C H E .*

**L**A Pêche est un fruit , dont la chair est molle & fine , pleine d'un suc exquis , quand elle est mûre ; mais dès qu'elle devient trop molle , elle est déjà passée. La peau des meilleures est très-fine , & se détache facilement : le dedans de ce fruit est d'un rouge vermeil. Je ne parle pas de toutes les Pêches , on en feroit un long traité ; mais toutes celles dont la peau est fine & bien colorée , la chair ferme , douce & bien succulente , d'un goût sucré , cependant relevé , vineux & parfumé , le

noyau petit, & qui quittera le fruit facilement, auront toutes les qualités, qu'elles peuvent avoir.

Les Distillateurs, les Bourgeois & les Officiers en font un ratafia, d'un mérite supérieur, dont nous parlerons aux Chapitres des ratafias : il est très-bon à employer, à cause de ce goût vineux & parfumé : il fermente aisément, ce qui fait, qu'on doit avoir beaucoup d'attention quand on l'emploie.

On peut conserver ce fruit, par le moyen de l'eau-de-vie, plusieurs années, & ajouter même un degré à la bonté naturelle de son parfum, en apportant à la façon de le conserver toute l'attention, qu'il y faut. Tous les fruits peuvent se confire à l'eau-de-vie, excepté la pomme & la figue ; au moins cette façon n'est pas encore d'usage nulle part.

De tous les fruits, que l'on confit à l'eau-de-vie, pour les conserver, la Pêche est celui qui est le plus en usage. Nous joindrons encore la Cerise à ceux, que nous avons dit plus haut.

La Pêche étant naturellement froide, est plus difficile à confire que les autres fruits : il faut un syrop, qui ait plus de corps, & mettre plus d'esprits qu'aux autres fruits. Il faut choisir pour cela les plus belles Pêches, qu'il sera possible de trou-

222 *Traité raisonné*

ver ; qui ne soient pas tout à fait mûres , les cueillir en saison sèche & chaude , dans la chaleur du jour , afin que l'humidité en soit bien essuyée ; les prendre sans tache : il faut bien essuyer le duvet ou le coton , qui les couvrent : on les fend ensuite jusqu'au noyau , pour donner au fyrop & aux esprits la facilité d'en bien pénétrer l'intérieur , & de les confire à fond , & afin qu'ils puissent se conserver. Cette préparation faite , vous mettrez votre sucre dans une poëlle à confiture , & le tout relativement & par proportion à la quantité de Pêches , que vous aurez à confire ; comme nous le dirons à la recette : vous mettrez de l'eau à proportion ; clarifierez votre sucre.

Quand votre fyrop sera fait à moitié , vous mettrez dans ce fyrop une partie de votre fruit ; ( il faut qu'il soit bouillant , ) & le laisserez blanchir , il faut avoir bien soin de les ôter au véritable point de leurs blanchissages , & mieux vaudroit encore , qu'ils le fussent moins que plus.

Vous les tirerez ensuite avec une écumoire , à mesure qu'ils blanchiront , & il faut être prompt à les retirer , parce que ceux , qui cuisent trop sont perdus , & tout au plus , on peut les servir comme compotte : mais ils ne valent plus rien pour être confit à l'eau-de-vie.

Quand vous retirerez les fruits du blan-

*de la Distillation.* 223

chiffage, il faut avoir soin de les arranger à mesure sur une table couverte de linge blanc, pour les laisser égoutter, & observer de les poser sur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a pris au blanchissage s'écoule, & qu'il ne reste que le fruit du fruit, c'est-à-dire ce parfum, qui en est l'ame.

Pendant que votre fruit s'égoutte & se refroidit, vous acheverez le syrop, que vous ferez réduire à la plume, prêt à candir ou à se cristalliser; vous le retirerez & le passerez dans un tamis; ensuite le laisserez reposer & refroidir: ensuite vous mettez en pareille quantité, moitié esprit-de-vin & de syrop; & quand vos Pêches seront bien arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de syrop & d'esprit. Ce fruit quoique gros & lourd se soutient dans la liqueur, qui fait son syrop sans toucher le fond, jusqu'à ce qu'il soit confit à fond; quand elles auront été bien pénétrées du syrop & des esprits elles tomberont au fond, & pour-lors elles seront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer, confire, & conserver les Pêches, & la conduite à observer pour le faire avec succès.

*Recette pour un cent de Pêches.*

Prenez-en toujours plus que le nombre,  
K iv



224 *Traité raisonné*

que vous voudrez confire , pour remplacer celles, qui périront au blanchiffage. Vous prendrez pour faire votre fyrop, huit livres de sucre , avec six pintes d'eau; quand votre sucre sera fondu , & que le fyrop sera prêt à bouillir , vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés; vous ne les mettrez pas tout à la fois; mais vous les partagerez & les employerez par quart ; & quand vous les aurez clarifiés, en y mettant la moitié defdits blancs d'œufs , & que votre fyrop commencera à prendre corps, vous blanchirez vos Pêches, ainsi que nous l'avons dit dans le Chapitre precedent. Quand vos Pêches seront blanchies, vous acheverez le fyrop jusqu'à ce qu'il commence à se crySTALLIFER; & mettant le reste de vos blancs d'œufs pour le clarifier entierement, vous attendrez en le laissant exposer qu'il soit refroidit à fond : après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'esprit-de-vin, & verserez le mélange sur vos Pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Si vous employez de la Cassonade au lieu de sucre, vous mettrez autant de blanc d'œuf que de livres de Cassonade, afin de clarifier votre fyrop ; & vous mettrez autant de Cassonade que de sucre.

## C H A P I T R E X L I X :

## D E L A P R E S S E .

**L**A Presse est une autre espece de Pêche, qui ne quitte pas le noyau comme la précédente ; elle a de grandes qualités comme toutes les autres Pêches : on la confit à l'eau-de-vie, ainsi que nous l'allons dire.

Confite à l'eau-de-vie ; elle est supérieure à la Pêche. La Pêche est un fruit fondant & mou, & se ride quand l'eau en est sortie ; mais la Presse garde tout son brillant, parce qu'elle a la chair ferme & serrée ; ce qui fait, qu'elle conserve son sucre & sa beauté, qui se conservent encore par la force des esprits.

Si on fait des Presses à l'eau-de-vie, afin qu'elles soient bonnes à manger, il faut essuyer le duvet, qui les couvre, les fendre comme les Pêches jusqu'au noyau, les faire blanchir au syrop & les égouter. Ensuite faire le syrop à fond ; quand il sera fait, le retirer de dessus le feu & le laisser refroidir : quand ce syrop sera froid, & vos Presses bien égoutées, vous les remettrez dans le syrop, les couvrirez, & laisserez l'espace de

K v

226 *Traité raisonné*

vingt-quatre heures infuser : au bout de ces vingt-quatre heures, vous en tirerez vos Presses, & remettrez le syrop dans la poëlle que vous remettrez sur le feu pour le faire bouillir. Vous l'écumerez de nouveau & le retirez encore de dessus le feu, le laisserez refroidir, pour y remettre encore vos Presses infuser pendant vingt-quatre heures ; vous continuerez d'observer la même conduite jusqu'à trois fois ; après quoi, vous retirerez vos Presses & les mettrez égoutter sur une claye. Pendant que vos Presses s'égoutteront, vous ferez le syrop à la plume ; & quand il commencera à candir, vous le laisserez refroidir & le mettrez dedans l'esprit-de-vin ; & vos Presses étant arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ce syrop spiritueux ; vous les boucherez bien, & au bout de deux mois vos Presses feront bonnes à manger, & délicieuses au goût.

Quelques personnes ne font d'autres préparations à ce fruit, que de le faire blanchir tout simplement dans l'eau ; ils entendent assez mal la conduite, qu'il faut à ce fruit, parce que l'eau l'amollit & le perd ; au lieu que le syrop le conserve & le fortifie : d'autres ne mettent, ni assez d'eau-de-vie, ni assez d'esprit-de-vin ; le syrop se trouve trop foible, & le fruit n'est ni beau, ni bon, & même ne peut se conserver. Com-

meles Pêches & les Prestes font à peu près de même grosseur , la recette précédente servira pour ce fruit.

---

## CHAPITRE L.

### DE LA REINE CLAUDE ET LA MIRABELLE.

**L**A Reine Claude est une Prune verte , qui mûrit au mois d'Août. Malgré sa maturité , elle conserve toujours sa verdure , mais ce verd est tendre ; sa chair est d'un jaune tendre , succulente & extrêmement douce , la peau est fine & colorée d'un rouge brun aux endroits , où elle est exposée au Soleil : son goût est sucré , & c'est des fruits de cette espèce , le fruit le plus parfait.

La Mirabelle est une autre Prune , longue , blonde , teinte d'une couleur incarnate , quand elle est bien exposée au Soleil. Cette Prune est douce , très-propre à confire , & bonne à mettre à l'eau-de-vie comme la précédente , ainsi que nous verrons ci-après.

Pour confire à l'eau-de-vie la Prune de Reine Claude , il faut la prendre , quand elle commence seulement à mûrir ; il ne faut pas ;

K vj

qu'elle ait été maniée, ni qu'elle soit cueillie long-tems auparavant, ce que vous connoîtrez facilement par la fleur, qui n'y fera plus, si elle a été maniée. Quand vous les aurez choisies, si vous ne les cueillez pas vous même, ce qui feroit infiniment mieux, après que la chaleur auroit essuyé la rosée qui les couvre; vous les essuyerez légèrement pour en ôter la fleur: les piquerez autour avec une épingle seulement pour percer la peau, & les mettrez tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre, pour conserver leur verneur; vous les blanchirez ensuite au demi-syrop, comme il est dit ci-dessus; les retirerez & laisserez égouter: pendant que vos Prunes s'égouteront, vous acheverez votre syrop; étant achevé, vous le retirerez du feu; & quand il ne sera plus qu'à moitié chaud, vous mettrez vos Prunes dedans pour vingt-quatre heures; au bout de ce tems, vous les retirerez avec une écumoite, & les remettrez égouter; ensuite vous ferez bouillir & clarifier votre syrop, l'écumerez & le rendrez à la grosse plume, le laisserez refroidir, arrangerez vos Prunes dans vos bouteilles; & quand votre syrop sera froid, vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'esprit-de-vin, selon le tems que vous les voudrez conserver, & vous en remplirez vos bouteilles: au bout de six semaines elles seront bonnes à manger.

*de la Distillation.* 229

Les Mirabelles vous les cueillerez parfaitement mures; vous les piquerez à l'endroit de la queue; vous les mettrez ensuite tremper dans de l'eau-de-vie pour huit jours; après quoi vous les retirerez, & les mettrez ensuite dans de bonne eau-de-vie de Coignac portant épreuve, vous les mettrez ensuite dans de bonnes bouteilles, que vous boucherez bien; & au bout de six semaines, elles feront bonnes à manger.

Recette pour confire deux-cent Prunes de de Reine Claude. Vous prendrez la même quantité de fyrop & d'eau-de vie, qui est portée, dans celle de l'Abricot.

Pour la Mirabelle, vous en confirez quatre cent par la même recette.

## CHAPITRE LI.

### DU ROUSSELET.

**L**E Rousselet est une petite poire, qui a le goût sucré. Il y en a de gros & de petits: celui de Rheims est le plus estimé; & c'est presque la plus estimée des poires: elle est médiocre en grosseur, bien faite, a la peau très-fine, grise, jaune en murissant, & rouge brune du côté qu'elle est exposée au Soleil: la chair en est tendre,

230 *Traité raisonné*

fine & sans marc, & son eau est agréablement parfumée; mais d'un parfum, qui lui est particulier, & qu'elle seule possède: elle munit ordinairement en Août, ou au commencement de Septembre. Elle se soutient également, quelque emploi qu'on en veuille faire, crüe ou cuite, confite ou sèche.

Pour confire le Rouffelet à l'eau-de-vie, il faut le cueillir avant qu'il soit absolument mur; mais seulement prêt à murir. Il faut les prendre sans tâche, 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 les puisse prendre promptement & proprement. Vous ferez votre syrop à fond: vous y passerez vos poires, pour les blanchir; & afin qu'en les blanchissant, elle puissent se soutenir fermes, il faut les retirer ensuite, & les faire égoutter sur les clayes: pendant qu'elles égoutteront, vous ferez bouillir votre syrop pour le clarifier: ensuite vous le retirerez, & le laisserez refroidir. Vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin dans le syrop, selon le tems que vous vous proposerez de conserver vos fruits: vous arrangerez ensuite vos poires dans des bouteilles, & les remplirez ensuite de ce mélange. Voilà la façon de confire ce fruit à l'eau-de-vie.



*Pour confire le Raisin à l'eau-de-vie.*

Le raisin que nous employons, & qu'on confit à l'eau-de-vie, est un raisin de Provence, qu'on appelle dans le Pays Panse, ou le raisin de Damas sec, qui est encore plus délicat.

Vous prendrez donc pour cela du raisin sec de damas, & le mettrez tremper dans l'eau-de-vie, pendant huit jours : au bout de ce tems, les grains pénétrés dans l'eau-de-vie seront grossis : vous mettrez l'eau-de-vie, dans laquelle auron<sup>t</sup> trempé vos raisins, dans un fyrop, que vous ferez, comme celui que j'ai dit à l'article de l'abricot, à la différence seulement, qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de fyrop ; c'est-à-dire, que pour trois pintes de fyrop, vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie : quand vous aurez mêlé le fyrop avec l'eau de-vie, vous passerez le mélange à la chauffe ; & quand il sera clair, vous le mettrez sur vos raisins, qui vaudront beaucoup mieux que le verjus, qu'on avoit confit jusqu'ici.

---

 CHAPITRE LII.

## DE TOUS LES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

**L**Es Chapitres ci-dessus, sont pour les fruits, qu'on est le plus en usage de confire à l'eau-de-vie ; mais il est nécessaire de dire un mot, dans celui-ci, sur-tout les fruits, qu'on peut confire de la même façon. Tout les fruits, excepté la pomme & la figue, peuvent se conserver dans un sirop spiritueux : mais ces deux fruits n'ont jamais été d'usage.

On peut faire confire les cédras, les bergamottes, les citrons & tous les fruits à écorce de cette façon. Les amandes, toutes sortes de poires, de prunes, de cerises, groseilles, bigarons, raisins, &c.

Quand vous voudrez confire les fruits à écorce, vous choisirez toujours ceux qui auront l'écorce la plus épaisse, parce qu'ils sont plus quintessencieux que les autres, & que l'on ne confit que l'écorce. Quand vous aurez choisi de fraîches oranges, des bergamottes, bigarades, limons, citrons, &c. vous les tournerez si délicatement, qu'il ne paroisse pas que le couteau y ait passé, il faut même que cette superficie jaune, que vous

*de la Distillation.* 233

tournez, ne soit prise qu'à moitié, & laissez sur l'écorce blanche un coup d'œil jaune, & la meilleure partie de la partie quintessenciée, parce qu'il ne resteroit plus aucun goût au fruit, que vous voudriez confire, si vous enleviez toute la superficie jaune, qui est la partie la plus odorante, comme la plus parfumée.

Il faut que le fruit ainsi tourné, soit aussi uni, qu'il sera possible: vous les couperez ensuite par quartiers, que vous léverez de dessus cette partie succulente, qui est proprement le fruit; ce que vous ferez & le plus délicatement, qu'il se pourra, en observant que votre couteau ne touche point aux acides. Vous pourrez cependant laisser votre fruit en son entier; mais pour lors vous ferez, avec quelque chose, deux trous à votre orange, un à l'endroit de la queue; & l'autre à l'opposé, sans presser le fruit; vous en ferez sortir le jus; vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, & les ferez égoutter sur des clayes; vous ferez ensuite votre sirop, le clarifierez, & y mettrez cuire vos fruits, & votre confiture sera faite.

Si vous voulez les mettre à l'eau-de-vie; quand vous aurez retiré vos fruits du blanchissage, vous les ferez égoutter, ainsi que nous avons dit; & pendant qu'ils égoutteront, vous ferez bouillir votre sirop, le

clarifierez, & quand il sera clair & refroidi, vous y mettrez de l'eau de-vie ou de l'esprit de vin, & le verserez ensuite sur vos fruits que vous devez avoir eu soin de bien arranger dans des bouteilles, & au bout de deux mois vos fruits seront bons à manger.

Pour ce qui est des autres fruits, on les confit de même que nous avons dit aux premiers Chapitres; il faut donc que le fruit soit absolument confit, qu'on puisse le manger en confiture & qu'on puisse le sécher pour garnir les christaux.

Si vous n'avez pas de fruit à l'eau-de-vie, & qu'on en commande, vous pourrez acheter du fruit confit avec son sirop chez les Confiseurs; vous le tirerez du sirop, & le ferez égoutter comme ci-dessus; & bouillir le sirop que vous clarifierez; & quand il sera froid, l'employerez comme ci-dessus.

Quand on veut avoir du fruit confit sec, on le passe au sirop, comme si on vouloit le mettre à l'eau-de-vie; & quand il est tiré du sirop où il a resté plusieurs mois, on le fait sécher.



---

 CHAPITRE LIII.

## DES ÉPICES.

VOici la partie essentielle de notre traité, comme celle, qui entre dans presque toutes les recettes, la moins connue & la plus nécessaire aux Distillateurs. Nous allons redoubler d'attention, pour l'expliquer, & pour mettre nos Lecteurs à portée d'en tirer tout le fruit possible.

*La Cannelle.*

La canelle est la seconde écorce des branches d'un arbre, qu'on appelle le Cannelier, qui croît aux Indes Occidentales; C'est surtout aux Isles de Ceylan, de Java & en Malabar qu'il est plus commun. Les Latins l'ont appelé *Cinnamomum*.

Les Distillateurs font une liqueur, à laquelle ils ont donné ce nom Latin, parce que la canelle est la baze de cette liqueur, & que le goût de cette épice est le dominant de cette liqueur.

Pour bien choisir la canelle, il faut qu'elle soit odorante, d'un goût piquant, & de couleur rougeâtre. Cette épice est d'un des plus excellents cordiaux, qu'il soit pos-

236 *Traité raisonné*  
 sible de trouver. Le Distillateur en tire les esprits à l'eau-de-vie. Pour assaisonner ces liqueurs, il en tire des quintessences, en fait spécialement l'eau de canelle & le cinnamomum desquels nous allons parler.

*Eau de Cannelle.*

Pour la faire, prenez la quantité de canelle portée par les recettes, proportionnellement à la quantité de liqueur, que vous voudrez faire. ; vous la pilerez bien fine, afin de faciliter aux esprits une prompte issue. Quand votre canelle sera pilée, vous la mettrez dans l'alambic avec très-peu d'eau & d'eau-de-vie, & le tout relativement à nos recettes, & distillerez le tout sur un feu modéré.

Observez d'abord ( ce qui est essentiel ) que vos esprits qui tombent les premiers n'ont pas d'abord beaucoup du goût de la canelle qu'on distille ; ce n'est qu'à la fin de la distillation, que l'odeur & le goût de cette épice monte & s'enlève avec les esprits. C'est pourquoi, dans les distillations des épices, il faudra toujours tirer un peu de phlegme avec les esprits, si vous voulez, qu'ils aient bien le goût des épices, que vous distillerez.

Aussi vous observerez de mettre moins d'eau, qu'aux autres distillations, dans votre alambic.

*de la Distillation.* 237

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & lorsqu'il sera fondu, vous mettrez vos esprits dans le sirop, le passerez à la chauffe, & quand le tout sera clarifié votre liqueur sera faite.

*Recette pour six pintes d'eau de Cannelle.*

Pilez en poudre bien menue une once de bonne canelle; mettez la canelle pulvérisée dans votre alambic avec trois poiffons d'eau; mettez aussi dans l'alambic trois pintes & chopines d'eau-de-vie, & pour faire votre sirop, une livre un quart de sucre, & trois pintes d'eau.

*Le Cinnamonum.*

La canelle est la baze donc de cette liqueur: nous avons dit de quelle façon il la faut choisir; comment on l'employe pour faire l'eau de canelle. Voyons maintenant comment on l'employe pour faire le cinnamonum, qui est une autre liqueur; mais infiniment supérieure à la première.

La canelle seule ne feroit qu'une liqueur sèche; c'est pourquoi les Distillateurs y joignent le macis, ce qui lui donne un relief infini.

Vous choisirez donc de la canelle & du macis, que vous pilerez ensemble ou séparément; vous les mettrez dans votre alambic



238 *Traité raisonné.*

avec de l'eau & de l'eau-de-vie , & les distillerez sur un feu ordinaire ; Vous tirerez un peu de phlegme , par la raison . que nous avons dite dans ce Chapitre même : & quand vous aurez tiré vos esprits , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche , quand il fera fondu vous mêlerez vos esprits dans le sirop , & vous passerez cette liqueur à la chauffe , qui sera faite dès qu'elle sera passée & clarifiée.

*Recette pour six pintes ou environ de Cinnamonum.*

Vous prendrez une once & demi de canelle , deux gros de macis , que vous pilez & réduirez en poudre ; vous mettrez ces deux épices pulvérisées dans votre alambic , avec quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau , vous distillerez le tout à un feu ordinaire , en tirant un peu de phlegme , & vous prendrez pour faire le sirop quatre livres de sucre , deux pintes & chopine d'eau.

Vous employerez une demie livre de cassonnade sur le total de votre sucre , pour engraisser la chauffe , afin de pouvoir engraisser votre liqueur , & vous ferez chauffer l'eau , afin de faire fondre votre sucre plus facilement.

---

 CHAPITRE LIV.

## Du Macis.

**L**E macis est le nom que l'on donne à la seconde écorce de la noix muscade. Cette écorce est tendre & de bonne odeur, de couleur jaunâtre ou rougeâtre ; elle se sépare de la noix muscade à mesure, qu'elle se sèche : on l'appelle communément, mais improprement, fleur de muscade. Le macis est rouge, quand il est frais, & devient jaune en vieillissant. Les Distillateurs en tirent des esprits pour l'affaïonnement de leurs liqueurs, des quintessences, & l'eau appelée, l'eau de macis dont nous allons parler.

*L'eau de Macis.*

Le Macis dont nous venons de parler, & qui fait la baze de cette liqueur, est de toutes les épices la meilleure à employer, & celle qui s'allie le plus facilement dans les recettes.

Pour avoir de bon macis, il faut le choisir pesant, que sa couleur soit celle de l'ambre commun, c'est-à-dire, d'un roux foncé, & qu'elle soit brillante comme si on avoit mis dessus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités n'est ordinairement pas bon.

240 *Traité raisonné*

Quand vous aurez choisi votre macis ; vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau ; vous distillerez cette drogue, comme toutes les autres épices ; vous ferez le sirop, ainsi que nous avons dit au précédent chapitre ; mêlerez les esprits avec le sirop, les passerez à la chauffe, & votre liqueur étant clarifiée sera faite.

*Recette pour environ cinq pintes & demi d'eau de Macis simple.*

Vous prendrez une demi once de macis, que vous réduirez en poudre très-fine, & le distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie & un peu d'eau ; vous prendrez, pour faire le sirop, deux pintes & trois demi septiers d'eau & une livre & un quart de sucre.

*Recette pour environ six pintes d'eau de Macis double.*

Vous prendrez six gros de macis que vous pulvériserez comme dessus ; mettez dans l'alambic ledit macis pulvérisé avec quatre pintes d'eau-de-vie, & prenez pour faire le sirop, quatre livres de sucre & deux pintes & chopines d'eau.

*Recette*

*Recette pour environ cinq pintes & demie de ladite eau, fine & sèche.*

Vous ne prendrez pour celle-ci qu'une once de macis pulvérisée, que vous ferez distiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, & ne mettrez, pour faire le sirop, que deux pintes d'eau & deux livres un quart de sucre.

---

## CHAPITRE LV.

### DE LA MUSCADE.

**L**A muscade est une espèce de noix solide, qui croît à l'Isle Benda, aux Indes Occidentales.

Il y en a de deux sortes, qu'on trouve chez les Droguistes, une grosse ou muscade mâle, qui est de figure oblongue, & croît sur un muscadier sauvage; l'autre est plus ronde. Cette dernière est infiniment meilleure, & plus petite que la précédente: elle est en dehors brune & ridée, & rougeâtre en son intérieur. Les Distillateurs en tire des esprits, & des quintessences; elle est la base de la liqueur qui suit, qu'on appelle eau de muscade.

#### *Eau de Muscade.*

Nous n'avons d'autres règles à donner  
L

242 *Traité raisonné*

pour juger de la bonté de la noix muscade, que de sentir si elle a de l'odeur, & si elle est pesante.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez la muscade, selon ce que nous venons de dire; vous la mettrez dans le mortier, & la réduirez en poudre; mais comme elle se met en pâte en la pilant, parce qu'elle est très-huileuse, vous pourrez la raper: vous la distillerez ensuite, comme les autres épices, décrites dans les chapitres ci-dessus; vous ferez le sirop de même qu'aux autres, mêlerez les esprits avec le sirop, & le passerez à la chauffe; & lorsque votre liqueur sera claire elle sera faite. Il faut distiller votre recette à un feu ordinaire, & tirer avec vos esprits un peu de phlegme, si vous voulez, que votre liqueur ait le goût de l'épice, que vous distillez.

*Recette pour l'eau de Muscade commune, fine, sèche & double.*

Vous mettrez pareille quantité d'eau-de-vie, pour toutes ces recettes, que pour celles du macis; vous mettrez une muscade ordinaire pour l'eau commune, une belle pour la double, une & demie pour la fine, & sèche, & les quantités de sucre & d'eau portées aux recettes susdites, pour le sirop. Nous ne les donnons pas séparément à cause de leur ressemblance.

## CHAPITRE LVI.

## DU GIROFLE.

Les Distillateurs s'en servent dans plusieurs liqueurs. Pour une liqueur qui porte le nom de girofle, pour l'eau clairette de Chamberi, pour l'eau des quatre épices, pour l'esprit des quatre épices; les autres épices y entrent aussi: on en tire la quintessence, ou l'huile, en distillant le clou de girofle, *per descensum*. Le girofle échauffé, il est très-cordial, céphalique, & empêche l'effet du mauvais air; on prétend même, qu'il attire toute l'humidité qui l'approche, sans qu'il paroisse lui-même mouillé, ni humide. C'est ce qui fait, comme le prétendent quelques-uns, que rien ne croît sous son ombrage, ni même aux environs de cet arbre.

Nous avons déjà dit que sa couleur étoit brune; & plus elle est rembrunie, meilleur aussi est le clou de girofle: sur ce vous aurez soin de choisir cette épice, & vous pouvez vous assurer, que celle dont le brun est moins foncé n'a pas tant de qualités que l'autre.

*Eau de Clou de Girofle.*

Pour faire cette liqueur, vous prendrez  
Lij

244

*Traité raisonné*

la quantité de girofle, portée par vos recettes, & le choisirez de la couleur la plus brune que vous pourrez trouver : celui qui est d'une coul. ur plus claire, ne vaut rien. Vous le mettrez dans un mortier, vous le pilerez ; & quand il aura été réduit en poudre, vous le mettrez dans l'Alambic, avec un peu d'eau, & l'eau-de-vie qu'il lui faudra, ainsi que nous dirons.

Vous mettrez très-peu d'eau dans l'Alambic, ainsi que pour la canelle, parce que le goût & l'odeur des épices ne montant avec les esprits que sur la fin du tirage, on est toujours obligé, pour avoir leur odeur & leur goût, de tirer un peu de phlegme ; ainsi que nous avons dit au Chapitre de la canelle.

Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche, pour en faire le syrop de votre liqueur ; & quand ce syrop sera fait, vous y verserez vos esprits, que vous mêlerez bien, vous passerez le mélange à la chauffe ; & quand la liqueur aura passé au clair fin, elle sera faite.

*Recette pour environ six pintes d'eau de Girofle.*

Prenez un gros, ou dix-huit clous de Girofle, réduisez-les en poudre, & les mettez dans l'Alambic, avec trois pintes



*de la Distillation.* 245

& chopine d'eau-de-vie, & les distillez sur un feu ordinaire, en observant de tirer un peu de phlegme, pour donner aux esprits le goût & l'odeur de l'épice que vous distillez. Prenez, pour faire votre syrop, une livre un quart de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes d'eau.

*Eau clairette d'Ardelle de Chambéry.*

L'eau clairette, qu'on appelle l'eau d'ardelle, ou eau clairette de Chambéry; n'est à proprement parler, qu'une liqueur tierce: elle tient un juste milieu entre les liqueurs fines, & les liqueurs communes. Cette liqueur est une de celles dont la consommation est la plus grande. Quoique cette liqueur soit simple, & de fabrique ordinaire, peu de Distillateurs réussissent à la bien faire.

On employe du clou de girofle, auquel on ajoute du macis, qui est fort agréable; & qui se partageant dans la liqueur, fait un goût mitoyen, qui tient du girofle & du macis: mais le clou de girofle a toujours le goût dominant, & couvre par sa supériorité le macis, qui ne fait précisément qu'ajouter à son parfum.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez le clou de girofle & le macis, sur les marques que nous avons décrites ci-dessus: vous les mettrez dans le mortier, & les pi-

lerez. Quand ils auront été réduits en poudre, vous les mettrez dans votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, selon ce qui sera dit, de la quantité de chacune dans vos recettes; ensuite vous mettrez votre Alambic, ainsi garni, sur son fourneau, ou vous allumerez un feu tant soit peu vif, & vous tirerez vos esprits, en observant toujours de tirer un peu de phlegme, parce que les épices ne donnent leur goût & leur odeur, que sur la fin du tirage, comme je l'ai déjà dit. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, pour le syrop de votre liqueur: vous mêlerez vos esprits ensuite dans ledit syrop, quand le sucre sera bien fondu, & vous passerez le tout à la chauffe, pour le clarifier, & votre liqueur sera faite, quand elle sera claire. L'usage est de colorer cette liqueur, avant de la passer à la chauffe, c'est un point à observer: autrefois on donnoit à cette couleur un rouge tendre & clair; mais aujourd'hui on est dans l'usage de lui en donner une plus éclatante. Vous ferez cette couleur, ainsi que nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, de la couleur rouge, & ses nuances; & vous diminuerez autant d'eau sur le syrop de cette liqueur, que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer, pour faire le syrop, au lieu de sucre, de la

*de la Distillation.* 247

caffonade , comme si c'étoit une liqueur commune , à cause de la couleur.

*Recette pour environ sept pintes d'eau clairette, d'Ardelle de Chambéry ordinaire.*

Comme cette liqueur est tierce , vous mettez dans votre Alambic un demi gros de clou de girofle , deux gros de macis , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau : & pour faire le fyrop , vous mettez deux livres & trois quart de sucre , dans trois pintes d'eau.

*Recette pour la même Liqueur en fin.*

Cette liqueur enfin est meilleur , ce qu'on sent parfaitement. Pour la faire , vous augmenterez d'un quart la recette des épices , mettre de sucre autant de livres , que de pintes d'eau-de-vie , c'est-à-dire cinq pintes d'eau de-vie , & deux pintes & demie d'eau , pour le fyrop.

---

## C H A P I T R E L V I I .

### *D E S Q U I N T E S S E N C E S D E S É P I C E S .*

**V**Oici la partie la plus fine , la plus belle , & la plus difficile : c'est celle qui distingue le plus l'Artiste. Comme les épices sont extrêmement cheres par elles-

L i y

mêmes, les quintessences doivent être d'un grand prix, & sur-tout la quintessence de canelle. Quand on la tire, comme celle des végétaux aromatiques, elle rend très-peu, son écorce ayant infiniment plus d'esprits, ou parties volatiles, que de substance huileuse.

Pour tirer de cette épice un meilleur parti, qui soit plus avantageux au Public, & qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de canelle, & une simple distillation des esprits de cette épice, voici ce qu'il faut faire :

Au lieu de tirer de l'huile, il faut faire une teinture de canelle, qui approchera fort de la quintessence huileuse, en la faisant aux esprits rectifiés, comme celle de l'ambre, de musc, & de la civette. Pour faire cette teinture, il faut piler la canelle, & la réduire en poudre la plus fine, qu'il sera possible, afin que le pilon ne dissipe pas les parties les plus délicées de la canelle : vous aurez soin d'envelopper le mortier, dans lequel vous la pilerez, d'un sac de peau, que vous attacherez au pilon ; de façon cependant que vous lui laissiez assez de jeu, pour pouvoir s'élever & s'abaisser, sans faire tirer celui qui la pile : vous passerez ce qui est pilé dans un tamis couvert dessus & dessous, & vous pilerez le restant, & le passerez, comme il est dit,

*de la Distillation.* 249

jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien : vous  
 mettrez ensuite cette canelle, réduite en  
 poudre, dans une bouteille de verre à  
 grand gouleau, avec de l'esprit-de-vin  
 rectifié ; vous la boucherez bien avec un  
 bon bouchon de liège bien uni, & qui ferre  
 bien, & achèverez de fermer le passage à  
 toute transpiration, avec de la cire blan-  
 che, ou de la raffine fondue ; & observe-  
 rez de mettre deux pouces d'esprit-de-vin  
 au-dessus de la canelle : vous la laisserez en  
 cet état, en digestion pendant quinze  
 jours, en la remuant une fois par jour,  
 sans la déboucher, pour émouvoir la can-  
 nelle & les esprits à fond, & donner lieu  
 à l'esprit-de-vin de dissoudre la quintessen-  
 ce, & de se charger en même-tems des es-  
 prits de la canelle ; & au bout de ce tems,  
 vous la laisserez reposer quelques jours,  
 afin de foutirer les esprits doucement, le  
 plus clair qu'il vous sera possible : il faudra  
 pour cela incliner doucement la bouteille,  
 sans émouvoir la canelle, & verser avec  
 beaucoup de précaution. La couleur de  
 cette quintessence, ou teinture, aux esprits  
 rectifiés, sera rouge, ou rougeâtre : elle  
 est beaucoup moins ingrate, que la quin-  
 tessence huileuse, faite de la même façon  
 que celle des végétaux aromatiques, & elle  
 est tout au moins aussi bonne. Voilà la fa-  
 çon la moins dispendieuse de tirer la quin-

L v.

teffence de la canelle : vous pourrez vous fervir de l'une des deux propofées : mais une once d'huile de canelle feule, eft d'un prix exceffif.

La quinteffence de clou de girofle, fe fait de la même façon que la quinteffence, ou teinture de canelle ci-deflus : on peut auffi la faire de la même façon que les quinteffences de macis & de muscade.

Pour faire la quinteffence de muscade, il en faut prendre une livre, la piler, elle fe réduira en pâte. Quand vous l'aurez bien pilé, vous la mettrez fur un linge neuf, que vous mettrez dans un tamis ; vous mettrez enfuite ce tamis fur un bain de vapeur ; obfervez, qu'il faut que votre muscade, ainfi préparée, foit bien étendue fur le linge ; & pour bain, vous pourrez vous fervir d'une poële, ou terrine, un peu profonde, & proportionnée à la grandeur de votre tamis. Vous mettrez enfuite dans cette poële, ou terrine, de l'eau jufqu'à moitié, & vous ménagerez cependant, par votre arrangement, la facilité d'y remettre de l'eau, fi le befoin l'exige. Nous difons, qu'il ne faut mettre de l'eau que jufques à la moitié de votre bain, & que le vafe qui fervira à cet effet foit un peu profond ; afin, premièrement, que l'eau ou fa vapeur ait du jeu : & en fecond lieu, afin que l'eau en bouillant ne touche point le cannevas.

*de la Distillation.* 251

de votre tamis, & que la seule vapeur de l'eau imbibe & échauffe la muscade. Vous aurez soin encore de couvrir exactement votre tamis d'un plat de terre, ou autre chose qui en bouche bien le dessus, & ferme le passage à une trop grande évaporation. Vous laisserez le bain sur le feu, arrangé comme il est dit, jusqu'à ce que le plat qui couvre le tamis, ou ce que vous aurez mis pour le couvrir, soit chaud à n'y pouvoir souffrir la main. D'abord que la muscade a reçu les impressions humides & chaudes de la vapeur de l'eau, elle se dispose à rendre quintessence: dès que vous vous appercevrez, par la chaleur du plat, que votre muscade sera suffisamment disposée, vous prendrez deux plaques de fer, ou de cuivre rouge, bien unies, que vous ferez chauffer d'une chaleur tempérée, c'est-à-dire, chaudes, à peu près comme vous feriez chauffer un fer à repasser du linge, ou tant soit peu plus. Vos plaques doivent être chaudes avant d'ôter ni le plat, ni le tamis de dessus le bain; mais le tout étant préparé, vous ôterez le tout, & prendrez promptement les coins du linge, qui sert de lit à la muscade, les lierez avec un fort cordon, & le mettrez entre vos deux plaques chaudes, avec toute la diligence possible: vous mettrez vos plaques avec la muscade, ainsi arrangées, sous la presse.

L.vj)



& en preffant , vous ferez fortir la quintessence , qui ne tardera pas à s'échapper. Comme il sort toujours de l'eau avec cette quintessence , par rapport aux vapeurs qui ont imbibé la muscade , vous en séparerez l'eau qui s'y trouvera , & vous tirerez une quantité raisonnable de quintessence excellente , & en très-peu de tems , car cette épice rend beaucoup.

Vous tirerez par le même moyen la quintessence du macis , & vous pourrez aussi tirer de la même façon , celle du clou de girofle ; mais cette méthode est impraticable pour la quintessence de canelle , qui est trop ingrate & qui ne peut se réduire en quintessence comme les autres épices.

Si vous voulez tirer des quintessences d'épices , comme vous feriez celles des végétaux , vous en employerez quatre livres , & six pintes d'eau : & si vous les tirez au bain de vapeurs , vous n'en employerez que deux livres au plus : c'est sur-tout pour les quintessences d'épices , qu'il est question d'un bon choix ; ainsi vous aurez soin de les prendre , & les employer avec toutes les qualités décrites , chacune dans leurs Chapitres

Il nous reste à dire comment on peut tirer l'huile ou quintessence de girofle , d'une autre façon que celle ci-dessus.

*de la Distillation.* 253

On tire l'huile, ou quintessence de girofle, en le distillant *per descensum*. Il faut prendre plusieurs grands verres à boire, par proportion à la quantité, que vous aurez à distiller, vous les couvrirez de toile, que vous lierez fortement autour; de sorte cependant que la toile n'étant pas extrêmement tendue, il y ait une petite cavité, pour mettre dessus vos clous de girofles, que vous pulvériserez. Quand votre poudre de girofle sera sur le linge, vous mettez sur chaque verre une petite terrine, ou un bassin de balance, ou quelques vases faits exprès, & qui bouche si bien, qu'il ne laisse pas de jour entre son bord, & celui du verre: remplissez ensuite vos terrines, ou bassins de balance, de cendres chaudes, qui échaufferont petit-à-petit les clous de girofle, & feront distiller au fond des verres, premièrement, quelques esprits, qui se condensans, se résoudreont en liqueur au fond du verre, après une huile claire & blanche. Vous continuerez d'entretenir le même degré de feu, que vous aurez fait en commençant, jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien. Vous séparerez facilement l'huile de cette liqueur spiritueuse, qui est tombée la première, comme vous faites pour séparer le Néroly d'avec l'eau de fleur d'oranges, & vous le garderez dans une fiole bien bouchée.

## C H A P I T R E L V I I I .

## D E S G R A I N S .

**A**près avoir donné dans les Chapitres précédens, la maniere d'employer les fleurs, les plantes aromatiques & vulnéraires, les fruits & les épices, nous allons passer aux graines aromatiques, & nous commencerons par l'anis.

L'Anis est une graine, ou semence, assez semblable à celle de l'Ache, longue, d'un goût qui tient en même-tems du doux, du piquant & de l'amer: cette semence est chaude, & sert à chasser les vents. Le Distillateur en fait une eau de ce nom, dont on fait une grande consommation, à cause de la propriété, que nous avons dit, qu'elle a de chasser les vents.

*Pour faire l'eau d'Anis.*

Il faut bien connoître cette graine, & distinguer la meilleure espece. Pour bien choisir l'anis, il faut sçavoir, qu'il y en a trois especes: l'anis de ce Pays, que plusieurs Distillateurs achètent verd, & qu'ils emploient verd & sec; l'anis de Verdun, dont nous parlerons dans ce Chapitre spécialement, & l'anis d'Espagne: cet anis est

gros à peu près comme les bayes du genévre, d'un goût excellent; mais il rend assez peu à la distillation, & foisonne moins que les autres. Sa couleur est une nuance mitoyenne entre le verd & le gris, qu'on ne peut pas bien définir: son goût est plus fin que l'anis verd, & même celui de Verdun; mais on ne l'employe gueres à cause de sa cherté, & par la raison que nous avons dite. L'anis de ce Pays est appelé l'anis verd: sa couleur lui reste très-long-tems, même après qu'il est seché; mais il est ordinairement amer & peu sucré. Quelques Distillateurs le préfèrent à l'anis de Verdun; l'anis de Verdun ressemble en tout à l'anis verd, si ce n'est qu'il est plus plein que ce dernier: sa couleur est grise, & il a un goût plus agréable que l'anis verd. Il faut observer, quand vous voudrez en acheter, qu'il faut choisir toujours le plus pèsant: il ne faut pas prendre celui qui a une couleur rousse, parce que c'est une marque que cet anis a souffert, ou qu'il n'est pas de l'année, ce qui diminue beaucoup sa qualité. Vous pourrez le mâcher avant de l'acheter, pour connoître s'il n'a pas quelque goût étranger au sien, & à celui qu'il a d'ordinaire: vous pourrez connoître par sa force, s'il rendra ce qu'il doit rendre, quand il a sa force ordinaire; cet anis est plus sucré que l'anis

verd, & on attend toujours, qu'il soit dans sa parfaite maturité pour le cueillir ; ce qui lui donne une couleur grise ; aussi n'est-il pas besoin de la faire sécher pour l'employer, car il est en état d'être employé aussitôt qu'il est cueilli. L'anis de Verdun étant le plus en usage, vous pourrez, si vous voulez vous en servir, & je crois que c'est celui qu'il faut employer préféablement à tout autre : vous pourrez aussi le piler pour le faire foisonner, & y mêler un tiers de fenouil, selon vos recettes, pour la quantité de liqueur que vous voudrez faire : vous pilerez aussi ce que vous employerez de fenouil ; & quand l'un & l'autre seront pilés, si vous cependant vous voulez les piler, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre Alambic, avec l'anis & le fenouil, & réserverez l'autre tiers pour ce que nous dirons : vous mettrez ensuite votre Alambic sur le feu, le luttrez exactement, & graduerez le feu, par proportion à la quantité de marchandises que vous aurez à distiller : vous aurez soin de rafraîchir votre chapiteau, & celui de ne point tirer de phlegme. Quand vous aurez tiré vos esprits à l'anis, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés, & mettrez ce tiers d'eau-de-vie, que nous

avons dit qu'il falloit réserver dans votre syrop ; mêlerez bien le tout, tant les esprits d'anis, que ce tiers d'eau-de-vie réservé pour les passer ensemble à la chauffe, jusqu'à ce qu'elle soit claire.

Deux raisons essentielles, obligent le Distillateur à ne pas mettre toute l'eau-de-vie, qu'il doit distiller, à la fois, ou plutôt en réserver un tiers, qu'il ne distille pas. La première est, que si toute l'eau-de-vie, de l'eau d'anis étoit distillée, elle seroit bien à l'épreuve ; mais elle blanchiroit au moindre froid ; & quoique la liqueur fut meilleure, que celle qui est faite, comme nous venons de dire, elle n'en seroit pas moins méprisée.

Il nous reste à dire, pourquoi on ajoute le fenouil à l'anis. Cette pratique n'est pas ordinaire, & même tous les Distillateurs mettent l'anis simplement ; mais les raisons, qui m'ont obligé de m'en servir, c'est que j'ai trouvé que l'anis seul étoit trop fade ; & comme le fenouil a un goût plus sec & plus dominant, il fait avec l'anis un alliage agréable. La différence de bonté de l'eau d'anis où il y a du fenouil, à celle où l'on n'en met pas, est considérable, & m'a convaincu par plusieurs expériences, qu'il est nécessaire d'y en mettre.

D'ailleurs, le fenouil empêche que l'eau d'anis ne blanchisse. Cette leçon demande

furtout d'être réfléchi, & j'invite tout ceux, qui distillent, d'y faire beaucoup d'attention; elle est très-importante par rapport au grand commerce, que l'on fait de cette marchandise.

*Recette pour six pintes d'eau d'Anis.*

Mettez dans votre alambic deux pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; mettez une once de fenouil & deux onces d'anis, une livre & un quart de sucre, trois pintes d'eau pour faire le sirop, & quand votre sucre sera fondu, vous mettrez cinq demi-septier d'eau-de-vie que vous mettrez avec vos esprits dans le sirop, & passerez le tout à la chauffe; & votre liqueur étant clarifiée, elle fera faite.

*L'Esprit d'Anis.*

L'esprit d'anis est très commode pour une infinité de Débitans. Le Distillateur, très souvent, est obligé d'en faire, ou pour dire mieux, de l'esprit de vin à l'anis, pour la commodité des Débitans, qui veulent faire de l'eau d'anis, sans avoir la peine de distiller ni de faire infuser; c'est donc pour ceux qui ne savent pas distiller, ou qui ne veulent pas prendre cette peine.

Il y a des Débitans qui avec une pinte d'esprit d'anis font dix pintes de cette liqueur; d'autres douze, d'autres quinze,



d'autres enfin en font jusqu'à vingt, en le mêlant avec de l'eau-de-vie blanche, autant qu'il en faut pour le degré de force, que chacun d'eux veut donner à sa liqueur : mais cependant pour qu'elle ait le goût de ce grain, il faut que cette pinte fournisse assez pour couvrir tout, & que ces quantités ci dessus de liqueur, sentent suffisamment le fruit ; il n'est question pour cela, que d'un peu de raisonnement, qui n'est qu'une affaire de calcul. Voici comme on peut compter : s'il me faut une once d'anis pour une pinte d'eau d'anis, liqueur finie, il m'en faut vingt onces pour faire une pinte d'esprit destinée à faire vingt pintes d'eau d'anis.

Ainsi pour faire de l'esprit d'anis, il faut mettre dans l'Alambic de l'eau-de-vie & de l'anis, à proportion de ce que vous en voudrez tirer ; & mettre aussi dans ledit Alambic de l'eau, à proportion de la quantité d'anis, que vous y aurez mis ; afin que cette graine ne s'attache pas au fond de la cucurbitte, lorsque vos esprits sortiront de l'Alambic.

Voici ce qui arrive quand on ne met point d'eau dans l'Alambic avec la recette ci-dessus, ou qu'on n'y en met pas la quantité qu'on en doit mettre. C'est que tout étant esprit, on s'expose à faire brûler la marchandise ; ou quand les esprits sont éle-

260 *Traité raisonné*

vées, l'anis brûlé au fond, donne le goût de feu aux esprits distillés, & donne un très-mauvais goût à l'Alambic, qu'on auroit par la fuite une peine infinie à faire perdre.

Votre Alambic ainsi garni, vous distillerez le tout à un feu ordinaire, & prendrez garde de ne point tirer de phlegme; & quand vous en aurez tiré ce que vous jugerez à propos, vous le garderez, ou pour votre besoin, ou pour votre commerce.

*Recette.*

Pour qu'une pinte d'esprit d'anis rende dix pintes de liqueurs, vous mettrez dans votre Alambic cinq onces d'anis, avec une pinte & demie d'eau-de-vie, & une pinte d'eau; vous observerez de ne pas tirer de phlegmes, parce qu'infailliblement vos esprits blanchiroient.

Si vous voulez qu'une pinte vous rende quinze pintes de liqueur, vous prendrez sept onces & demie d'anis, que vous ferez distiller avec la même quantité d'eau-de-vie, que dans la recette précédente, & ajouterez seulement à l'eau, qu'il faut dans la première une chopine pour cette seconde.

Pour que l'esprit d'anis vous rende vingt pintes de liqueur, vous mettrez dix onces

*de la Distillation.* 261

d'anis, que vous distillerez avec pareille quantité d'eau-de-vie, que nous avons fixée pour les deux premières; & ajouterez encore, pour cette troisième recette, une chopine d'eau de plus, que la quantité dite pour la seconde recette.

---

## CHAPITRE LIX

### *DU FENOUIL.*

**L**A semence, ou graine de fenouil, est assez semblable à celle de l'anis, avec lequel toute la plante a beaucoup d'analogie, ce qui fait qu'on confond assez souvent le fenouil & l'anis, & même on vend à Paris cette graine, pour celle de l'anis, quand on crie l'anis verd. Il y a du fenouil, dont la semence est amère, telle est celle qu'on vend à Paris pour l'anis. Il y a une autre espèce de fenouil, dont la graine est douce, mais c'est toute la différence qu'il y ait entre elles; car d'ailleurs, elles sont parfaitement semblables. Les Distillateurs font de la semence de fenouil, un fort grand usage: elle a les mêmes vertus, & les mêmes propriétés que celle de l'anis. Les Distillateurs, pour peu qu'ils soient connoisseurs, savent discerner ces deux semences, & ne s'y trompent pas. Le fenouil a tou-

262 *Traité raisonné*

jours un goût tant soit peu sauvage, & plus sec que l'anis, ce n'est pas que ce goût sauvage ôte quelque chose à la bonté, & au mérite de la liqueur, tant s'en faut, ce goût même la rend plus agréable, ainsi que nous le dirons après : elle est la base de l'eau de fenouillette, & entre aussi dans un grand nombre de liqueurs compliquées.

*Pour faire l'eau de Fenouillette.*

L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis ; mais il n'y a que les connoisseurs, qui sçachent véritablement la distinguer : celle-ci a un petit goût sec & sauvage, qui ne déplaît pas : elle a passé dans les jours de mode pour une des meilleures liqueurs : ce goût anisé & sauvage fait une espèce de goût mitoyen qui a son mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqueur double, tient encore son rang parmi les bonnes liqueurs. C'est enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure & la plus estimée ; & qui se foutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connoître, & la bien choisir ; la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'est qu'elle est un peu courbée, & plus canelée que celle de l'anis : la meilleure est celle ; qui est la plus blanche : la jaune ne vaut rien ; la bonne est d'un jaune pâle : celle qui n'a pas cette couleur, est vieille, ou a

souffert sur la plante ; elle a moins de qualités , rend moins à la distillation , & souvent a un mauvais goût.

Quand donc vous aurez choisi votre fenouil , vous en prendrez la quantité portée par vos recettes , selon ce que vous voudrez faire de liqueur : vous pourrez , si vous voulez le piler , son goût se développera mieux , & son parfum sera plus considérable. Vous garnirez ainsi votre Alambic ; vous mettrez votre fenouil , pilé comme nous avons dit , avec de l'eau & de l'eau-de-vie , en quantité raisonnable : ensuite mettez votre Alambic , ainsi garni , sur un feu tempéré. Vous tirerez vos esprits purs , c'est-à-dire , sans y laisser les phlegmes , parce que le fenouil est de toutes les graines , celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos esprits seront tirés , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu , vous mettrez votre esprit-de-vin distillé dans ce syrop , remuerez bien le tout , pour le mêler , & le passerez à la chauffe.

C'est ainsi que se fait l'eau de fenouillette : & comme tout est essentiel dans ce Chapitre , nous prions nos Lecteurs de n'en oublier aucune circonstance , s'ils veulent la bien faire.

264 *Traité raisonné**Recette pour six pintes d'eau de Fenouillette.*

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, une livre de sucre, deux onces de fenouil, vous mettez le tout dans l'Alambic, & mettez avec une chopine d'eau; & vous prendrez, pour faire le syrop, avec la quantité susdite de sucre, trois pintes d'eau.

*Recette pour pareille quantité en liqueur double.*

Pour six pintes d'eau de fenouil double, vous mettez autant d'eau-de-vie qu'à la recette précédente, un tiers de fenouil de plus, & un tiers d'eau de moins, c'est-à-dire, deux pintes pour votre syrop, avec trois livres de sucre, au lieu d'une livre & trois pintes d'eau, comme à la recette ci-dessus.

*Recette pour pareille quantité en liqueur fine & sèche.*

Vous passerez toute l'eau-de-vie à l'Alambic, ainsi qu'à la seconde recette: vous mettez trois onces de fenouil, deux pintes d'eau, une livre & demie de sucre, pour faire le syrop.

Si vous voulez vendre de cette liqueur, pour la fenouillette de l'Isle de Ré, vous n'aurez qu'à ajouter du macis à votre recette

*de la Distillation.* 265

cette double, ou à celle-ci; c'est précité-  
ment la seule différence qu'il y ait de celle-  
là, à celle qui se fabrique à Paris.

---

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

### D E L A C O R I A N D R E.

**L**A graine de Coriandre est ronde, elle est d'un mauvais goût, quand elle est fraîche; mais elle devient très-douce, & d'un goût agréable en vieillissant, & quand elle est desséchée: on ne se sert dans la distillation que de graine de Coriandre sèche: elle est stomachale & cordiale, bonne pour les maladies occasionnées par les vents: on en fait le même usage que de toutes les autres graines: on en tire des esprits pour la liqueur qui porte le nom d'eau de Coriandre: on en tire aussi pour plusieurs autres liqueurs: elle entre dans les recettes compliquées, dans l'eau de mélisse, & autres eaux d'odeur; mais elle est aussi de toutes les graines, ou semence qu'employe le Distillateur, la plus ingrate pour la quintessence, & je ne crois pas qu'on en puisse tirer.

*Pour faire l'eau de Coriandre.*

Pour bien faire l'eau de coriandre, il  
M



faut bien choisir cette graine. Voici à quelle marque on peut distinguer celle, qui est la meilleure. Il faut qu'elle soit d'un blanc jaune, comme elle est dans sa nouveauté, ou même un peu rousse: si elle est d'un roux foncé, elle est trop vieille: si elle est grisâtre, c'est une marque qu'elle a souffert sur la plante: & pour se tromper moins dans le choix, il faut la prendre au goût, la mâcher si elle est douce & de bonne odeur; vous pouvez l'employer hardiment, & en toute sûreté. Cette graine est trop légère, pour juger de sa bonté par sa pesanteur: elle n'a aucune substance huileuse, comme les autres graines; aussi elle se clarifie facilement, & on ne risque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine est creuse & très-légère; il faut nécessairement la piler pour l'employer, afin de développer son parfum. Cette graine, au défaut de substance quintessenciée, a beaucoup d'esprits volatils, qui montent dans la distillation avec les premiers esprits, lorsque la coriandre a été pilée. Vous éviterez, quand vous la distillerez, de tirer des phlegmes: vous la mettrez, comme les autres graines, dans votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, le tout, suivant les recettes, que nous en allons donner: & quand vous aurez fait fondre du sucre dans de l'eau fraîche, qui est le syrop ordinaire, vous ver-

*de la Distillation.* 267

ferez vos esprits dans ce syrop, les mêlez bien ensemble, le syrop & les esprits, en les remuant, & passerez ensuite ce mélange à la chauffe.

La recette maintenant va régler les quantités de chaque chose, qui entre dans cette liqueur.

*Recette pour six pintes d'eau de Coriandre.*

Prenez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre, une livre de sucre, & trois pintes & demi septier d'eau; vous distillerez le tout sur un feu modéré.

Si vous faites du plus commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & réserverez l'autre tiers, pour mettre avec les esprits dans le syrop.

Si vous voulez faire du fin & sec, ou du double & moëlleux, vous ferez une division de recette, en même proportion que celles que nous avons données à l'eau de Fenouillette.

---

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

### D E L' A N G E L I Q U E.

**L** Es distillateurs employent toute cette plante; mais c'est sur tout de la graine qu'ils font le plus d'usage. Cette graine a

Mij

la figure d'un croissant ; elle est platte & un peu blanche, très-légère, mais beaucoup moins que celle de la coriandre huileuse, & qui par conséquent rend assez de quintessence. La graine est de toute la plante, la partie dont on tire le meilleur parti ; elle rassemble en elle tout le parfum de la plante entière, & le sien d'autre part ; & rend aussi plus en esprits, que toutes les autres parties. Les Bourgeois en font du ratafia, & l'employent tout entier, parce la tige, la racine, les branches & les feuilles, ont à peu de chose près le même goût.

Quoique le Distillateur puisse se servir de toute la plante, il n'emploie gueres que la graine, qui est la meilleure partie de toute la plante.

Il faut piler cette graine, avant que de l'employer pour développer son parfum ; elle abonde plus en goût & en odeur, que toute autre graine, elle foisonne aussi beaucoup. Ce seroit en un mot, la meilleure des graines à employer, si elle n'étoit pas si chère.

*Pour faire l'eau d'Angélique.*

Quand vous voudrez faire cette liqueur, vous choisirez de la graine de l'année, qui est tous les signes de bonté, décrite plus haute ; vous la mâcherez pour en juger au goût : l'odorat même vous instruira assez de

ses qualités. Quand vous aurez choisi votre graine d'Angélique, vous la pilerez & la mettrez dans l'Alambic, avec une quantité suffisante d'eau & d'eau-de-vie. Les esprits de cette graine, ainsi préparée par la trituration monteront assez vite. Ainsi c'est à vous de faire attention au phlegme, pour n'en pas tirer & ne pas gâter votre eau. Lorsque vous aurez tiré vos esprits d'angélique, vous les mettrez dans le sirop que vous aurez soin de faire pendant que l'Alambic sera sur le feu, en faisant fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche, & remuez le tout pour le mêler avec ce sirop: Ensuite vous passerez ce mélange à la Chauffe; & si c'est en commun que vous travaillez, pour quelque liqueur de bas prix, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & mêlerez ensemble le sirop, le tiers d'eau-de-vie réservé, & les esprits d'angelique distillés, que vous passerez comme il est dit plus haut à la Chauffe; & quand ces mélanges seront clarifiés votre liqueur sera faite. Vous pourrez vous servir de cette dernière observation pour toutes les liqueurs communes, faites avec les graines.

Si dans cette liqueur vous voulez faire du bon, il faut toujours, autant qu'il est possible, avoir de la graine nouvelle. La nouvelle angélique est toujours plus blan-

M. iij.

che que jaune ; & plus elle est blanche , & meilleure elle est. Celle qui est vieille tire sur le roux , celle qui a souffert sur la plante a ordinairement une couleur qui tire sur le noir : faites attention à toutes ces circonstances.

Il nous reste une petite remarque à faire. C'est que lorsque l'on veut employer les branches , ou la tige , ou la racine de cette plante , il faut prendre garde si la graine est mûre ; & si elle est dans sa parfaite maturité , le reste de la plante fera bon à employer aussi.

*Recette pour environ six pintes d'eau d'Angélique.*

Prenez une once d'Angélique, que vous pillerez bien , faites distiller avec cette Angélique , ainsi préparée trois pintes & chopine d'eau-de-vie , mettez pour faire le sirop une livre de sucre , que vous ferez fondre en trois pintes d'eau.

Si vous la voulez faire fine , & sèche , ou double & moëlleuse , nous vous renvoyons au Chapitre cinquante-neuvième de l'eau de Fenouillette.



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

## D U G E N I È V R E .

POUR faire de l'eau-de-vie du Genièvre, il faut écraser le grain, le mettre dans un vaisseau où il puisse fermenter : au bout de quelques jours, il fermenta & acquerra une qualité spiritueuse & vineuse ; quand vous vous appercevrez que votre Genièvre aura acquis par la fermentation assez de force, vous le passerez à la Chaudière ; & vous tirerez de l'eau-de-vie de Genièvre ; vous pourrez, si vous le voulez, faire une liqueur de cette fermentation. Vous mettrez pour-lors le marc à la presse, & vous en exprimerez le jus ; vous mettrez ce jus dans la chaudière ou dans un alambic, ce qui n'est sujet à aucun inconvénient ; au lieu qu'il arrive ordinairement, lorsqu'on met le marc dans la chaudière, que la chaleur l'enleve, le fait monter au chapiteau, le tuyau s'engorgent, & on risque de mettre le feu, & le jus n'expose jamais à de semblables inconvénients. Mais si vous mettez le marc dans la chaudière, ménagez bien votre feu, parce que ce grain est fort sujet à monter, & je ne répondrois pas de ce qu'il en pourroit arriver.

M iv

*Comment on fait de l'eau de Genièvre en liqueur.*

Pour faire l'eau de Genièvre en liqueur, vous pillerez une certaine quantité de bayes de genièvre, selon qu'il sera porté par vos recettes ; vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il faut observer que quand on distille du genièvre, il faut mettre dans l'Alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines. Pour imbiber à fond les bayes de Genièvre, & donner aux esprits la facilité de fortir, sans que le Genièvre s'attache au fond de la cucurbitte.

Et comme le Genièvre est fort sujet à monter, crainte qu'il n'engorge le tuyau, vous aurez grand soin de votre Alambic, & vous graduerez bien votre feu, de peur d'accident ou de perte, comme nous l'avons fait voir dans nos Chapitres des accidens qui peuvent arriver en distillant.

Lorsque vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits avec le sirop : si vous travaillez pour le commun, vous ne distillerez, que les deux tiers de votre eau-de-vie, comme nous avons dit aux Chapi-



*de la Distillation.* 273

tres précédens ; & mêlerez le tiers réservé & non distillé, avec le sirop & les deux tiers distillés, & passerez le mélange à la Chauffe ; quand il fera clair votre liqueur sera faite.

Pour bien choisir le genièvre, il faut toujours faire attention s'il est nouveau ; vous le connoîtrez facilement à ces marques. Il faut, que les bayes de genièvre soit rondes, bien pleines, & bien noires : car si elles sont sèches & ridées, elles ne valent plus rien. Comme ce fruit est fort sujet à s'échauffer, il faut sentir s'il n'a point un goût aigre ; s'il l'a, il a fermenté, & ne vaut plus rien d'ailleurs. On le connoît encore mieux, par une certaine moisissure qui paroît sur le grain ; & dans le genièvre, que vous achetez, si vous trouvez des grains secs, le genièvre n'est pas nouveau.

Mais on peut ne s'y pas méprendre, en mâchant le genièvre ; & s'il n'a point d'humide, vous pouvez tenir pour sûr, qu'il n'est pas nouveau ; & il est d'ailleurs rare, que le genièvre n'ait un goût aigre, & échauffé, quand il est vieux.

Une remarque essentielle à faire sur cette graine, c'est qu'elle a beaucoup d'huile ou partie quintessencieuse, ce qui est sans contredit la meilleure partie de son parfum : cette partie est difficile à extraire.

M w

274 *Traité raisonné*

En général, le genièvre des montagnes est toujours le meilleur : l'odeur peut mieux décider sur sa qualité, que tout ce que nous en pourrions dire.

*Recette pour six pintes d'eau de Genièvre, liqueur simple.*

Pour faire six pintes d'eau de genièvre, en liqueur simple, vous pilerez un demi litron de bayes de genièvre, que vous mettrez avec trois pintes & demie d'eau-de-vie dans votre Alambic : vous prendrez une livre & un quart de sucre, & trois pintes & demie d'eau, pour faire le fyrop.

*Recette pour pareille quantité en eau double.*

Pour faire la même quantité en eau, ou liqueur double, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, trois livres de sucre, deux pintes & demi-septier d'eau, pour le fyrop, & augmenterez les graines d'un tiers, à proportion de l'eau-de-vie, pour la même quantité en liqueur sèche, il faut suivre la recette du fenouil, quant au fyrop & à l'eau-de-vie, & mettre un demi-litron de genièvre.

## CHAPITRE LXIII.

## DU CÉLERY.

*Pour faire l'eau de Célerly.*

**P**renez de la graine de celery , qui soit fraîche , nouvelle , & de bon goût. Pour la choisir bien , prenez la plus grise , la plus pésante , & celle qui aura plus le goût de la plante. Si le goût en est altéré , elle n'est pas propre à la distillation : comme elle est d'un goût fort , & qui se communique aisément , il en faut très-peu mettre , parce que si la liqueur étoit forcée en graine , elle ne vaudroit rien : vous n'en mettez donc que la quantité portée dans la recette. Quand vous l'aurez choisie , ainsi que nous venons de dire , vous la pilerez , vous la mettrez dans votre Alambic , avec de l'eau-de-vie & de l'eau , & ferez distiller votre recette à un feu ordinaire & modéré : vous prendrez garde de tirer des phlegmes , si vous voulez , que votre liqueur soit délicate. Quand vous aurez distillé vos esprits au célerly , vous les mêlerez avec le syrop , que vous ferez à l'ordinaire , avec du sucre , que vous aurez fait fondre dans de l'eau fraîche ; & le mélan-

Mvj

ge étant bien fait, vous passerez votre liqueur; & quand elle fera claire, elle fera faite.

Cette liqueur n'est pas aussi bonne, quand on la boit dans sa nouveauté, que quand on la garde trois ou quatre mois avant de la boire: ainsi je conseille à ceux qui aiment cette liqueur, de la mettre dans des bouteilles bien cachetées, & de l'oublier jusqu'à ce tems-là. Ceux qui aiment cette liqueur, pourront en faire assez, pour en avoir toujours de la vieille, quand ils en feront de nouvelles: & ceux qui voudront bien faire attention à ma remarque, verront la vérité de ce que j'avance à ce sujet.

*Recette pour environ six pintes d'eau de Céleri commune.*

Vous pilerez deux gros de graine de céleri, que vous mettrez dans l'Alambic, avec trois pintes d'eau-de-vie, une livres de sucre, & trois pintes d'eau, pour faire le fyrop.

*Recette pour pareille quantité de la même liqueur, fine & sèche.*

Sur quatre pintes d'eau-de-vie, vous mettrez deux pintes d'eau, deux livres & demie de sucre, & trois gros de graine de céleri pilés.

## CHAPITRE LXIV.

## DU PERSIL.

**L**a graine du persil, dont les Distillateurs font usage pour l'eau de perfico, est une semence menue, arrondie, canelée sur le dos, d'un goût aromatique & piquant. Elle entre dans le Vespètre, dans la recette de l'eau des sept graines, & dans plusieurs autres recettes. Elle est la base de l'eau de perfico, dont nous allons parler dans ce Chapitre.

*Eau de Perfico.*

Quand vous aurez choisi la graine de persil, qui soit fraîche, & qui ait le goût de la plante (car elle seroit vieille, ou gâtée, si elle avoit un goût étranger) vous la pilerez, & la mettrez dans votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie; ainsi qu'il sera dit dans la recette. Vous distillerez cette recette à un feu tempéré; quand vos esprits seront distillés, vous les verserez dans un fyrop, qui se fera avec du sucre fondu, dans de l'eau fraîche, ainsi qu'il se fait ordinairement, & passerez le tout à la chauffe; quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

*Recette pour six pintes d'eau de Persico:*

Mettez trois pintes & chopine d'eau-de-vie dans votre Alambic, & une demie once de graine de persil pilée; & pour le syrop, une livre de sucre, & trois pintes & demie d'eau.

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

*E A U D E S S E P T G R A I N E S .*

L'Eau des sept graines est composée d'une partie de celles que nous avons définies ci-dessus; l'anis, le fenouil, la coriandre, l'angélique, & de trois autres graines, dont nous parlerons au ratafia de Vespètro, auxquelles vous pourrez ajouter l'anette.

## L' A N E T T E .

L'anette est la graine d'une plante appelée l'anet. Ses semences sont ovales, applaties & canellées sur le dos, d'une odeur forte, d'un goût piquant & aromatique: elle sert aux Distillateurs dans plusieurs liqueurs, comme l'eau des sept graines, dont nous allons parler. Elle entre dans la recette de l'huile de Venus, dans le ratafia de Vespètro, & on en tire des quin-

*de la Distillation.* 279  
 effences, comme de tous les autres graines.

*Pour faire l'eau des sept graines.*

Vous prendrez de toutes les graines susdites, les quantités portées par vos recettes, que vous choisirez, suivant les instructions que nous avons données de la bonté de chacune, dans les Chapitres qui en traitent. Votre choix fait, vous pilerez vos graines, car il est toujours meilleur de les piler, tout se développe mieux quand elles le font : les esprits ont une issue plus facile, & le goût des matières, qui entre dans les recettes, se communique plus facilement aux esprits de l'eau-de-vie. Quand elles seront pilées, vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, & le double d'eau, de ce qu'on en met ordinairement aux autres graines, au genièvre près, à cause des quantités, & de la différence des graines. Votre Alambic étant ainsi garni, vous le poserez sur un feu modéré : il ne faut pas tirer de phlegme, si vous voulez que votre liqueur soit délicate.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand le sucre sera fondu, vous mettrez vos esprits dans ce syrop, le passerez à la chauffe : & quand la liqueur sera claire, elle sera faite.



280 *Traité raisonné*

L'eau des sept graines est infiniment supérieure au ratafia de Vespéto, quoique ce soit les mêmes choses, en même ou différente quantité : mais l'une est l'ouvrage de la distillation, l'autre n'est qu'une infusion. La distillation lui donne du brillant, & ne tire que ce qu'il y a de plus fin ; au lieu que dans l'infusion tout demeure, ce qui fait que les infusions sont toujours sujettes à quelques mauvais retour. On perd doublement aux infusions : premièrement, pour le goût, qui n'est jamais si parfait que dans les recettes distillées : enfin sur la quantité, car il se fait d'abord une évaporation sensible ; & d'ailleurs, l'eau-de-vie qui a imbibé les graines.

*Recette pour six pintes d'eau des sept Graines.*

Prenez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, six gros d'anis, six gros de fenouil, demi once de coriandre, deux gros d'angélique, deux gros de graine de carotte, demi once de carvi, demi once de chervi ; vous pourrez y ajouter demi once d'anette & de docus, trois demi-septier d'eau dans l'Alambic ; & ferez fondre, pour faire le fyrop, une livre de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes & demi-septier d'eau.

## CHAPITRE LXVI.

## DU C A F F É.

**L**E café est un grain, ou le fruit d'un Arbre, qu'on ne trouve pas en Europe. Le café, qui nous vient du Levant, est le meilleur & le plus estimé : il est verd, plus pésant, & de meilleur goût. Il y a plusieurs espèces de café, différentes en grosseur, couleur & goût. Le café, qu'on appelle le mocha, tient à Paris le premier rang : quelque bon qu'il soit, il n'est cependant pas comparable au café du Levant. Il y a le café de la Martinique, qui passe pour la meilleure espèce de tous les cafés. Sa couleur est d'un gris cendré : ses grains sont petits. Après celui-là, nous avons le café Bourbon, c'est la plus belle espèce de tous les cafés, & celui que toutes fortes de personnes jugeroient le meilleur à l'apparence : il est le plus menu de tous, & d'une couleur verte, paroît toujours frais : il a enfin l'apparence plus séduisante que le mocha ; les connoisseurs s'y trompent eux mêmes. Voici une marque à laquelle on ne peut manquer de le distinguer : c'est que dans le mocha, il se rencontre assez ordinairement des grains écor-

nés, & que le café est d'une couleur blanche, tirant sur le jaune : mais le café Bourbon est toujours plus verd, & ses grains toujours entiers. Il y a encore une marque, qui ne trompe gueres sur le café de mocha, c'est qu'il vient dans des balles, couvertes d'une espèce de natte, faite avec des feuilles de palmier ; c'est le seul qu'on voye arriver avec cet embalage : on le connoît encore en le brûlant, il s'enfle moins que les autres, & se tient presque au même état ; au lieu que les autres s'ouvrent à l'endroit de ce filon, qui semble le partager en deux parts. A toutes ces marques, il est presque impossible de s'y méprendre, & sur-tout à la dernière, qui n'est pas impraticable, puisque les marchands vous permettent de tirer d'une poche, ou sac, & du milieu même du café, pour le brûler & l'éprouver : & quand vous auriez pû vous tromper à toutes les marques ci-dessus, vous ne vous tromperiez pas au goût & à l'odeur en le brûlant, & cette épreuve vous fera connoître s'il est vert, ou mariné, & s'il n'a pas d'autres mauvais goût. Le café de S. Domingue, est le café commun. Nous en avons de plusieurs autres espèces communes. Il y a encore une espèce de café, qu'on appelle le café de Javac ; celui-là, & celui de S. Domingue, sont gros, & d'un prix commun. Le plus grand usage

*de la Distillation.* 283

qu'on en fasse, est de le faire rôtir, de le moudre; & de cette poudre de café, on fait une infusion, ou teinture, dont on fait à présent usage par-tout. Les Distillateurs en tirent les esprits & la quintessence, & en font une liqueur, appelé l'eau de café, parce que ce grain en est la base; & c'est de cette eau dont nous allons parler, & donner les recettes.

*Eau de Café.*

Pour faire de bonne eau de café, il faut employer le café du Levant, ou celui de mocha. Quand vous l'aurez bien choisi, sur ce que nous venons d'en dire, vous le brûlerez, comme si vous vouliez faire la teinture de café, & en mettrez dans l'Alambic la quantité, qui sera dite dans les recettes, avec de l'eau-de-vie, pour en tirer les esprits: ensuite vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, pour faire un fyrop à l'ordinaire; & quand il sera fondu, vous y mettrez les esprits, que vous aurez tiré, les mêlerez bien avec le fyrop; & quand le fyrop & les esprits se seront pénétrés réciproquement, vous passerez ce mélange à la chauffe; & quand il sera clair, la liqueur sera faite, & on pourra la vendre sur le champ. La nouveauté dans cette liqueur est bonne, & la vieille n'y ajoute rien.

284 *Traité raisonné**Recette pour six pintes d'eau de Caffé.*

Vous employerez une once de caffé rôti & moulu, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'Alambic, avec la recette ci-dessus; & prendrez, pour faire le fyrop, une livre un quarr de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau.

*Recette pour six pintes d'eau de Caffé .fine & sèche..*

Vous employerez, pour faire cette liqueur fine & sèche, une once & demie de caffé rôti & moulu, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic. Pour faire le fyrop, vous prendrez quatre livres de sucre, que vous ferez fondre dans deux pintes & demi-septier d'eau, & même presque chopine: ayez soin de distiller ces deux recettes à un feu tempéré; car le caffé est fort sujet à monter: on courroit risque, sans cette précaution, & celle de mettre de l'eau dans l'Alambic, de faire engorger le chapiteau, & de brûler les endroits où l'on distilleroit.

---

 CHAPITRE LXVII.

## DU CHOCOLAT.

**L**E Chocolat est une confection, ou breuvage, composé de plusieurs drogues, broyées & mises en pâte avec de l'eau de fleurs d'orange, qui en fait des tablettes brunes, qu'on pulvérise & qu'on délaye dans l'eau bouillante. Philippe-Sylvestre Dufour, Marchand de Lyon, dans son traité du Thé, du Caffé, du Chocolat, a ramassé tout ce que tous les Auteurs on dit du Chocolat. Vous y trouverez la définition de toutes les drogues, ou matières qui entrent dans le Chocolat. Les seules, que nous employons, sont le cacao & la vanille. C'est de la vanille sur-tout dont nous avons besoin pour l'eau de chocolat, dont nous allons donner la recette dans ce Chapitre.

Cette liqueur a tenu à sa naissance le premier rang parmi les liqueurs chaudes ; le goût en a un peu changé.

Comme ce qui compose le chocolat, est sur-tout la vanille & le cacao, ce sont ces deux fruits, qu'il faut employer pour faire l'eau de chocolat. Il semble, qu'il seroit plus à propos d'employer le chocolat même,

286 *Traité raisonné*

puisqu'en sa composition se trouvent la canelle, & d'autres drogues très-cordiales: mais l'expérience a démontré, que cette façon étoit impraticable. C'est donc au cacao, & à la vanille seule, qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'une & l'autre, comme si vous vouliez faire du chocolat: vous broyerez ensuite le cacao seulement, & laisserez la vanille sans la piler: vous les mettrez ensemble dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie: vous les distillerez à un feu ordinaire, & ne tirerez point de phlegmes. Quand vos esprits seront tirés, vous les mettrez dans un fyrop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche: vous passerez la liqueur à la chauffe; & quand elle sera claire, elle sera faite.

*Recette pour faire l'eau de Chocolat simple.*

Prenez deux onces de cacao, deux gros de vanille, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre, & deux pintes trois demi-septier d'eau.

*Recette pour la même liqueur double.*

Prenez une once & demie de cacao, trois gros de vanille, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, & deux pintes & chopine d'eau, pour le fyrop.



---

 CHAPITRE LXVIII.

## DES LIQUEURS COMPLIQUÉES.

Après avoir donné jusqu'ici nos recettes simples en fruits, fleurs, aromates, vulnéraires, épices, fruits à écorces, graines, nous passons aux liqueurs de recettes compliquées. Nous appellons liqueurs compliquées, les liqueurs d'alliage, ou celles dont les noms n'annoncent aucunes fleurs, fruits, graines, ou épices, qui en soient la base.

Les liqueurs compliquées ont chacune des recettes différentes, & demandent aussi une conduite différente. C'est le goût du Distillateur qui les dirige sur celui du Public.

*L'Eau d'Or.*

Cette liqueur est connue depuis longtemps. Il semble, que la recette en devroit être invariable: cependant il y en a un grand nombre, toutes différentes les unes des autres. Les uns la font de grains, d'autres d'épices. Il y en a qui la font de fruits: d'autres enfin de fleurs.

Pour faire l'eau d'or, je prend le citron dans sa maturité, avec toutes les qualités

décrites ci-deffus, de la canelle choisie : & pour nuancer le goût de cette liqueur, un peu de coriandre, selon la quantité que nous prescrivons dans la recette. Vous couperez les zestes du citron, comme nous l'avons dit, c'est-à-dire, de façon que vous n'enleviez, que la partie quintessenciée, sans couper du blanc, & sans laisser du jaune, s'il est possible. Vous pilerez la canelle & la coriandre ; & quand elles seront pilées, vous les mettrez dans votre Alambic, garni de la recette ci-deffus, avec les zestes de l'eau & de l'eau-de-vie ; & votre Alambic étant ainsi garni, vous le poserez sur un feu tempéré, & vous tirez vos esprits avec un peu de phlegme, à cause de la canelle, dont les esprits ne viennent qu'à la fin du tirage, & même qu'avec les phlegmes. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez vos esprits aussitôt qu'ils seront tirés. Il faut faire votre fyrop pendant le tirage : ensuite vous mêlerez bien les esprits avec le fyrop ; & après, vous y verserez doucement du caramel, comme il est dit dans le Chapitre sur la couleur jaune. Vous mettrez donc dans ce mélange votre caramel, jusqu'à ce que l'œil vous ait assuré, que vous avez attrapé le vrai point : vous la passerez ensuite à la chauffe ; & quand votre liqueur sera claire,

*de la Distillation.* 289

claire, elle fera faite. Si vous avez fait passer quelques pintes de cette liqueur dans une chauffe, où vous auriez fait passer auparavant de l'escubac, il faut mêler celle qui y aura passé, avec celle, qui n'y aura pas passé, & votre couleur d'or sera parfaite. Il faut y mettre ensuite autant de feuilles d'or, que vous aurez de pintes de liqueur. Vous mettrez ces feuilles d'or dans une petite bouteille longue, avec un peu de liqueur: vous agitez la bouteille, jusqu'à ce que les feuilles d'or soit assez menues, pour que la plus grande soit comme une lentille, ou l'aîle d'un moucheron: ensuite vous en verserez un peu dans chaque bouteille, que vous remplirez.

*Recette pour six pintes d'eau d'or.*

Prenez trois citrons ordinaires, un gros de coriandre, deux gros de canelle, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, trois pintes & demi septier d'eau, avec une livre & un quart de sucre, pour faire le syrop, & une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, avec vos recettes ci-dessus, pour qu'elles ne brûlent pas, & tirerez un peu de phlegme, ainsi que nous avons dit.



N

## CHAPITRE LXIX.

## DE L'EAU D'ARGENT.

LA plupart des Distillateurs employent la même recette pour l'eau d'or, & pour l'eau d'argent : mais pour donner un goût différent à l'eau d'argent, & qui ne soit point du tout celui de l'eau d'or, je prend du citron ; mais au lieu de coriandre & de canelle, j'employe le girofle & la graine d'angélique, pilés ensemble, & la liqueur, comme il est facile de juger, se trouve totalement différente. Vous ferez distiller cette recette au même feu, que pour l'eau d'or : & quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre ce qu'il se pourra trouver de plus beau sucre dans de l'eau fraîche & bien nette ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans ce syrop, & passerez le mélange à la chauffe ; & quand la liqueur sera bien claire, vous y mettrez des feuilles d'argent ; & vous ferez pour cela, comme nous avons dit au Chapitre précédent de l'eau d'or. Vous les agiterez de même dans une petite bouteille, où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi vous les diviserez en chaque bouteille, par portion égale, que vous rem

plirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matières qui composent cette liqueur.

*Recette pour six pintes d'Eau d'Argent.*

Vous prendrez les zettes de trois citrons ordinaires, un gros d'angélique, pilée avec huit clous de girofle, que vous mettrez dans l'Alambic, avec trois pintes & demi septier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau.

Pour le syrop, vous prendrez trois pintes & demi septier d'eau, & une livre de sucre, le plus fin qu'il sera possible de trouver. Il faut encore observer qu'il faut tirer, pour cette liqueur, un peu de phlegme, à cause du girofle, si l'on veut, que le goût de cette épice se sente dans la liqueur.

---

CHAPITRE LXX.

*De l'eau d'Abricot, de l'eau de Noyaux,  
& les qualités des Amandes propres à la  
faire.*

L'Eau d'abricot est fort estimée, & la façon de la faire est fort simple, & très-facile. C'est une espèce de ratafia : le fruit ne passe point à l'Alambic : on se sert de l'eau-de-vie tout simplement ; on pour-

Nij

roit bien se servir de l'esprit-de-vin ; mais cela n'est pas absolument nécessaire , il est même inutile , à moins que ce travail ne soit commandé.

L'eau d'abricot se fait avec le syrop d'abricot confit : lorsque l'on tire les abricots confits de leur syrop , pour les faire sécher , on a soin de prendre tout de suite le syrop , sans mélange d'autres : vous en mettez une partie dans de l'eau fraîche , ou la quantité que vous jugés à propos , selon la force , que vous voulez donner à votre liqueur : quand ce syrop est bien mêlé avec l'eau , vous y mettez de l'eau-de-vie ; afin que cette liqueur soit plus agréable , & pour relever le goût de l'abricot , qui est assez fade par lui-même , vous pilerez quelques amandes d'abricots , ou de pêches ; & au défaut de celles-là , vous pourrez employer des amandes ameres : il faut les piler à sec , sans y mettre d'eau ; & quand elles feront pilées , vous les mettrez dans la liqueur. Il faut observer qu'il ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le syrop d'abricot , avant que votre eau-de-vie y soit ; car la liqueur pourroit se blanchir , & auroit de la peine à se clarifier : il ne faut donc les y mettre , que lorsque vous y aurez mis votre eau-de-vie : il faut aussi le colorer avec un peu de caramel , mais beaucoup moins que l'eau d'or.

*de la Distillation.* 293

Vous pourrez, si vous voulez, ne la colorer, que quand elle fera claire. Quand votre eau-de-vie & vos amandes feront dans le syrop, vous la passerez à la chauffe; & lorsqu'elle fera claire fine, vous la mettrez dans une grande bouteille, pour donner au dépôt le tems de se faire, s'il s'en fait: mais cette liqueur dépose ordinairement; & quand vous l'aurez laissé reposer quelque tems, si elle a déposé, vous la soutirez, & remettrez votre liqueur, ainsi clarifiée, dans d'autres bouteilles.

L'eau de noyau peut se faire avec l'amande de pêche, ou d'abricot, celle de cerise, ou de prune: mais ce qu'il y a d'incommode, c'est que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume, on est obligé de les faire infuser: d'ailleurs, ou ils sont trop secs, ou ils ne le sont pas; s'ils le sont trop, ils se fondent en huile; s'ils ne le sont pas assez, ils ont trop de lait, blanchissent la liqueur, l'empêchent de se clarifier comme il faut, & lui donnent un goût fade & insipide. Si vous les faites sécher, comme ils n'étoient pas murs, ils se gâtent, & en les pilants, il gâtent les autres, & la liqueur par conséquent. Le plus sûr & le meilleur, est d'employer des amandes amères, que vous choisirez de l'année, fraîchement cassées: vous ôterez celles, qui pourroient être gâtées; car une amande gâtée

N ij



donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes vieilles la font sentir , & lui donne le goût d'huile : vous choisirez donc les plus fraîches & les meilleures. Voyez ce que nous avons dit de ce choix au Chapitre du fyrop d'orgeat.

Vos amandes étant ainsi choisies, vous les pilerez à sec, parce que si vous y mettiez de l'eau, elles tourneroient en lait, & votre liqueur ne pourroit jamais se clarifier.

Quand vos amandes seront pilées, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous mettrez dans ce fyrop l'eau-de-vie, que vous remuerez bien, pour que l'un & l'autre se pénètre bien : ensuite vous mettrez dans ce mélange vos amandes pilées, pour passer ensuite le tout à une grande Chauffe.

Observez qu'il faut toujours mettre l'eau-de-vie dans le fyrop avant d'y mettre les amandes : parce que si vous mettiez les amandes dans le fyrop, avant que l'eau-de-vie y eut été mise, infailliblement elles feroient le lait, ce qui empêcheroit entièrement la clarification de votre liqueur : une partie de ces amandes ayant la disposition par le pilon de se tourner en huile, & l'autre n'étant pas si échauffée, conservant son lait, on donneroit tout d'un coup à l'eau de noyau, toutes les mauvaises qualités de

*de la Distillation.* 295

nébuleuse & d'huileuse , contre lesquelles nous nous efforçons de prévenir nos Lecteurs.

Enfin quand votre liqueur sera faite , ainsi que nous venons de le dire , vous la ferez passer à une grande Chauffe , & quand elle sera claire votre eau de noyau sera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas besoin de la distillation , & si on se sert des amandes amères d'amandier , elle n'a pas besoin non plus d'infusion ; elle prend autant de goût de fruit , qu'il lui en faut , en passant à la Chauffe sur les amandes pilées.

Si on veut distiller les amandes pour cette liqueur , elle a un goût d'huile détestable : si vous faites infuser vos amandes , elles se chargent d'une bonne partie de l'eau-de-vie.

*Recette de l'eau de Noyau.*

Pour vingt pintes de cette liqueur , prenez dix pintes d'eau-de-vie , quatre livres de sucre , dix pintes d'eau , & une livre d'amandes amères.

*Recette pour l'eau d'Abricot.*

Cette recette n'est pas bornée. Le goût & le profit qu'on y peut faire , sont les seules règles , que nous donnons aux Distillateurs pour la Fabrique de cette liqueur.

Je suppose pour faire du bou, qu'on

N i y

296 *Traité raisonné*  
 veuille faire d'une livre de fyrop , deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cette livre de fyrop dans une pinte , dont vous remplirez le reste d'eau. Vous y ajouterez encore un poillon d'eau , avec lequel vous rinferez la pinte ; & après , vous mesurerez une pinte d'eau de-vie , que vous mettrez dans le fyrop , avec huit amandes ou noyaux pilées ; & lorsque vous aurez bien méié le tout , vous pourrez le colorer ou attendre que votre liqueur ait déposé ; & quand vous l'aurez soutirée , vous la colorerez , & pourrez encore la passer à la Chauffe , si elle n'étoit pas assez clair.

---

## CHAPITRE LXXI.

### DE L'EAU DE MILLE-FLEURS.

L'EAU de mille-fleurs étoit autrefois en grand renom. Lorsque l'ambre étoit en usage , car l'ambre étoit la base de cette liqueur ; & les Parfumeurs font encore aujourd'hui leur eau de Chypre & de Mille-fleurs aux esprits-de vin , avec l'ambre , comme autrefois ; & je crois , qu'ils font encore mieux.

Les Distillateurs Liqueuristes , ne peuvent pas faire de même , ils ont aboli totalement l'ambre , pour la rapprocher de sa premie-

re recette, il faut donc choisir quelque chose qui ne soit point l'ambre, & qui pourtant ait un goût musqué.

Voici ce que je pense qu'on peut employer de mieux; il faut prendre du citron de Portugal, parce qu'il a plus de parfum que toutes les autres espèces.

Vous prendrez ensuite du macis, qui est l'épice la plus musquée & la plus douce de toutes. Vous prendrez de l'angélique, qui a le goût ambré & aromatique; vous choisirez donc le citron, le macis & l'angélique, selon les qualités, que nous avons dites.

C'est le choix, que j'ai jugé le plus analogue à la recette de l'eau de mille-fleurs; & tout le monde sçaura, que si cette recette ne fait pas l'eau de mille-fleurs, elle fera toujours une alliage des plus agréables, & que ce parfum, qui est ambré, en a tout l'agrément sans en avoir les dégoûts.

Il faut pulvériser l'angélique & le macis dans un mortier, & couper les zestes du citron de la même façon qui est dit dans le Chapitre du citron quarante-un, & mettez vos zestes dans l'Alambic, avec l'angélique & le macis; vous mettez de l'eau & de l'eau-de-vie; vous ferez un feu ordinaire, & mettez votre Alambic dessus, & tirerez vos esprits sans phlegme. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau

N v

fraîche ; mais vous n'employerez pas tant d'eau pour ce syrop, que pour les autres, afin que la couleur, que vous mettrez n'affoiblisse pas votre liqueur ; j'aurai soin d'en déterminer la quantité dans la recette. Lorsque votre sucre sera fondu, vous mettrez vos esprits dans ce syrop, le remuerez. Pour bien mêler les esprits, & après vous y jetterez votre couleur fortes, ainsi que nous avons dit dans le Chapitre trentième ; il faut observer, qu'il ne faut pas mettre la couleur dans le syrop, avant d'y avoir mis les esprits ; car elle feroit moins belle : mais il ne la faut mettre que quand vous aurez mêlé les esprits, vous les passerez à la Chauffe, & lorsque cette liqueur fera claire, vous la mettrez en bouteille.

*Recette de l'eau de mille-fleurs.*

Vous prendrez pour faire cette liqueur, trois citrons moyens, demie once d'angelique, un gros de macis, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic.

Pour le syrop, vous prendrez une livre de sucre, trois pintes d'eau, & un demi-septier d'eau pour faire la couleur.

## CHAPITRE LXXII.

## DES EAUX CORDIALES.

**P**OUR bien faire l'eau cordiale, inventée par Coladon de Genève ; il faut prendre des zestes des plus beaux citrons de Portugal, dans leur exacte maturité ; il faut, que lesdits citrons soient employés bien frais ; vous mettrez double fruit, & distillerez votre recette sur un feu un peu vif, vous ne tirerez point de phlegme. Vous ferez un court syrop, dans lequel vous mettrez très-peu de sucre, afin que votre liqueur soit sèche, & mettrez vos esprits lorsqu'ils seront tirés dans le syrop ; & le passerez à la Chauffe ; & aussi tôt que votre liqueur sera faite, vous pourrez la livrer si elle est commandée, ou l'exposer en vente, si vous voulez la vendre : la recette vous dira la quantité de chaque chose, qui entreront dans la composition de votre eau cordiale.

Nous avons une autre eau cordiale. Voici la façon de la faire.

On employe du Jasmin d'Espagne, que vous choisirez le plus beau & le plus frais, qu'il sera possible de trouver. Vous le distillerez avec des zestes de citron ou de cé-

N vj.

dra & quelques grains de coriandre. Vous distillerez les matières de la recette : sur un feu ordinaire. Vous ferez ensuite le sirop, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos esprits quand ils auront été tirés ; & passerez le tout à la Chauffe ; & quand votre liqueur fera claire, elle fera faite.

Il ne nous reste plus qu'à parler de l'eau cordiale de Montpellier. Les Distillateurs de cette Ville employent pour faire cette liqueur. La Bergamotte, le Macis & quelque clous de girofle. Autrefois ils y mettoient de l'ambre, mais aujourd'hui on l'a supprimé totalement. Quand vous aurez bien choisi le fruit & les épices. Vous couperez les zestes de la Bergamotte, & pilez les épices ; mettez le tout ensemble dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, la quantité que nous détermineront dans la recette ; votre alambic ainsi garni ; vous les mettrez sur le feu, & distillerez vos recettes sur un feu ordinaire ; & quand vos esprits seront tirés, vous les mêlerez avec le syrop, que vous aurez eu soin de faire, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme aux recettes précédentes. Le syrop étant fait, vous y mettrez vos esprits distillés ; ferez passer le tout à la Chauffe pour le clarifier ; & quand



*de la Distillation.* 301

voſtre liqueur aura été tirée à clair fin, elle fera faite, & en état d'être livrée ſur le champ.

*Recette de l'eau Cordiale de Coladon.*

Mettez quatre pintes d'eau-de-vie dans l'Alambic, avec une chopine d'eau, les zeffes de ſix beaux citrons, en tirerez les eſprits, ainſi que nous avons dit au Chapitre ſur la conduite de cette opération, c'eſt-à-dire à un feu vif. Pour voſtre ſyrop, une pinte & chopine d'eau ſimplement, avec un livre de ſucre, & même livre & demie; & mettez encore avec ce ſucre une demie livre de caſſonade, pour engraiſſer la chauffe, afin que voſtre liqueur paſſant moins vite, ſe clarifie davantage: vous pourrez ne pas mettre toujours la quantité de ſucre portée par la recette; vous pourrez l'augmenter, ou la diminuer: mais quelque quantité, que vous ayez de liqueur à paſſer, ne mettez jamais plus de demie livre de caſſonade: & comme le goût d'après ſent n'eſt pas celui des liqueurs féches, vous ferez bien d'augmenter le ſucre, c'eſt à-dire, qu'au lieu d'une livre & demie, vous en pourrez mettre deux livres, & plus.

*Recette de l'eau Cordiale de Jaſmin.*

Prenez trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, & chopine d'eau, dans l'A-

lambic, six onces de jasmin d'Espagne, trois gouttes de quintessence de cedra, deux gros de coriandre; & pour faire le syrop, vous prendrez trois pintes d'eau, & une livre & demie de sucre.

*Recette de l'eau Cordiale de Montpellier.*

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie; vous mettrez une chopine d'eau avec cette eau-de-vie, dans l'Alambic, avec les zestes d'une bergamote, ou vingt-cinq gouttes de quintessence de ce fruit, deux gros de macis, deux gros de clou de girofle. Pour faire le syrop de cette liqueur, vous prendrez trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre. Vous pourrez, si vous voulez faire toutes ces recettes doubles, en suivant la pratique ordinaire d'y mettre plus d'esprits de fruit & de sucre, qu'aux présentes recettes; & ces liqueurs, en liqueurs doubles, sont excellentes.

---

CHAPITRE LXXIII.

*DE L'EAU DE PUCELLE.*

**P**our faire l'eau de pucelle, vous prendrez du genièvre, le meilleur qu'il se pourra trouver, avec de la graine d'angé-

*de la Distillation.* 303

lique ; vous les pilerez , & les mettrez dans la cucurbite de votre Alambic , avec de l'eau & de l'eau de-vie , & mettrez votre Alambic sur le feu. Il est essentiel d'y mettre de l'eau , car ces graines pourroient monter au chapiteau , ou se brûler au fond de l'Alambic , avant que tous vos esprits fussent tirés , ce qui gâteroit absolument votre marchandise : ce que nous avons fait observer dans plusieurs endroits de ce traité. Vous distillerez votre recette à petit feu.

Quand vous aurez tiré vos esprits , vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche , comme on fait ordinairement les fyrops de toutes sortes de liqueurs : vous mettrez ensuite vos esprits dans ce fyrop , avec un peu d'eau de fleurs d'orange : & le tout étant bien mêlé , vous le passerez à la chauffe ; & quand votre liqueur sera claire , elle fera faite.

Cette composition , comme on peut juger par l'exposé , & la recette qui suit , ne peut qu'être bonne ; mais comme les grains sont tombés dans un grand discrédit , si à la place du genièvre , on peut trouver quelque alliage de goût , je ne doute pas qu'elle ne revienne à la mode , le moindre changement peut la rajeunir , & la faire reprendre. Voici sa recette , telle qu'elle a été jusqu'ici.

*Recette pour l'eau de Pucelle.*

Prenez deux onces de genièvre, une demie once d'angélique, pilés ensemble, & un demi poiffon de bonne eau de fleurs d'orange, une livre un quart de fucre, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, trois pintes & demi-septier d'eau, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic, avec la recette.

---

 CHAPITRE LXXIV.

## DE L'EAU DIVINE

**V**Oici une de ces liqueurs, qui ont besoin de leurs noms, pour faire fortune.

La base de l'eau divine est l'eau de fleurs d'orange, avec un alliage d'autres drogues, pour diviser le goût : les uns se servent de l'eau de fleurs d'orange simple : d'autres, d'eau de fleurs d'orange double : & d'autres mettent du Néroly dans l'esprit-de-vin : d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau, de la même façon, que nous l'avons dit au Chapitre de l'orange ; & quand elles sont blanchies, ils les mettent dans de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de-vin ; il n'y a point de quantité déterminée

*de la Distillation.* 305

pour cela : ensuite ils laissent infuser ces fleurs six semaines , ou deux mois : après ce tems , ils font leur fyrop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche , comme il se pratique ordinairement ; & quand le sucre est fondu , ils versent leur infusion dans ce fyrop , après l'avoir séparé des fleurs , en le passant par le tamis : ensuite ils passent le tout à la chauffe.

Le Distillateur , au contraire , sans toutes ces préparations , expédie l'opération plus promptement , plus facilement , & d'une meilleure façon , pour la perfection de son ouvrage ; & même , la met en sortant de l'Alambic , en état d'être livrée , & même buë , si le cas l'exige. Il prend de la coriandre & de la muscade , pilées ensemble , qu'il met dans son Alambic , avec de l'eau de fleurs d'oranges ; ou au défaut d'eau de fleurs d'orange , il met quelques gouttes de Neroly , qu'il ajoutera à sa recette , avec de l'eau & de l'eau de-vie : il pose ensuite son Alambic , ainsi garni , sur un feu ordinaire , & fait distiller sa recette : quand les esprits sont tirés , il fait fondre du sucre dans la quantité d'eau , qu'il jugera à propos , selon le degré de force & d'odeur ; qu'il veut donner à sa liqueur : mais pour l'ordinaire , on fait cette liqueur moëlleuse , plutôt que sèche : cependant il ne faut pas se figurer , qu'il faille qu'elle soit plutôt dou-

ce, que sèche : moëlleuse, que fine, ni qu'elle doive absolument être l'un ou l'autre, à un certain degré : c'est pourquoi il ne faut pas être esclave de la recette ; il faut la changer, si vous la trouvez, trop commune, ou la rapprocher plus du goût général, si vous croyez, qu'elle en ait un qui soit particulier. Ce que je dis pour l'eau divine, je le dis aussi pour toutes sortes de liqueurs. Je n'ai donné mes recettes pour toutes les liqueurs ci-dessus, & celles que je donnerai encore, que pour qu'on ait quelque point fixe, d'après lequel on puisse partir, sans prétendre & astringre mes Lecteurs à telles ou telles pratiques. Je ne crois d'invariables, que les règles que nous avons donné pour les différentes opérations de la distillation. Il y a dans tous les Arts un point de conduite, qui est de tous les tems.

Je reviens à notre Chapitre. Vous pourrez changer, diminuer ou augmenter votre recette : mais il faut toujours laisser la fleur d'orange, pour la base de cette liqueur : vous aurez toujours par provision la recette ci-dessus, à laquelle vous ferez maître de changer tout ce qu'il vous plaira, pourvu que l'alliage soit raisonné avec les connoissances ci-dessus : vous pourrez toujours, avec un peu de combinaison, faire quelques choses de bon dans les différentes méthodes, que vous essayerez.

*Recette pour l'eau divine en commun.*

Vous prendrez, pour faire cette liqueur, soixante gouttes de Néroly de fleurs d'orange, une once de coriandre, & une petite muscade; vous distillerez ces matieres, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre, pour faire le fyrop.

*Recette pour l'eau divine en liqueur double.*

Pour faire cette eau en liqueur double, vous prendrez trois pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, quatre-vingt dix gouttes de Néroly, une once & demie de coriandre, & une muscade ordinaire, trois livres de sucre, & deux pintes d'eau, pour faire le fyrop.

*Recette pour faire la même eau, en liqueur fine & sèche.*

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, cent gouttes de Néroly, une once & demie de coriandre, une belle muscade, deux livres de sucre & deux pintes d'eau: pour l'ordinaire, on fait cette liqueur plus moëlleuse, que sèche.

Si vous employez de l'eau de fleurs d'o-



308 *Traité raisonné*  
 range, au lieu de Néroly, vous en mettez  
 à proportion de la force, que vous voudrez  
 donner à votre liqueur.

---

CHAPITRE LXXV.

*DE L'EAU DU PERE ANDRÉ.*

L'Eau du Pere André, porte le nom de celui, qui en fut l'inventeur. Cette liqueur, vû les matières, qui entrent dans sa composition, est fort bonne. Il est surprenant, qu'elle n'ait pas eu un plus grand cours.

Cette eau est une alliage de fleurs, qui se rencontrent toutes dans la même saison. Ces fleurs sont la rose, la fleur d'orange, & le lys. Il faut, pour faire cette liqueur, une grande attention. On fait une infusion de rose, ou on en distille certaine quantité. On prend des feuilles de rose, en certaine quantité; on les pile, on en exprime le jus: on met ce jus dans l'Alambic, avec des lys & de la fleur d'orange: il faut distiller le tout ensemble au bain-marie, ou au bain de vapeurs, à grand feu; & lorsque vous aurez tiré votre eau aux fleurs, vous ferez un court syrop, chargé de sucre; & votre syrop étant fait, vous mettrez dedans de l'esprit-de-vin; & après, vous y mettrez de l'eau de fleurs d'orange, & vous

passerez le tout à la chauffe ; & quand votre liqueur fera claire, elle sera faite.

Afin que la fleur d'orange n'absorbe point l'odeur de la rose & du lys, vous en prendrez la moitié moins : il faut toujours, que chacune de ces fleurs ait les qualités décrites, dans les Chapitres qui en traitent. La recette vous apprendra les quantités de chaque chose.

Et pour le plus facile, vous pourrez distiller vos recettes à feu nu, en mettant dans votre Alambic une quantité d'eau suffisante, pour que vous en puissiez tirer assez, pour faire votre syrop avec cette eau de fleurs distillées ; sans y mêler d'eau cruë.

*Recette pour l'eau du Pere André.*

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau, pour en tirer environ trois pintes : mettez ensuite dans l'Alambic l'eau d'une demie livre de rose : vous ajouterez cinquante lys, & deux onces de fleurs d'orange ; & l'eau qui sortira de cette recette, sera assez forte en odeur, pour en faire du fin double.

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

310 *Traité raisonné*

Et pour la faire fine avec la même quantité d'eau aux 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 les quantités des fleurs d'un tiers: vous mettrez quatre livres de sucre, & l'esprit de six pintes d'eau-de-vie, & la même quantité d'eau.

Ces différentes recettes sont extrêmement compliquées. L'Artiste intelligent, avec les matières proposées, ne peut manquer de faire de bonnes liqueurs, en observant de faire un alliage raisonné.

---

 CHAPITRE LXXVI.

*DE L'EAU A LA BE'QUILLE DU PERE  
BARNABA.*

L'Auteur de cette liqueur a fait un alliage de canelle, de branches d'angelique, & de racine d'iris: elle n'a d'original que son nom, car la liqueur elle-même n'est pas mauvaise: le nom à peut être plus nuit à cette liqueur, que tout autre chose: en changeant le nom, elle ne déplairait sûrement pas.

L'iris à un goût ambré, & qui approche de la violette. Pour s'en servir, il faut la

*de la Distillation.* 311

concasser, afin de donner à l'odeur la facilité de monter. Vous couperez l'angélique par petits morceaux, & pilerez la canelle : vous en garnirez votre Alambic, dans lequel vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie : vous distillerez votre recette à petit feu, sans tirer de phlegmes, à cause de la racine d'iris.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez le fyrop de votre liqueur, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme il se fait ordinairement, & mettez vos esprits dans ce fyrop, que vous passerez à la chauffe ; & quand votre liqueur sera parfaitement clarifiée, elle sera faite.

*Recette pour faire l'eau à la Béquille du Pere Barnaba.*

Prenez deux onces d'angélique, une demi once de canelle, & deux gros de racine d'iris : pilez l'angélique & la canelle, & coupez la racine d'iris en petits morceaux, mettez une chopine d'eau dans l'Alambic, avec trois pintes & demi-septier d'eau de vis ; & pour faire le fyrop, une livre un quart de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau.

## CHAPITRE LXXVII.

## DE L'EAU DE CEDRA BLANC.

Nous avons déjà donné diverses recettes de l'eau de cédra: mais comme les liqueurs que nous allons donner, à commencer par celle-ci, sont les liqueurs les plus fines de la distillation, nous reprenons l'eau de cédra, pour donner une façon de le faire, supérieure à celles, que nous avons données ci dessus.

Vous choisirez le cédra, le meilleur que vous pourrez; vous en couperez légèrement les zestes, & les distillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie, que nous allons dire, & prendrez garde de ne pas tirer de phlegmes. Si vous avez des liqueurs de cette espèce commandées, hors la saison de ce fruit, & que vous soyez par conséquent obligé d'en faire, vous n'aurez pas besoin de vous en embarrasser beaucoup, parce qu'au défaut du fruit, vous employerez la quintessence de cédra: mais il faut qu'elle soit fine, & bien faite. Il s'en trouve de parfaite: & voici comment vous distinguerez la meilleure, & comme vous pourrez faire un bon choix: vous en verserez une goutte sur le dessus de  
votre

*de la Distillation.* 313

Notre main, que vous frotterez avec le bout du doigt; & sur le champ, vous la porterez au nez, son parfum se fera sentir, tel qu'il sera; & vous distinguerez d'abord ses qualités, ou ses défauts: vous vous servirez de cette quintessence, après l'avoir bien choisie.

Quelques-uns prétendent que la quintessence vaut beaucoup moins que le fruit pour l'eau de cédra; mais je soutiens, que quand la quintessence est bonne, la liqueur est parfaite; & que si la liqueur est faite avec l'attention qu'on y doit faire, les plus délicats Gourmets n'y trouveront rien à dire.

Vous observerez aussi de ne mettre; qu'une demie livre de cassonade dans le total de votre sucre, seulement pour engraisser la chauffe; & si au lieu de six pintes, que vous en tirerez, par supposition, vous en aviez vingt à passer; il ne faut toujours que la demie livre de cassonade. Il est encore à propos de vous faire observer, qu'il faut employer, pour cette liqueur, bien le plus beau sucre, afin qu'elle soit blanche, cela lui donne un mérite de plus.

*Recette pour six à sept pintes d'eau de Cé-  
dra fin & moelleux.*

Vous mettrez dans votre Alambic qua-

○

314 *Traité raisonné*  
 tre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau ;  
 & deux cédrats moyens ; & pour le fyrop,  
 quatre livres de sucre, deux pintes cho-  
 pine & poisson d'eau : si vous employez  
 de la quintessence, au lieu de fruit, vous en  
 mettez soixante-huit gouttes dans l'Alam-  
 bic ; & le tout, comme il est dit.

*Recette pour environ cinq pintes d'eau de Cé-  
 dra fine & sèche.*

Vous mettez dans votre Alambic qua-  
 tre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau,  
 & trois cédrats moyens ; & pour le fyrop,  
 deux livres de sucre, & deux pintes d'eau.

Si vous employez de la quintessence,  
 vous en mettez quatre-vingt gouttes dans  
 l'Alambic, & tout le reste de même.

---

## CHAPITRE LXXVIII.

### *DU PARFAIT AMOUR.*

Après le cédra blanc, vient le cédra  
 rouge, ou parfait amour ; ces liqueurs  
 sont les liqueurs du tems. J'aurois tort de  
 dire, que le nom de cette liqueur fit son mé-  
 rite, ni qu'on se fût pris de fantaisie pour  
 elle, & pour le cédra blanc. Ceux qui con-  
 noîtront un peu la nature du cédra, con-  
 viendront, qu'on ne peut pas trouver en au-



*de la Distillation.* 315

un fruit à écorce, plus de parfum, plus d'odeur, & rien de plus susceptible d'un travail agréable & avantageux.

On faisoit autrement le parfait amour, avec l'ambre & la coriandre: mais depuis que l'ambre est devenu odieux dans les choses purement comestibles & de goût; il l'a fallu supprimer avec la coriandre; & on ne se sert plus que du cédra, qui a toujours fait la base de cette liqueur.

Le parfait amour d'aujourd'hui, est le cédra, seul coloré; ainsi pour faire cette liqueur, vous vous servirez de vos recettes de cédra; si ce n'est, que vous pourrez, au lieu de sucre, employer tout cassonade, comme si c'étoit pour des liqueurs communes, à cause de la couleur; & pour faire votre syrop, vous ferez chauffer l'eau pour la mieux faire fondre, & plus facilement. Vous diminuerez autant d'eau sur le syrop, que vous en aurez mis pour faire votre couleur: de sorte que si vous employez trois poisons de couleur, vous diminuerez trois poisons d'eau sur le syrop; & lorsque vos esprits seront mêlés avec le syrop, vous y jetterez votre couleur, que vous aurez soin de faire comme nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où la façon de faire le rouge & ses nuances, est expliquée fort au long. Vous passerez enfin

O ij

316 *Traité raisonné*  
cette liqueur à la Chauffe; & lorsqu'elle  
sera clarifiée, elle sera faite.

On peut aussi faire le parfait amour en  
liqueur sèche: ainsi la recette du cédra, &  
celle du parfait amour sont absolument pa-  
reilles, il n'y a entre elles que la couleur  
de différence.

## CHAPITRE LXXIX.

### *DE L'EAU DES QUATRE FRUITS.*

**L**Es Fruits à écorce, comme nous l'a-  
vons montré dans chacun des Chapi-  
tres, qui en traitent, donnent du parfum,  
des esprits, des quintessences, & chacun  
d'eux en particulier fait sa liqueur.

Il y a déjà du tems, que cette liqueur ré-  
gne, & il semble que la mode ait en sa faveur  
fixé son inconstance. On a choisi pour  
la faire les fruits les plus en usage & les  
meilleurs; tels sont le cédra, la berga-  
motte, le citron & l'orange de Portugal.  
Pour réussir maintenant, il faut connoître  
la qualité de chacun de ces fruits: c'est ce que  
vous verrez dans les fruits à écorce, la for-  
ce de leur parfum, la quantité que chacun  
de ses fruits a de quintessence; enfin com-  
ment on doit allier ces fruits, pour qu'au-  
cun ne domine spécialement sur les autres;

mais que tous se faisant sentir malgré l'alliage fassent un ensemble des plus agréables. Le cédra est de tous les fruits à écorce celui, qui a le meilleur parfum. La bergamotte est celui qui a le plus d'odeur. Le citron est le plus acide & le moins parfumé, quoiqu'excellent dans son espece. L'orange de Portugal enfin, est la plus douce & la plus quintessentielle de ces quatre especes.

Or pour faire un juste alliage, & ou aucun des fruits ne domine; il faut mettre tous les fruits ci-dessus en juste proportion.

Vous mettrez par supposition un beau cédra; & comme l'odeur de la bergamotte l'emporte sur celle du cédra, vous mettrez une petite bergamotte, afin que par la moindre quantité, la bergamotte ne l'emporte pas sur le cédra.

Comme il faut, que le citron s'y trouve, pour mettre en égalité la force du cédra & de la bergamotte, avec le citron, qui est d'un parfum bien inférieur à ceux des deux premiers, vous mettrez deux citrons moyens, de peur que deux petits ne soient pas suffisans, & que deux gros ne soient trop: ainsi pour l'orange de Portugal, dont l'odeur est toujours surpassée par les deux premiers fruits, & dont la douceur doit servir ici à corriger l'âcreté du citron; il faut en choisir deux belles, &

O iij

suppléer par la quantité au moins de force de ce fruit.

C'est par une alliage si bien combiné ; qu'on fait rentrer tous ces différens goûts en un seul ; qui sans en faire un particulier , laisse distinguer les uns & les autres. Nous avons assez parlé du choix , qu'il en faut faire.

Ainsi quand vous ferez cette liqueur , s'il vous manquoit l'un des quatre fruits ci-dessus , vous vous servirez de la quintessence du fruit , qui vous manquera. Vous en mettrez proportionnellement à ce que vous rendroit un fruit de la grosseur de celui , qui vous manque : on pourroit même au défaut des fruits se servir des quintessences , en observant la proportion des fortes quintessences au moins fortes ; ce que nous fixerons dans la recette.

En vous servant du fruit , vous observerez de couper les zestes , avec l'attention prescrite ci-devant.

Pour faire cette liqueur , vous mettrez les zestes de ces fruits dans l'Alambic , avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; votre Alambic étant ainsi garni , vous le mettrez sur le fourneau avec un feu tant soit peu plus vif que l'ordinaire. Vous tirerez vos esprits , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu , vous y

*de la Distillation.* 319

mettez vos esprits distillés ; vous les mêlerez avec le syrop , & passerez le tout à la chauffe ; & quand ce mélange sera clair , votre liqueur sera faite.

Il faut toujours mettre de l'eau dans l'Alambic , quand même vous feriez la liqueur avec les quintessences des quatre fruits. La raison en est que l'eau empêche de consumer plus d'eau-de-vie ; ce que nous avons expliqués plus au long dans le Chapitre des quintessences de fruits à écorce.

*Recette pour environ cinq pintes d'eau des quatre fruits fine & double.*

Vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie , quatre livres de sucre , deux pintes chopine & poiffon d'eau pour le syrop , & une chopine d'eau dans l'Alambic , avec les fruits marqués dans le Chapitre.

Si vous voulez faire la liqueur avec la quintessence desdits fruits , vous mettrez vingt-cinq gouttes de quintessence de cédra , dix-huit gouttes de celle de bergamotte , vingt-huit ou trente de quintessence de citron , & trente-deux de celle d'orange de Portugal : pour le reste de la recette , vous mettrez le sucre , l'eau , & l'eau-de-vie , en pareille quantité , qu'il vient d'être dit.

*Recette pour pareille quantité d'eau des quatre fruits fine & seche.*

Vous employerez la même quantité de fruits, d'eau-de-vie & d'eau, pour mettre à l'Alambic, qu'à la recette précédente : si ce n'est que pour le syrop, vous ne mettez que deux pintes d'eau, & deux livres de sucre.

Mais si vous employez la quintessence des fruits à leur défaut, vous mettrez trente gouttes de quintessence de cédra, vingt de bergamotte, trente à trente-deux de quintessence de citron, & trente-six de celle d'orange de Portugal; & conservant pour le reste de la recette les quantités déterminées dans la recette.

---

 CHAPITRE LXXX.
*DE L'EAU DES QUATRE EPICES.*

CE que nous venons de dire sur l'eau des quatre fruits, prévient nos Lecteurs sur ce que nous pourrions dire de l'Eau des quatre Epices. En raisonnant cette seconde opération sur les principes de conduite, que nous avons donné pour la première; il n'est personne, qui ne sente

d'abord, que cette combinaison ci, dans son genre, doit faire un aussi bon effet que la précédente, quand on les aura mises en proportion de qualités & de force.

Auparavant que de commencer cette liqueur, il faut consulter ce que nous avons dit ci-devant, des épices & des quintessences d'épices. Pour connoître leurs qualités, & les marques auxquelles on peut distinguer & choisir les meilleures.

Avec ces connoissances on pourra faire un bon choix, & ce choix fait; il reste encore à déterminer les quantités de chacune, afin qu'aucune d'elles ne domine pas sur toutes les autres, mais que leurs goûts différens, en se rapprochant, fassent un tout agréable.

Vous pilerez donc toutes ces épices: selon la quantité que nous déterminerons dans la recette; & quand vous les aurez pilées, le plus fin qu'il sera possible, vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau-de-vie, vous en tirerez les esprits avec un peu de phlegme; parce que le goût & l'odeur des épices, ne montent que sur la fin du tirage, comme nous l'avons dit.

Vous observerez que, pour que la liqueur ait plus de goût, il faut mettre un peu moins d'eau pour le syrop, à cause des phlegmes, que vous aurez tiré. Cette liqueur est une des meilleures & des plus



cordiales de toutes, lorsqu'elle est bien faite; & afin que rien ne manque à cette liqueur de ce qui pourra contribuer à sa perfection & à son brillant, vous n'employerez que le plus beau sucre, & un peu de cassonade pour engraisser la Chauffe, afin que votre liqueur passant moins vite se clarifie mieux. Pour le syrop, vous employerez de l'eau chaude, afin que la quintessence de muscade ne blanchisse point votre liqueur au point de ne pouvoir la clarifier, ce que vous ne pourriez peut-être pas éviter sans cette précaution.

*Recette pour environ six pintes d'eau des quatre épices, liqueur double.*

Vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau dans l'Alambic, six gros de canelle, deux gros de macis, un gros de clous de girofle, & une belle muscade; & pour le syrop, vous ferez chauffer deux pintes d'eau, dans lesquelles vous ferez fondre trois livres & demie de sucre bien beau, & prendrez, pour engraisser la chauffe, une demie livre de cassonade.

Je ne parle point ici des quintessences; des épices, parce qu'il n'en est pas d'elles, comme des fruits, on en trouve toujours: les fruits n'ont qu'un tems dans l'année, après lequel ils passent: mais les épices

se conservent toujours assez, pour attendre commodément l'arrivée de celles, qu'on nous apporte.

*Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur fine & sèche.*

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres & demie de sucre, une pinte & chopine d'eau, une once de canelle, trois gros de macis, un gros & demi de clous de girofle, deux petites muscades, & vous ferez chauffer l'eau pour votre syrop, comme il est dit, en observant, pour l'une & l'autre recette, de tirer un peu de phlegme.

---

## CHAPITRE LXXXI.

### DE L'EAU DES QUATRE GRAINS.

Nous avons déjà donné une liqueur commune, qu'on appelle l'eau des sept graines, à l'article des grains: mais la liqueur dont nous allons donner la recette, est quelque chose de si supérieur, & de si différent, qu'on ne trouvera pas, en comparant celle-ci avec l'autre, la moindre ressemblance: & quelque peu de crédit, qu'ayent actuellement les graines, je crois

O vj

cependant que cette liqueur sera distinguée, si l'on veut en faire l'essai.

Les graines les plus flatueuses au goût, sont le fenouil, la coriandre, l'angélique & l'anette : & vous consulterez sur le choix de ces graines, ce que nous en avons dit précédemment. Il faut les prendre nouvelles, & qu'elles n'ayent point souffert en aucune façon, soit du transport, ou sur la plante, &c.

Quand vous aurez fait votre choix, vous réduirez ces graines en poudre dans un mortier couvert, s'il se peut, de peur que le plus volatil desdites graines ne s'évapore. Quand elles seront pilées, vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, proportionnellement à la quantité de vos graines. Votre Alambic, ainsi garni, vous le poserez sur le fourneau, où vous aurez eu soin de faire un feu tempéré, de peur que les matières, qui composent votre recette, en montant au sommet du chapiteau, en vous exposent, ou ne rendent tout au moins votre opération inutile. Vous éviterez aussi de tirer des phlegmes, de peur de tout gâter par le goût d'empyreume. En observant ponctuellement toutes les circonstances énoncées dans le présent Chapitre, vous pouvez vous flater de faire une excellente liqueur, & sans contredit, la meil-

*de la Distillation.* 325

leure de toutes les liqueurs faites avec les graines. Vous ferez fondre le sucre, pour faire votre fyrop indifféremment à l'eau froide, ou à l'eau chaude, & vous choisirez le plus beau sucre, pour donner plus de brillant à la liqueur. Pour de cassonade à cette liqueur, il n'en est pas besoin, parce qu'elle se clarifie assez bien.

*Recette pour environ six pintes d'eau des quatre Graines, fine & sèche.*

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, & vous mettrez trois demi-septier d'eau dans l'Alambic, quatre livres de sucre, deux pintes & chopine d'eau, pour faire le fyrop, une once & deux gros de fenouil, pareille quantité de coriandre, demi-once d'angélique, & une once d'anette.

*Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & sèche.*

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre, deux pintes d'eau, pour faire le fyrop, une once & demie de fenouil, deux onces de coriandre, six gros d'angélique, & dix gros d'anette.

---

 CHAPITRE LXXXII.

 DE L'EAU DES QUATRE FLEURS, OU LE  
 BOUQUET DES BOUQUETS.

**L** Es fleurs, que nous employons pour cette liqueur, sont la fleur d'orange, le jasmin, la jonquille & l'œillet. Voyez sur le choix de ces fleurs, & sur les précautions, qu'il faut prendre pour les cueillir à propos, & les employer, les Chapitres qui en traitent.

Nous rassemblons toutes celles, qui ont le plus de parfum, & le plus exquis, d'où nos Lecteurs peuvent inférer, que la liqueur que nous leurs donnons, est l'élite des liqueurs en fleurs. Il n'est plus question que de la façon de conduire cette distillation. Comme ces fleurs sont presque toutes de la même saison, à la jonquille près, qui est précoce, mais qui cependant peut se trouver : au défaut de cette fleur, on peut employer la quintessence : il faut se servir du jasmin d'Espagne, de la jonquille simple, & du petit œillet à ratafia. Vous ne prendrez, que les feuilles de la fleur d'orange : vous ôterez du jasmin, ce calice verd découpé, qui soutient la fleur : de la jonquille, & de l'œillet, le bas de la fleur.

*de la Distillation.* 327

Vous garnirez ensuite votre Alambic, de la quantité de chaque fleurs, qui sera indiquée dans la recette : vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'eau, & tirerez vos esprits à petit feu : il faut sur-tout éviter les phlegmes dans cette liqueur ; elle est si délicate, que la moindre chose peut l'altérer : ainsi il faut une extrême attention au degré du feu, & au tirage des esprits. Cela fait ; vous ferez fondre du sucre dans l'eau chaude, à cause que la fleur d'orange est pleine de quintessence ; ce qui empêcheroit la liqueur de se clarifier. Après que votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits & le syrop ensemble ; & quand les esprits auront été bien incorporés au syrop, vous passerez ce mélange à la chauffe, pour le clarifier ; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite. Quand cette liqueur est bien faite, elle est la meilleure, & la plus fine de toutes les liqueurs qu'on puisse faire de fleurs, parce qu'elle réunit en elle le parfum le plus exquis des fleurs ; mais il faut une extrême attention pour la bien conduire, sans quoi l'on risque de tout gâter.

*Recette pour environ six pintes d'eau aux quatre Fleurs, fine & double.*

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic avec vos recettes, quatre livres de su-

328 *Traité raisonné*  
 cre, deux pintes & chopine d'eau, pour  
 faire votre fyrop, deux onces de fleurs d'o-  
 range, six onces de jasmin d'Espagne, qua-  
 tre onces de jonquille, & quatre onces  
 d'œillet.

*Recette pour environ cinq pintes de la même  
 liqueur, fine & sèche.*

Prenez quatre pintes d'eau de-vie, deux  
 livres de sucre, deux pintes d'eau, & chopine  
 comme dessus, pour mettre dans l'Alam-  
 bic avec vos recettes, trois onces de fleurs  
 d'orange, demie livre de jasmin, six on-  
 ces de jonquille, & six onces d'œillet.

Nota, que si l'on veut colorer cette li-  
 queur, & qu'on veuille la teindre en rouge,  
 il ne faut pas mettre l'œillet dans l'Alam-  
 bic, mais il faut en tirer la couleur par in-  
 fusion au feu, comme nous avons dit au  
 Chapitre de l'œillet. On le met au feu, avec  
 de l'eau dans un pot de terre bien bouché,  
 & vous ferez fondre du sucre dans cette  
 teinture. Si vous voulez la colorer en jau-  
 ne, vous mettrez la jonquille avec un peu  
 de giroflée, pour en extraire la teinture,  
 comme nous venons de dire de l'œillet. On  
 se fert de la giroflée, parce que la jon-  
 quille seule ne donne pas une teinture bien  
 jaune, & la giroflée peut, en ajoutant  
 même un parfum agréable, donner vérita-  
 blement la couleur de la jonquille.



## CHAPITRE LXXXIII,

## DE L'EAU ROMAINE.

L'Eau Romaine est une excellente liqueur tierce ; elle l'emporte , selon moi , sur l'eau clairette , sur-tout quand cette liqueur est bien faite ; & même , elle égale le parfait amour , pour lequel on la prend souvent. Ceux qui ne sont point connoisseurs , & qui n'ont pas le goût du cédra familier , s'y trompent.

Pour faire cette liqueur , vous choisirez des citrons de Portugal , avec les qualités requises ; & expliquées au Chapitre quarante-unième ; & pour nuancer , ou diviser le goût du citron , vous ajouterez du macis choisi : cette épice rend la liqueur parfaite ; & lorsque vous aurez choisi le citron & le macis , vous couperez les zestes du citron , avec les attentions que nous ayons dit dans nos Chapitres. Vous pilerez le macis , & vous le mettrez dans l'Alambic , avec les zestes de citron , de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Vous tirerez un peu de phlegme , pour donner à la liqueur l'odeur & le goût du macis ; & quand vous aurez tiré les esprits

330 *Traité raisonné*

de votre recette, vous les mettez dans le syrop, que vous ferez, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme vous faites ordinairement à toutes sortes de liqueurs. Votre sucre étant fondu, & vos esprits mêlés, ainsi que nous avons dit; vous passerez le mélange à la chauffe; & quand votre liqueur fera claire, elle sera faite.

Vous colorerez cette liqueur d'une couleur un peu plus foncée que l'écarlatte, & un peu moins que le violet pourpre, c'est-à-dire, en beau cramoisi; de même que le parfait amour: ainsi qu'il est dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où vous trouverez la façon de faire cette nuance de rouge; & vous diminuerez autant d'eau sur le syrop, que vous en aurez mis pour faire votre couleur, afin de ne pas affaiblir votre liqueur.

*Recette pour environ sept pintes d'eau romaine en liqueur, fine & sèche.*

Vous mettez dans l'Alambic les zettes de six beaux citrons, un gros de macis bien pilé, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, & pour le syrop deux livres, & trois quarterons de sucre, & trois pintes d'eau.

*Recette pour pareille quantité de la même liqueur, double & fine.*

Si vous voulez faire cette liqueur double & fine, vous vous servirez de la recette du parfait amour; vous n'en supprimerez que le cédra; & vous n'augmenterez, ni le citron, ni le macis, parce que les quantités de l'un & de l'autre sont suffisantes.

---

 CHAPITRE LXXXIV.
*DE LA FAVORITE DE FLORENCE.*

**L**A Favorite de Florence est une liqueur des plus flatteuses & très-nouvelle; elle tient un juste milieu, entre la fine orange & la crème des Barbades: la recette n'est pas compliquée. Cette liqueur est fort bonne & doit durer longtemps; elle n'est faite qu'avec le citron & le macis, de même que l'eau Romaine. La différence n'en est que dans la couleur; il est vrai que la cochenille, qui est dans la couleur, donne à la liqueur un goût particulier, qui n'est cependant pas désagréable. Cependant par cette seule différence, on croiroit que la recette en est différente, quoiqu'elle soit absolument la même. Pour faire la Favorite de Florence, vous vous

332 *Traité raisonné*  
 fervirez de la recette même de l'eau Romaine, à la couleur près, qu'il ne faut pas mettre à cette dernière, & que vous supprimerez totalement.

---

## CHAPITRE LXXXV.

### *DU ROSSOLY DE TURIN.*

**L**E Rossely de Turin a été de mode autrefois. Cette liqueur étoit un composé de fleurs & d'épices, infusées & exposées au Soleil dans les grandes chaleurs, comme c'étoit autrefois la coutume, & comme il se pratique encore dans beaucoup d'endroits : mais depuis qu'on a reconnu l'inutilité de l'insolation, & qu'on a trouvé une pratique moins longue, on ne s'en fert plus gueres.

#### *Pour faire le Rossoly de Turin.*

Vous prendrez des roses musquées, un peu de lys, du jasmin d'Espagne, de la fleur d'orange, de la canelle, & du clou de girofle ; le tout avec leurs qualités décrites dans chacune de leurs Chapitres. Quand vous aurez bien choisi, selon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'Alambic, selon les quantités prescrites dans la recette avec de l'eau, & dif-

*de la Distillation.* 333

distillerez ces matieres avec de l'eau simple sur un feu tant soit peu vif : quand cette recette sera distillée, vous ferez fondre du sucre dans cette distillation ; & quand il sera fondu, vous verserez dans ce syrop distillé de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin, selon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur : ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoisi, comme nous l'avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Ensuite vous passerez cette liqueur à la chauffe ; & lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite. Voilà la véritable façon de faire de bon Rossoly.

J'ai supprimé l'œillet, parce que le clou de girofle en tient lieu ; j'y ajoute du lys, dont l'odeur & la quintessence sont bonnes en liqueur.

Vous éplucherez toutes vos fleurs de la façon, qu'il a été dit dans chacun des Chapitres, qui en traitent, avant de les distiller.

*Recette pour sept pintes de Rossoly de Turin.*

Vous mettrez dans l'Alambic quatre onces de rose musquée, quatre onces de fleurs d'orange, quatre onces de lys, & quatre de jasmin, une demie once de cannelle, un demi gros de clou de girofle, quatre pintes & chopine d'eau, pour en tirer trois pintes & demi-septier : vous dif-

**334**      *Traité raisonné*

tillerez ces matieres sur un feu un peu vif. Quand votre eau fera distillée, vous ferez fondre deux livres & trois quarts de sucre, ou plutôt trois livres dans cette eau distillée, & vous mettrez dans le syrop quatre pintes d'eau-de-vie, ou d'esprit-de-vin. Vous mettrez ensuite la couleur dans cette liqueur, comme nous l'avons dit, rouge cramoisy, que vous trouverez au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Quand votre liqueur sera colorée, vous la passerez à la chauffe pour la clarifier; & pour mieux la rendre claire & fine, vous pourrez employer toute cassonade, comme pour une liqueur commune, à cause de la couleur, ou vous pourrez n'en employer qu'une demie livre; ce qui sera suffisant pour engraisser la chauffe.

Si vous mettez de l'esprit-de-vin, vous n'en mettez que trois pintes & demi-septier, & vous ne changerez rien au reste de la recette.



## CHAPITRE LXXXVI.

*DE L'EAU NUPTIALE.*

L'Eau Nuptiale est une liqueur composée de quatre graines ; mais très-différentes , & fort supérieures à celle qui porte le nom d'eau des quatre graines.

Celles qui entrent dans la composition de l'eau nuptiale , sont différentes ; ce sont celles du docus creticus , du carvi , du chervi , & de carotte , auxquelles on ajoute la muscade , ou le cédra. Cette liqueur est un Elixir : ceux qui l'ont goûtée dans le tems qu'elle fût inventée , lui ont donné le nom d'eau nuptiale , nous ne savons pas pourquoi ; mais elle a conservé ce nom jusqu'à présent. La force des esprits & du sucre lui donne du corps : & pour la beauté & le brillant , aucune liqueur n'en est plus susceptible : on la colore ordinairement en rouge cramoisy , un peu fort.

Lorsque vous aurez choisi les graines & le fruit , ou la quintessence du fruit , avec les qualités requises & indiquées dans les Chapitres, qui traitent de chacune d'elles , vous pilerez les grains & épices , & vous mettrez le tout dans l'Alambic , avec les zestes du cédra , ou la quintessence de ce



fruit, de l'eau & de l'eau-de-vie : votre Alambic ainsi garni, vous distillerez ces matieres sur un feu tempéré ; vous ne tirez point de phlegme : & pour faire le fyrop, vous mettrez du sucre dans une poële à confiture, que vous mettrez sur le feu, pour faire fondre le sucre, parce qu'il y faut mettre très-peu d'eau, & que vous ne viendriez pas à bout de le faire fondre, si vous vous y preniez d'une autre façon. Quand votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits, que vous aurez tiré, avec ce fyrop, & vous donnerez à cette liqueur le cramoisy foncé, dont nous avons parlé plus haut. Quand votre liqueur sera colorée, vous la ferez passer à la chauffe ; & quand elle sera claire, elle sera faite.

*Recette pour environ cinq pintes d'eau Nuptiale.*

Vous mettrez dans votre Alambic une once de graine d'auci, une once de graine de chervi, une demie-once de celle de carotte, un gros de muscade, trente gouttes de quintessence de cédra, ou les zelles d'un bon cédra, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre avec les graines dans l'Alambic ; & pour faire le fyrop, vous prendrez quatre livres de sucre, & une chopine d'eau. Il faut mettre enfin la couleur, ainsi que nous l'avons dit,

vous

*de la Distillation.* 337

vous pourrez employer tout cañonade, à cause de la couleur, comme si c'étoit une liqueur commune. Si vous employez du sucre, observez, par rapport à la couleur, d'en mettre toujours une demie livre sur le total de votre sucre, pour engraisser la chauffe; car sans cette précaution, votre liqueur ne clarifieroit point, comme il est de toutes les autres liqueurs colorées; ce que nous avons déjà fait remarquer dans plusieurs de nos Chapitres.

---

## CHAPITRE LXXXVII.

### *DE LA BELLE DE NUIT.*

**C**ette liqueur est dans son reg: e: elle est bonne; mais elle n'a point de recette fixe: les uns la font d'une façon, & les autres d'une autre. Jamais liqueur ne fut appelée plus improprement belle de nuit, car elle n'a rien de plus brillant la nuit que le jour. Les uns lui donnent une teinture violette, & les autres la laissent blanche comme elle est sortie de l'Alambic. Si cette liqueur n'est que blanche, elle n'a rien de plus précieux que toutes les liqueurs blanches: & si on la fait violette, elle n'a pas plus de brillant que l'eau de mille fleurs: & l'Episcopale, qu'on pourroit appeller

P

belle de nuit, avec autant de raison que celle-ci. Voici comment se fait cette liqueur.

On choisi la muscade, le limon, l'angélique, le cherui, que l'on met dans les quantités prescrites par la recette, & on distille le tout sur un feu ordinaire. On choisi les matieres de ces recettes, comme il est dit dans les Chapitres, qui en traitent : on fait chauffer l'eau, pour faire le syrop, à cause que la quintessence de la muscade blanchiroit la liqueur, sans cette précaution ; & le tout étant passé à la chauffe, & clarifié, la liqueur est faite.

*Recette pour environ six pintes de belle de nuit, en liqueur double.*

Prenez deux limons, ou trente gouttes de quintessence de ce fruit, une belle muscade, demi once d'angélique, autant de cherui ; vous pilerez les graines & la muscade. Vous prendrez, pour le syrop, deux pintes & chopine d'eau, quatre livres du plus beau sucre, & vous distillerez les matieres ci-dessus, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic, pour prévenir les accidents du feu, ou du goût de feu.

Si vous voulez colorer ladite liqueur en violet pourpre, vous vous servirez, à cet effet, de la façon de la faire, que nous

*de la Distillation.* 339

Vous donnée au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où se trouve celle de faire la couleur fufdite; & vous ôterez du fyrop la quantité d'eau, que vous employerez pour la couleur, & mettez sur le total de la recette une demie livre de cassonade, pour engraisser la chauffe, clarifier la liqueur, & prévenir le dépôt, qu'elle pourroit faire, sans cette précaution. Vous pourrez aussi la faire en fin & en sec, selon la conduite, que vous trouverez dans nos Chapitres, en diminuant le sucre de moitié, & en augmentant le fruit d'un tiers.

---

## CHAPITRE LXXXVIII.

### *DE LA CREME DES BARBADES.*

**V**Oici une des liqueurs des plus à la mode, & celle qui mérite le plus le cas qu'on en fait. Elle se fait avec ce qu'il y a de meilleur à distiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On employe, pour faire cette liqueur, le cédra, l'orange de Portugal, le macis, la canelle, & le clou de girofle. On voit par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur est bien faite, elle est une des plus sateuses au goût, & c'est à mon avis ce qu'il y a de meilleur.

Pij

Au lieu du fruit, quand il ne s'en trouve pas, on peut employer les quintessences : mais le fruit est toujours meilleur que la quintessence pour les liqueurs, & la quintessence est meilleure pour les esprits d'odeur.

Plusieurs Distillateurs, au lieu de cédra; employent le citron de Portugal; ce fruit peut passer, mais il ne rendra jamais la liqueur aussi parfaite, que celle qu'on fera de ce dernier fruit, parce qu'il a infiniment plus de parfum qu'aucun des fruits à écorce : mais je laisse aux Distillateurs à se gouverner à leur fantaisie : tout ce que je puis dire, c'est que de quelque façon qu'ils en usent, dans la recette de la crème des Barbades, voici la seule vraie & bonne façon de la faire, & comme on peut la faire avec moins de frais.

Lorsque vous aurez choisi vos fruits, ou vos quintessences de fruits, & les épices, avec toutes les qualités que nous avons dit qu'il leur faut, dans les Chapitres où nous en parlons, vous couperez les zestes, avec toute l'attention possible, comme nous avons dit de le faire dans plusieurs Chapitres de ce traité : vous pilerez les épices, & mettrez le tout dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu ordinaire; & quand vous aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre

*de la Distillation.* 341

dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous verserez les esprits dans ce fyrop, & vous clarifierez ce mélange, en le passant à la chauffe ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

*Recette pour six pintes de Crème des Barbades, liqueur de uble.*

Vous mettrez dans votre Alambic les zestes d'un beau cédra, les zestes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de canelle, huit clous de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour le fyrop, trois livres & demie de sucre, une demie livre de cassonade, deux pintes & chopine & poisson d'eau.

Cette liqueur ne se fait jamais en sec ; & quand on la fait en sec, elle change de nom ; elle n'est plus appelée crème, on l'appelle eau des barbades simple : & comme on ne trouve pas toujours du cédra, & qu'il ne faut employer le citron de Portugal, qu'au défaut de ce fruit, ou de la quintessence, s'il n'y a pas de cédra, vous mettrez trente gouttes de celle du cédra, & soixante de quintessence d'orange.

---



---

 CHAPITRÉ LXXXIX.

## DES EAUX DES BARBADES.

**L**Es eaux des Barbades font en grand nombre. On en fait de tout goût, par conséquent les recettes en font extrêmement multipliées.

Il y en a de brillantes, comme l'esprit-de-vin : d'autres plus ambrées. Nous allons donner les recettes des unes & des autres.

Je dis qu'on en fait de tout goût, & qu'il y en a de toutes recettes. On en fait de tous les fruits à écorce, à la bergamotte, au cédra, au limon, à l'orange de Portugal, à la bigarade, au citron de madere, qu'on appelle autrement citron Chinois. On en fait de toutes épices, du girofle, de la canelle, du macis, de la muscade : on y ajoûtoit encore autrefois l'ambre, ou plutôt la quintessence d'ambre. Si on faisoit les eaux de barbades avec le fruit à écorce, on l'affaisoûnoit d'épices. Si on les faisoit d'épices, réciproquement aussi, on y mettoit du fruit à écorce, pour l'affaisonnement. Autrefois on faisoit cette liqueur, avec plusieurs fruits & épices, mêlés ensemble ; quelquefois, avec plusieurs fruits, & d'autres, avec plusieurs épices.



Voilà, en très-peu de mots, ce qui entre dans la composition des eaux de barbades. Pour les faire, comme elles doivent être, il faut que les recettes en soient bien réglées, & que les marchandises ayent toute la bonté, que nous avons tant recommandée dans tout ce traité.

J'ai dit, qu'il y a des eaux de barbades, extrêmement belles & brillantes; c'est qu'elles sont distillées avec le fruit, & rectifiées ensuite: & quand on les rectifioit, on mettoit dans l'Alambic, chaque fois, la moitié de la recette; en voici la raison:

Comme on vouloit, que ces liqueurs eussent une violence extrême, & qu'il falloit faire fondre du sucre dans de l'eau, ce syrop auroit affoibli considérablement la liqueur, & beaucoup plus qu'il n'auroit fallu, pour la force dont on vouloit qu'elle fût: on la soutenoit, au moyen de la rectification, au plus haut degré de force; & la liqueur, ainsi rectifiée, ne pouvoit manquer d'être très-belle, & extraordinairement brillante.

Pour les eaux des barbades, qu'on veut faire ambrées, on prend tout simplement de l'esprit-de-vin: on met les matières de la recette dans cet esprit-de-vin; on les y laisse infuser au frais, pendant un mois, ou six semaines: on bouche bien le vase, soit bouteille, soit cruche, dans lequel on les a

344 *Traité raisonné*  
 mises, & on a soin de remuer l'infusion tous les jours, sans déboucher la bouteille. Après ce tems, on rape du sucre, que l'on met dans ladite infusion, avec les recettes, & on le remue aussi tous les jours, jusqu'à ce qu'il soit fondu; & quand il l'est, on le passe au clair; & c'est le fruit qui donne à la liqueur, cette couleur ambrée à cause de l'infusion, & même cette couleur est foncée. On juge aisément par l'exposé ci-dessus, de la violence de ces liqueurs: elles coûtent beaucoup à faire.

*Recette pour l'eau des Barbades, rectifiée.*

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, avec la moitié de la recette, c'est-à-dire, que si vous employez du cédra, il en faut prendre quatre beaux, & une demi-once de canelle, par conséquent, vous mettrez dans l'Alambic avec cette quantité d'eau-de-vie; deux beaux cédras, & deux gros de canelle, que vous aurez pilée; & lorsque vous rectifierez les esprits que vous aurez tiré, vous mettrez dans l'Alambic le reste de la recette; & pour faire le syrop, une livre de sucre, & une chopine d'eau.

*Recette pour l'eau des Barbades, de couleur ambrée, faite par infusion.*

Pour faire cette liqueur ambrée, par in-

*de la Distillation.* 345

fusion, vous mettrez simplement vos zérites, & vos épices pilées dans de l'esprit-de-vin simple; & au bout d'un mois, vous raperez une livre de sucre, que vous mettrez dans l'infusion susdite; & lorsqu'il sera fondu, vous passerez cette liqueur dans une chauffe fine, où vous aurez déjà fait passer du cédra, & que vous ne nettoyez pas, afin que votre eau des Barbades puisse se mieux clarifier, & prendre encore à ce passage de bonnes impressions du safran, qui y aura passé.

*Recette pour l'eau des Barbades.*

Si vous faites de l'eau des Barbades à la bergamotte pour la clarifier, vous engraissez d'abord la Chauffe avec de l'eau de bergamotte, fine & moëlleuse, & cela lui donnera encore un bon goût de fruit & du parfum, qui ne fera qu'ajouter à la perfection; vous ferez ainsi des autres fruits & épices, & votre eau des Barbades sera parfaite. Il s'agit maintenant de sçavoir combien il faut de fruits ou d'épices pour chaque espece; ce sont ces quantités, que nous allons déterminer dans les recettes suivantes.

*L'eau des Barbades à la Bergamotte.*

Vous mettrez quatre pintes & chopine d'eau-de-vie; & vous employerez quatre

P w

346 *Traité raisonné*  
petites bergamottes , & deux gros de macis.

*Eaux des Barbades , à l'Orange de Portugal.*

Et pour la même quantité d'eau-de-vie , vous employerez huit belles oranges de Portugal , & un demi gros de clou de girofle.

*Eaux des Barbades à la Limette.*

Pareille quantité d'eau-de-vie , huit beaux Limons , & une muscade moyenne.

*Eaux des Barbades à la Bigarade.*

De l'eau-de-vie , en pareille quantité qu'il est dit , douze Bigarades , deux gros de canelle , & un gros de macis.

*Eaux des Barbades , au Citron de Madère ou Chinois.*

Vous prendrez pour la quantité d'eau-de-vie , ci dessus dite , trente de ces petits Citrons de Madère , qu'on appelle autrement Citron Chinois verd , de la grosseur d'un œuf de pigeon ; & vous ajouterez à la présente recette une demie once de macis.

*Eaux des Barbades aux Epices , & premièrement à la Cannelle.*

Vous employerez , comme pour cette

*de la Distillation.* 347

liqueur, faite aux fruits quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, & vous mettrez trois onces de canelle, pilée & pulvérisée dans votre Alambic avec un crédra moyen.

*Eaux des Barbades au macis.*

Vous prendrez pour quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, ainsi que dessus, une once de macis, avec une moyenne bergamotte.

*Eaux des Barbades au clou de girofle.*

Vous mettrez sur la quantité dite d'eau-de-vie, deux gros de clous de girofle, & deux grosses oranges de Portugal.

*Eaux des Barbades à la Muscade.*

Vous prendrez autant d'eau-de-vie que pour les recettes précédentes; vous mettrez deux gros de muscade, & deux beaux Limons.

*Eaux des Barbades aux quatre Fruits sans Epices.*

Vous employerez un crédra moyen, une petite bergamotte, deux belles oranges de Portugal, & deux beaux citrons, avec pareille quantité d'eau-de-vie, que ce que nous avons dit.

*Eaux des Barbades aux quatre Épices.*

Vous ajouterez aux épices un cédra, ou une petite bergamotte ; vous employerez six gros de canelle, deux gros de macis, un demi gros de clou de girofle, un demi gros de muscade, & un beau cédra, ou une petite bergamotte, comme nous avons dit : vous mettrez dans toutes ces liqueurs la même quantité d'eau-de-vie, de sucre & d'eau, marquée pour le syrop que dans la première recette.

Toutes ces liqueurs & leurs différentes recettes se conduisent de la même façon, qu'il est dit à la première recette, & on ne met point d'eau dans l'alambic pour la distiller ; & il est naturel de les distiller à petit feu, à cause de la rectification.

On peut faire aussi toutes ces liqueurs, de couleur ambrée de la façon décrite à la seconde recette ; & c'est de faire infuser les matières.

J'ai donné la façon de faire les eaux des Barbades ; mais je n'en conseille pas l'usage.



## CHAPITRE XC.

*L'ESCUBAC DE FRANCE.*

CETTE Liqueur a regné fort longtemps, & regne encore ; mais elle n'est plus dans cette haute réputation où elle fut jadis. Je crois que c'est la faute du Distillateur, & non pas celle de la Liqueur, de ne s'être pas soutenue dans le point de perfection, où elle étoit ci-devant.

Le véritable Escubac est une recette compliquée, dont le saffran est la base. Aujourd'hui on a retranché tout ce qui compliquoit cette Liqueur : il ne reste plus que le saffran, l'eau-de-vie & le sucre : aussi le Public s'en est-il lassé. Je vais donner dans ce Chapitre la façon de faire ces deux sortes d'Escubac : j'y en ajouterai un troisième.

*Du Saffran.*

Le Saffran de France doit avoir la préférence sur tous les autres. Il nous en vient du Levant ; mais soit que sa délicatesse ne puisse supporter le trajet, soit que la sécheresse du climat où il croît, l'ait extrêmement desséché, on nous l'apporte presque



toujours en poudre ; & s'il est bon dans le pays d'où il vient , il doit avoir beaucoup perdu de sa vertu , car il est beaucoup moins propre , à l'emploi qu'en font les Distillateurs , que celui de France. Le Safran , quand il est vieux brunit. Sa bonne couleur , est un jaune rouge. Il a aussi moins d'odeur quand il est vieux.

Vous mettrez dans l'Alambic du Safran , avec un peu de vanille , un peu de quintessence des quatre fruits à écorce , un peu de macis , un peu de clou de girofle , un peu de graine d'angélique , quelques grains de coriandre , & un peu de cherui , avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous distillerez le tout sur un feu tempéré , à cause de la complication de cette recette.

Quand vous aurez tiré vos esprits , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; & lorsqu'il sera fondu , vous mêlerez les esprits , avec le syrop que vous aurez fait , avec peu d'eau , à cause de la teinture. Pour faire cette teinture , vous ferez bouillir de l'eau , & vous en mettrez une partie dans une terrine , ou un verre , ou quelque autre vase , selon la quantité , que vous voudrez faire de liqueur ; vous mettrez dans cette eau bouillante du Safran , & vous le remuerez , & le presserez avec une cuillière , afin que la couleur se décharge dans l'eau plus facile-

ment ; & quand votre teinture aura ce coup d'œil foncé, qu'il lui faut , vous la coulerez doucement dans la liqueur , & vous y mettez encore plusieurs fois de cette eau , en remuant toujours , & pressant le Safran , comme nous avons dit ci-devant , jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au Safran. Vous mettrez le tout dans la liqueur , & le mêlerez : après cela , vous la clarifierez. Cette liqueur est la plus difficile à clarifier : on ne peut en venir à bout , qu'en se servant d'une chauffe de drap , le plus grossier , & le moins ferré.

Le superfin Escubac , qui est blanc , ne diffère du précédent , qu'en ce qu'on met tout le Safran dans l'Alambic ; mais cette liqueur jaunit en vieillissant ; c'est la seule , qui fasse cet effet. Pour l'escubac jaune , dont nous venons de parler , il est fort sujet à déposer , & sa couleur s'affoiblit. Quand vous voudrez voir si votre escubac est suffisamment coloré , il faut après que vous l'aurez clarifié , l'essayer dans un verre : vous en verserez donc un peu , & vous rejetterez dans le vase , ou sera votre escubac , ce que vous en aurez mis dans le verre. Si la couleur tient audit verre , c'est la preuve que votre liqueur est suffisamment colorée.

*Recette pour l'Escubac simple , ou teinture de Safran.*

Vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie , ou l'esprit de quatre pintes d'eau-de-vie ; & pour le syrop , vous ferez fondre quatre livres de sucre , dans trois chopine d'eau , s'y vous employez de l'eau-de-vie : mais si vous employez de l'esprit-de-vin , vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau ; & pour la teinture , vous prendrez trois gros de Safran , & une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fut pas suffisamment colorée , vous pourriez y suppléer , en y mettant un peu de caramel.

La plupart des Distillateurs ont déguisé l'escubac , de façon , qu'on ne le connoît plus , & s'en tiennent à cette teinture. D'abord , cette opération est toute unie , & il ne faut pas raisonner. On s'épargne , de cette façon , du tems & des soins : mais il est vrai de dire , que la plus forte raison , qui leurs ait fait négliger la véritable recette , s'ils l'ont fçûe , c'est qu'on n'y met pas le prix.

*Recette du véritable Escubac.*

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes d'eau-de-vie , une chopine d'eau , trois gros de Safran , dix gouttes de chaque

*de la Distillation.* 353

quintessence des fruits à écorces, de cédra, bergamotte, orange de Portugal, & limon, un demi gros de vanille pilée, un gros de macis aussi pilée, huit clous de girofle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi gros de coriandre, un demi de graine de cherui, le tout pilé, que vous distillerez sur un feu tempéré, & vous ne tirerez pas de phlegme; & pour le syrop, vous employerez quatre livres de sucre, & deux pintes d'eau; & pour la teinture, une demie once de Safran, avec une chopine d'eau bouillante.

*Recette pour le superfin Escubac blanc.*

Vous vous servirez, pour le superfin escubac blanc, de la même recette que celle ci-dessus; mais vous mettrez tout le safran, c'est-à-dire, sept gros dans l'Alambic, parce que vous n'aurez point de teinture à faire. Vous employerez la même quantité de sucre, & deux pintes d'eau, pour faire le syrop.

On n'a que faire d'employer la cassonade, pour engraisser la chauffe, par laquelle doit passer la liqueur, pour être clarifiée, parce que la teinture de l'escubac est assez grasse par elle-même pour faciliter la clarification.

---

 CHAPITRE XCI.

## DE L'ESCUBAC D'IRLANDE.

L'Escubac d'Irlande est le meilleur de tous les escubacs : mais en France, on n'a jamais essayé de le faire, parce qu'il ne se fait pas avec de l'eau-de-vie de vin. On se fert, pour cette liqueur, d'eau-de-vie de grains. On pourroit bien facilement tirer de l'esprit de bière : mais comme l'eau-de-vie de bière est houblonnée, & que le houblon nuirait au goût de cette liqueur, c'est ce qui fait qu'on ne peut employer que celle de grains, fermenté comme l'orge, & c'est la meilleure qu'on puisse employer. On le met dans l'eau morte, & on le fait germer d'abord : ensuite on le fait sécher ; & lorsqu'il est sec, on le fait bouillir ; & après on met du levain pour le faire fermenter : la fermentation lui donne une force spiriteuse : & lorsqu'elle est à ce point, on en tire de l'eau-de-vie ; & c'est de cette eau-de-vie, dont on se fert pour la liqueur dont nous parlons. Il faut prendre garde au degré de force de cette eau-de-vie de grain, & faire en sorte, qu'elle ait la même force que l'eau-de-vie de vin ; & alors vous employerez la seconde & la troisième re-

*de la Distillation.* 355

cette, de la façon ci-dessus, & vous y ajouterez une demie once de canelle, & un gros de safran. Vous mettrez d'abord la moitié du safran dans l'Alambic, & vous réserverez l'autre moitié pour la teinture. Les quantités d'eau & de sucre font différentes, & nous les donnerons dans la recette. On distille cette liqueur, comme on fait pour celle de France, sur un feu tempéré.

Et pour faire le superfin escubac d'Irlande, vous ferez comme pour celui de France, c'est-à-dire, que vous distillerez tout le safran porté dans la recette du premier.

*Recette de l'Escubac d'Irlande.*

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes d'eau-de-vie de grains, & la plus spiritueuse qu'il sera possible d'avoir, avec une chopine d'eau: vous mettrez d'abord quatre gros de safran, dix gouttes de quintessence de cédra, dix de celle de bergamotte, dix gouttes de quintessence d'orange de Portugal, & dix gouttes de celle de limette, une demie once de canelle, un demi gros de vanille, un gros de macis, huit clous de girofle, un gros de graine d'angélique, un demi gros de celle de coriandre, un demi gros de graine de cherui, & vous pilerez toutes ces graines & épices

356 *Traité raisonné*  
 susdites, & distillerez cette recette sur un feu tempéré. Vous employerez, pour faire le syrop, trois livres de sucre, & une pinte d'eau, quatre gros de safran, & une chopine d'eau bouillante, pour faire la teinture, & vous agirez pour ce, comme nous l'avons dit aux recettes précédentes de l'Escubac de France.

*Reeette pour le superfin Escubac d'Irlande blanc.*

Vous employerez la même recette, & la même quantité de sucre, pour le syrop; mais vous le ferez fondre dans trois chopines d'eau, n'ayant point de couleur à faire, & vous le mettrez tout dans l'Alambic, c'est à-dire, une once. Il est à propos de ne point employer de caissonade, par la raison décrite à la fin de cette recette de l'Escubac de France.

---

## CHAPITRE XCII.

### *DE L'HUILE DE VENUS.*

**L'**HUILE de Venus est une espèce d'Exir, dont feu M. Cicogne Médecin fut l'Inventeur. Cette Liqueur est digne d'éloges : on ne peut les lui refuser, & nous devons de la reconnoissance au tra-



*de la Distillation.* 357

vail de son Auteur, autant que le Public doit être mécontent, de voir que les Distillateurs ont peu suivis sa recette. Les matières de sa composition, cependant, sont ou doivent être connues de tous les Distillateurs. La base de cette liqueur sont les graines de Cherui, de Carvi, & celle du Docus; & la teinture qu'on lui donne est celle du saffran. C'est une espece d'Escubac extrêmement cordial, que cet Elixir que nous devons à Monsieur Cicogne; son alliage est extrêmement bien raisonné, tout y est parfait; le degré de force, la légèreté de sa couleur, qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile, sous le nom de laquelle elle est connue. Monsieur Cicogne a ajouté le macis à ces graines, & pour faire cette liqueur, il faut mettre toutes les matières en même-tems dans l'Alambic, avec de l'eau de-vie & un peu d'eau, ensuite les distiller sur un feu ordinaire; il ne faut pas tirer de phlegme; & quand on a tiré les esprits, & fait fondre du sucre dans de l'eau bouillante. Quand le sucre est fondu, & que le syrop est froid, on y verse les esprits distillés, & sur le champ; on y met une teinture de saffran; faite de la façon, décrite dans les Chapitres précédens de l'Escubac; & lorsque tout est mêlé, on passe cette liqueur à la chauffe; & quand elle est claire, elle est faite.

Il faut observer, qu'il faut toujours laisser refroidir la liqueur avant de la passer à la chauffe, afin que les esprits ne s'évaporent que le moins qu'il sera possible.

Il est à propos & même essentiel, de n'employer que du sucre, si l'on veut que la liqueur se clarifie plus promptement, & plus facilement : car cette liqueur est presque aussi difficile à clarifier que l'Escubac. Le saffran étant gras par lui-même, engraisse assez la chauffe, sans qu'il soit besoin d'employer de la cassonade. Vous vous servirez donc à cet effet, d'une chauffe faite avec un drap commun, & point ferré, plus fin cependant que pour l'Escubac, parce qu'il n'y a pas tant de saffran dans l'huile de Venus que dans l'Escubac ; & qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne soit pas si colorée : mais aussi faut-il le choisir moins ferré que pour des liqueurs fines, & moins moëleuses.

*Recette pour environ quatre pintes d'huile de Venus.*

Vous mettrez dans l'Alambic une once de Carvi, une once de Cherui, une once de Docus-Creticus, deux gros de macis ; le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le syrop, quatre livres & demie de sucre, & une pinte d'eau bouillante ; & pour faire la

*de la Distillation.* 359

teinture , environ un demi-septier d'eau bouillante , dans laquelle vous ferez infuser le safran & le presserez , comme il est dit , jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée : vous en employerez deux gros , & vous verserez cette teinture dans la liqueur , en observant de n'en mettre précisément que jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile , & de supprimer ce qui pourroit en rester.

---

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

#### *DES EAUX-DE-VIE D'ANDAYE ET DE DANTZIC.*

**J**E n'aurois pas fait de ces deux especes d'eaux , un Chapitre particulier : si l'on n'avoit trouvé le secret de les faire : un seul exemple tiendra lieu de recette.

Vous faites cette eau-de-vie avec du vin blanc ; il en faut quatre pintes pour une pinte d'eau-de-vie ; enforte que si vous voulez faire huit pintes d'eau-de-vie , vous mettez dans votre Alambic trente-deux pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver , & pour parfumer cette eau-de-vie , quelles que soient les matières , dont vous voudrez lui donner le goût ; vous mettez dans le vin que vous distille-

360 *Traité raisonné*  
rez le double de ce que vous mettriez pour  
pareille quantité de liqueur.

---

## CHAPITRE XCIV.

### DES ODEURS.

#### *L'AMBRE, LE MUSC ET LA CIVETTE.*

Comme les odeurs font partie de la distillation, & que nous tâchons d'être utile à tous égards, & à autant de personnes que nous pourrons, nous allons traiter en bref des esprits d'odeur; & comme l'ambre, le musc & la civette, ont été de tous temps l'ame des odeurs, nous allons d'abord définir ces trois drogues, & nous passerons ensuite à l'explication de ce qu'on en fait.

#### L'AMBRE.

Je ne veux parler ici que de l'ambre dont se servent les Distillateurs: c'est l'ambre gris. Cette drogue se fond à peu près comme la cire: sa couleur est tantôt grise de souris clair, tantôt cendrée ou blanchâtre, tantôt mêlée de blanc, de gris & de jaune, & quelquefois noirâtre: d'une odeur très douce, lorsqu'elle est étendue, ou mêlée parmi quelque autre drogue odorifé-  
rante:

*de la Distillation.* 361

rante : car lorsqu'elle est nouvelle , elle a très-peu d'odeur. On ramasse l'ambre aux bords de la mer , dans plusieurs contrées : mais sur-tout, on le trouve plus communément aux maldives.

Tout le monde parle de son origine , & tout le monde en parle différemment. Je me contenterai d'expliquer la manière de l'employer.

*Quintessence d'Ambre.*

Quoique l'ambre ne soit point aussi à la mode , qu'il y fut jadis , il tient encore assez son coin dans le monde , pour ne pas omettre de dire comment on en tire la quintessence : un goût se perd & revient. L'ambre a essuyé ces vicissitudes de goût ; mais il faut sçavoir l'employer.

La première préparation qu'on fait à l'ambre , est de le réduire en quintessence , qui sert à parfumer tout ce qu'on veut , liqueur , esprits , meubles , &c.

On fait de trois sortes de quintessence d'ambre. . . D'ambre de musc & de civette , d'ambre & de civette , & d'ambre seul. Avant d'expliquer ces trois sortes de quintessences , il faut dire ce que c'est que le musc & la civette ; & c'est ce que nous allons faire.

Q

*Le Musc.*

Le musc est une espèce de sang billieux fermenté, caillé, & presque corrompu, qu'on tire d'une vessie, grosse comme un œuf de poule, qui se trouve sous le ventre d'une bête sauvage à quatre pieds, & qui porte le même nom. Quelques uns l'appellent Gazelle des Indes. Cet animal est une espèce de chevreuil fort léger, qui est assez commun dans les Royaumes de Tonquin & de Boutan.

*La Civette.*

La civette est une liqueur épaisse & odoriférante, qu'on tire d'un animal, qui porte le même nom. Cet animal est gros à peu près comme un chat ordinaire, ou une grosse fouine.

L'on peut faire de la quintessence avec les trois drogues ci-dessus, avec deux, ou de l'ambre seul.

Lorsqu'on fait la quintessence avec les trois drogues, il faut prendre garde que si le musc est vieux, ce qu'on connoît par la vivacité de sa couleur, qui tire sur le noir, comme est un sang coagulé & pétrifié, en quelque façon; & que la vessie, ou pellicule dans laquelle il est renfermé, soit entière, parce qu'une partie de l'odeur s'évapore: & quoique le musc puisse, malgré

*de la Distillation.* 363

qu'il soit exposé en plein air, conserver beaucoup d'odeur après vingt ans, cependant quand on veut en tirer la quintessence, il est bon, qu'il n'ait perdu de son odeur, que le moins qu'il se pourra.

Pour la civette, il faut la choisir la plus claire & la moins brune, qu'il se pourra trouver.

Quant à l'ambre, le plus clair aussi est toujours le meilleur & le plus nouveau.

Sur ces connoissances, vous employerez ces matieres, ainsi que nous l'allons dire: vous mettrez dans une phiole, ou bouteille, les quantités d'ambre, musc & civette, que nous dirons dans les recettes, avec de l'esprit-de-vin rectifié. Si vous ne faites qu'à la civette, ou au musc, vous ne mettrez qu'une de ces matieres dans ladite phiole, ou bouteille; mais toujours avec de l'esprit de-vin rectifié. A l'ambre de même, on ne met que l'ambre seul: & cependant on appelle toutes ces quintessences, quintessences d'ambre: c'est à ceux, qui doivent les employer, à se familiariser avec ces odeurs, pour ne pas prendre les unes pour les autres: ou si ce sont des quintessences simples, ou mélangées, pour en connoître les qualités, & leurs donner leur véritable prix, parce que celle d'ambre simple, est plus chere que les autres.

Quelque drogue desdites, que vous met-

Qij



364 *Traité raisonné*  
 tiez en quintessence, ou simple, ou mélangées, vous aurez soin de les pulvériser, & d'en mettre la poudre dans la bouteille : ensuite vous acheverez de la remplir, pas tout à fait pourtant : vous la boucherez ensuite, de façon que rien ne puisse s'en évaporer, & vous la mettrez fermenter dans le fumier, pendant six semaines : & de huit en huit jours, vous changerez de fumier, pour conserver toujours à peu près le même degré de chaleur : & toutes les fois que vous changerez de fumier, vous agiterez bien la bouteille, pour remuer à fond les matières, afin que la quintessence s'en détache mieux. Ce tems écoulé, vous retirerez votre quintessence, ainsi digérée, la laisserez reposer quelque tems, & après, la tirerez à clair, en la versant doucement dans une autre bouteille, par inclination ; & le reste des matières, qui ne sont pas bonnes à être vendues, vous les employerez pour votre travail : ces matières sont trop précieuses & trop chères, pour en laisser perdre quelque chose : ces quintessences servent ensuite à parfumer tout ce qu'on veut. Je vais donner, 1<sup>o</sup>. la recette de la quintessence de civette & de musc ; ensuite je donnerai celle de l'ambre, sur laquelle nous aurons encore quelque remarque à faire.

*Recette de la Quintessence de Musc , Ambre  
& Civette.*

Prenez demie once d'ambre gris, demie once de civette, & deux gros de musc, que vous pulvériserez, & mettez dans une bouteille, avec une chopine d'esprit-de-vin, & les ferez digérer dans le fumier, le tems qu'il est dit dans votre Chapitre, & comme il est dit.

*Recette pour la Quintessence d'Ambre & de  
Civette.*

Vous prendrez six gros d'ambre, & six gros de civette, bien pulvérisés, que vous mettez dans une bouteille, avec pareille quantité d'esprit-de-vin que ci-dessus; & tiendrez pour le reste, la même conduite, qu'il est dit à la recette précédente.

*Recette pour la Quintessence d'Ambre gris.*

Vous prendrez une once d'ambre gris, que vous pulvériserez, & mettez dans une bouteille cette poudre d'ambre gris, avec de l'esprit-de-vin, en pareille quantité qu'il a été dit aux recettes précédentes: vous ferez digérer cette infusion comme les précédentes, ou vous exposerez ladite infusion au soleil, pendant le même espace de tems que nous avons dit, ce qui fera encore mieux. Comme cette Quintessence est extrêmement

Q iij

chere , vous pourrez en faire de deux fortes , pour deux sortes de prix , & pour votre usage particulier ; & vous vous-régleriez pour parfumer ce que vous voudrez qui le soit , sur la force dont elle sera , pour dix , quinze ou vingt gouttes , selon ce quelle sera , & ce que vous voudrez parfumer.

---

## CHAPITRE XCV.

*Des eaux d'odeur , aux fruits , à écorce , en esprits simples & rectifiés.*

**C**E que nous traitons actuellement est la partie la plus belle de la distillation. C'est aussi l'ouvrage des Parfumeurs ; mais comme elle est la plus belle , aussi elle est la plus dangereuse , parce que la meilleure partie de ce travail se fait en esprits rectifiés.

Celle dont il s'agit ici est des fruits à écorce. Nous avons déjà dit dans plusieurs endroits de ce Traité , que non-seulement pour le goût , mais encore pour les odeurs , les fruits à écorce ont des ressources admirables.

On fait de ces fruits des eaux d'odeur ; aux esprits simples : mais un bon Distillateur doit abandonner absolument cette par-

ne. S'il en fait, c'est uniquement parce que les personnes qui en veulent, ne mettent pas aux esprits rectifiés le prix, que naturellement on y doit mettre.

On peut faire des eaux d'odeur de tous les fruits à écorce ; on employe les fruits plus efficacement que les quintessences ; mais elles reviennent à trop haut prix au Fabriquant : ce sont les quintessences qu'on employe le plus ordinairement ; elles flattent beaucoup l'odorat, font revenir des évanouissemens ; elles sont par conséquent de plaisir & d'utilité, & souvent, de nécessité. Ce n'est pas de leur éloge qu'il doit être question à présent ; c'est de la bonne façon de les faire.

Il faut pour la conduite de ces opérations redoubler d'attention, bien gouverner son feu, & n'employer que l'élite des marchandises.

C'est ici sur-tout que sert extrêmement ce que nous avons dit du choix des fruits à écorce, & de leurs quintessences, & ce que nous avons écrit des dangers de la rectification des moyens de remédier aux accidens qui arrivent, soit en rectifiant les esprits, soit en employant des esprits rectifiés. La conduite d'ailleurs en est très-simple. Vous mettrez les zestes de vos fruits à écorce, ou les quintessences dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie.

Q iv

368 *Traité raisonné*

Pour celles aux esprits simples , & pour celles aux esprits rectifiés , vous les mettez de même les zestes des fruits à écorces ou les quintessences desdits fruits dans l'Alambic , avec des esprits simples qu'on repasse à l'Alambic pour les rectifier ; & quand ils ont été dépouillés de leurs phlegmes , l'opération est faite.

Une recette général sera suffisante pour la conduite de toutes les eaux d'odeurs , aux fruits à écorces ; & avec ce secours , vous pourrez les faire toutes aux esprits , tant simples que rectifiés.

*Unique recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur , aux fruits à écorces , en esprit simples & rectifiés.*

Vous mettez dans l'Alambic cinq pintes & chopine de bonne eau-de-vie , si vous faites votre eau d'odeur en esprit simple ; si vous la faites au Cédra , vous y mettez les zestes de douze beaux Cédras , ou une once de la quintessence de ce fruit.

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

Si c'est à l'orange de Portugal , vous mettez les zestes de vingt belles oranges , ou dix gros de sa quintessence , & toujours pareille quantité d'eau-de-vie.

*de la Distillation.* 369

Si vous la faites au citron, vous mettez les zestes de vingt citrons, ou dix gros de la quintessence de ce fruit.

Si c'est au limon, autant de fruit ou de quintessence qu'aux deux recettes précédentes.

Si vous faites de l'eau d'odeur à la bigarade; vous mettez les zestes de trente fruits de cette espèce, ou une once & demie de quintessence; & toujours la même quantité d'eau-de-vie.

Mais si vous voulez faire quatre pintes d'eau d'odeur auxdits fruits en esprits rectifiés, vous mettez dans l'Alambic sept pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits; ensuite vous les rectifierez, & à cette seconde opération, vous mettez les zestes ou quintessences des fruits, & distillerez le tout une troisième fois.

C'est sur tout pour les esprits rectifiés, qu'il faut éviter de tirer des phlegmes; sans cela l'opération seroit absolument manquée, & d'ailleurs la marchandise seroit gâtée, s'il y en avoit jusqu'à un certain point.



Q v

---

 CHAPITRE XCVI.

*Des eaux d'odeur aux épices, en esprits, tant  
simples que rectifiés.*

**L**es Epices sont encore meilleures que les fruits à écorce, pour remédier aux accidens, & fortifient le cerveau & l'estomach, mieux que les fruits, quoiqu'elles flatent bien moins l'odorat.

Mais la conduite en est longue & pénible, il est plus difficile de tirer l'odeur des épices, que de toutes les autres matières sujettes à la Distillation; car pour l'ordinaire, leur odeur ne monte que sur la fin du tirage, & ne vient bien qu'avec les phlegmes. Or, comme il ne faut point de phlegmes, & qu'il est question ici de tirer des esprits dans toute leur pureté, il faut donc d'abord en extraire l'odeur par une autre préparation que la distillation.

Pour cet effet, il faut mettre les épices dans un mortier, que vous aurez soin de couvrir avec un sac de peau bien lié au pilon, en lui laissant assez de jeu pour le lever & baisser. Cette précaution empêche que les parties les plus déliées ne s'envolent par l'agitation.

Vous pilerez donc bien vos épices, &



*de la Distillation.* 371

quand elles auront été bien pulvérisées ; vous les passerez dans un tamis, couvert des deux côtés de parchemin, & acheverez de pulvériser ce qui sera resté de plus grossier, & le passerez comme ci-dessus au tamis ; les épices étant ainsi pulvérisées, & réduites en poudre, impalpable, & passées au tamis, vous les mettez en digestion dans une bouteille, avec de l'eau-de-vie, pour quinze jours au moins, si votre eau d'odeur doit être faite en esprit simple, ou dans de l'esprit-de-vin ; si elle doit être faite en esprit-rectifiés. Vous boucherez bien la bouteille dans laquelle fera cette infusion, & la remuerez tous les jours sans la déboucher ; il faut observer, que cette digestion se fait mieux l'été que l'hiver ; & si cette opération se fait l'hiver, & qu'il gèle, je conseille de laisser les épices en digestion huit jours de plus que le tems prescrit plus haut. En-tout cas, il faut toujours mettre la bouteille en lieu très-chaud ; & si c'est l'été, vous pourrez l'exposer au Soleil, la chaleur fait toujours mieux sortir les esprits. Rien n'est plus capable de les bien développer. Ce tems expiré, vous les distillerez comme nous l'allons dire.

Vous aurez l'attention de ne faire d'abord qu'un petit feu, que vous augmenterez ensuite par degré jusqu'à la fin, pour

Q vj

faire monter l'odeur des épices.

On peut, si l'on veut, mélanger les épices, c'est-à-dire, en mettre de deux espèces ensemble, & conduire toujours l'opération sur les mêmes principes ; c'est-à-dire, proportionner les épices, de façon qu'en les partageant par moitié, elles ne fassent ensemble que la quantité que feroit une seule, comme il sera porté par la recette. Si vous en employez trois, vous les diviserez par tiers, & par quart, si vous en employez quatre, toujours en même quantité que vous en mettriez, si vous n'en employez qu'une seule.

Observez ponctuellement tout ce qui vient d'être dit, si vous voulez faire votre liqueur parfaite.

*Recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur aux épices, en esprit, tant simples que rectifiés.*

Si vous faites vos eaux d'odeur, en esprits simples, vous employerez six pintes de bonne eau-de-vie, parce que la digestion en consomme d'abord bien une chopine.

Si c'est à la canelle, qu'il faut qu'elle soit faite, vous en employerez six onces.

Si c'est au girofle, vous n'en employerez qu'une once, avec la même quantité

*de la Distillation.* 373

d'eau-de-vie que nous venons de dire, pour la digestion.

Si c'est au macis, pareille quantité que pour le girofle.

Si c'est à la muscade, encore de même qu'aux deux précédentes.

Si vous voulez faire lesdites eaux en esprits rectifiés, vous employerez 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 tout phlegme.

Je crois, que vous n'aurez pas oublié (ce qui est encore plus essentiel en cette partie qu'en tout autre) qu'il ne faut employer d'épices, que les meilleures, & dont vous aurez fait un bon choix, en suivant ce que nous avons dit aux Chapitres des épices. Cet abrégé en recette, vous servira comme le précédent, pour tout ce que vous voudrez faire en ce genre.



---

 CHAPITRE XCVII.

*Des eaux d'odeur aux fleurs en esprits,  
tant simples que rectifiés.*

**N**ous avons déjà donné, au Chapitre des plantes aromatiques, plusieurs eaux d'odeur aux fleurs : nous allons achever ici ce qui nous reste à dire sur cet article.

On tire très-facilement de l'eau simple aux fleurs ; mais des esprits d'odeur aux fleurs sont très-rares, si ce n'est de la fleur d'orange, & des fleurs des autres fruits à écorce : ce n'est pas cependant, qu'on n'en puisse tirer de très-parfaits, d'une infinité de fleurs, telles que sont le lys, la tubéreuse, la rose, le jasmin, la jonquille, l'œillet, le narcisse, le muguet, la jacinte, &c. lesquelles on peut tirer les quintessences pour faire des esprits : mais tirer ces quintessences de fleurs, est un travail très considérable, & très-difficile : à Paris l'on ne se donne pas cette peine.

Il est vrai, que les fleurs ici sont moins abondantes en quintessence, que celles des Pays chauds : & d'ailleurs, nous avons des fleurs, dont l'odeur est si douce, que les esprits prendroient toujours sur elles le

*de la Distillation.* 375

ressus ; & ces fleurs aussi ne rendent pas beaucoup de quintessence : mais en général, les fleurs, qui devroient, sans contredit, faire le parfum par-excellence, sont négligées, & on ne veut pas se donner la peine d'en extraire ce qu'elles pourroient donner ; cependant, si pour la plupart d'entre elles, on vouloit faire la même chose, & tenir la même conduite que pour la quintessence de rose, je suis sûr, qu'en employant le sel, on tireroit d'excellentes quintessences, ainsi que je l'ai expérimenté moi-même plusieurs fois.

*Recette unique pour quatre pintes d'eau d'odeur, aux fleurs, en esprits simples & rectifiés.*

Vous employerez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & une once de quintessence de la fleur dont vous voudrez que l'esprit ait l'odeur, si vous faites vos eaux d'odeur aux esprits simples.

Et si vous voulez faire lesdites quatre pintes 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 une once de la quintessence, de la fleur dont vous voudrez, que vos esprits ayent l'odeur.

Dans toutes les recettes ci-dessus, fruits,

376 *Traité raisonné*  
 fleurs, & épices, il ne faut point mettre  
 d'eau dans l'Alambic.

Si vous voulez faire un agréable alliage,  
 vous n'aurez qu'à mélanger plusieurs quin-  
 tessences; 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 em-  
 ployez de deux sortes, vous mettrez une  
 demie once de chacune; & si vous en em-  
 ployez de quatre sortes, vous en mettrez  
 deux gros de chacune.

---

## CHAPITRE XCVIII.

### *D L'EAU SANS PAREILLE.*

QUelques Distillateurs font leur eau  
 Sans Pareille, du citron qu'ils distil-  
 lent simplement à l'eau-de-vie, & tirent  
 par dessus tout beaucoup de phlegmes, au  
 point même d'être obligés de filtrer leur  
 distillation au coton: mais les vrais Dis-  
 tillateurs employent les quatre quintes-  
 sences des fruits à écorce: sçavoir, de cé-  
 dra, de bergamotte, d'orange de Portu-  
 gal, & de limon, & rectifient les esprits.

Voilà en un peu de mots, avec quoi &  
 comment l'on fait l'eau sans pareille; il ne  
 s'agit à présent que de bien opérer, & de  
 distiller les matières sur un feu ordinaire.

*de la Distillation.* 377

fans phlegme , & de donner la recette des unes & des autres eaux fans pareille.

*Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille , au fruit , en esprits simples ou communs.*

Vous mettrez dans l'Alambic les zeffes de douze citrons , cinq pintes d'eau-de-vie , & chopine d'eau , & vous tirerez vos esprits dans un récipient de quatre pintes , ou environ : il y aura des phlegmes ; mais quand les esprits seront tirés , vous les filtrerez au coton , & votre eau d'odeur deviendra auffi claire que les esprits tirés fans phlegme. Cette eau est la plus commune , & il n'en faut faire que pour ceux qui en veulent un plus bas prix.

*Recette pour quatre pintes d'eau sans partille , en quintessence des quatre fruits , aux esprits simples.*

Vous mettrez dans votre Alambic deux gros de quintessence de cédra , deux gros de celle de bergamotte , deux gros de quintessence d'orange de Portugal , & deux gros de celle de limette , avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie , fans eau , dont vous tirerez les esprits.



378 *Traité raisonné*

*Recette pour pareille quantité de la même ,  
aux mêmes quintessences , en esprits recti-  
fiés.*

Vous mettez les esprits de sept pintes d'eau de-vie dans l'Alambic , pour les rectifier , & vous mettez la même quantité de chaque quintessence , que nous avons dit à la recette précédente , pour les esprits simples , & votre eau sans pareille fera parfaite.

Si vous voulez que votre eau sans pareille soit véritablement bonne , ne faites pas comme les Parfumeurs , qui pour s'éviter la peine , les frais & les risques de la rectification , ne font d'autre façon , pour faire leur eau sans pareille , que de faire dissoudre les quintessences des quatre fruits ~~et~~ dessus dans de l'esprit-de-vin ; aussi vous pouvez voir , que leurs esprits d'odeur n'ont jamais la qualité & le brillant , qu'ils doivent avoir.



## CHAPITRE XCXIX.

## DE L'EAU DE CHYPRE.

ON continue de faire des esprits ambrés, sous le nom d'eau de Chypre, & cette eau est fort à la mode, d'où l'on voit, qu'il est encore beaucoup d'amateurs de cette odeur ; mais c'est la seule aussi qui soutienne ce parfum, qu'on a regardé long-tems comme ce qui étoit de plus exquis en ce genre.

Pour faire cette eau d'odeur, on employe la quintessence d'ambre gris, la plus pure & la meilleure qu'il est possible, sans mélange de musc & de civette. Si vous la faites en esprit simple, vous ne mettrez que de l'eau-de-vie dans votre Alambic, que vous tirerez en esprit. Si vous la faites aux esprits rectifiés, vous mettrez de l'esprit-de-vin dans l'Alambic, avec la quintessence, & jamais d'eau ; & vous ne ferez jamais dissoudre la quintessence dans l'esprit-de-vin, si vous voulez que les esprits aient le brillant qu'ils leur convient d'avoir : vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

380 *Traité raisonné*

*Recette pour quatre pintes d'eau de Chypre ,  
en esprits simples.*

Vous mettez dans l'Alambic deux gros de quintessence d'ambre gris, sans mélange de musc ni de civette, & la meilleure qu'il fera possible d'avoir, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie sans eau, & observez sur tout de ne point tirer de phlegme; cela est essentiel pour cette eau d'odeur.

*Recette pour la même quantité d'eau de Chypre , en esprits rectifiés.*

Vous mettez dans l'Alambic les esprits de sept pintes d'eau de-vie, avec deux gros de quintessences d'ambre gris, comme il est dit ci-dessus, pour les rectifier.

## CHAPITRE C.

*DE L'EAU DE VESTALE.*

Cette eau, comme beaucoup d'autres, est une eau de fantaisie: elle est ancienne, mais elle est fort agréable, & ce qui la compose en a fait un parfum fort bon: elle est des meilleures, quand elle est faite en esprits rectifiés.

Cette eau se fait tout simplement avec de la graine de carotte, & de l'eau de-vie,

*de la Distillation.* 381

Quand l'Alambic est ainsi garni, vous distillez votre recette à petit feu, & sur-tout sur la fin, de peur que la graine ne s'attache au fond de la cucurbite, ce qui perdroit vos esprits; & vous tirerez les esprits, sans mettre d'eau dans l'Alambic: & comme la graine boit les phlegmes, si vous ne prenez précisément le moment où les esprits cessent, pour délutter le récipient, la graine qui s'attache au fond de l'Alambic, donne aux esprits le goût d'empyreume & de feu, & votre marchandise se gâte absolument.

Si vous faites cette eau en esprits rectifiés, vous y ajouterez de la quintessence de limette, & de celle d'ambre gris: ces odeurs mises en très-petite quantité, n'en font point une dominante, & ce mélange fait une odeur des plus agréables, ou on aperçoit le mélange, sans distinguer précisément de quelle nature sont les odeurs, qui la composent: vous ferez distiller cette eau à petit feu, crainte d'accident, & votre eau de vestale sera parfaite.

*Recette pour quatre pintes d'eau de Vestale, en esprits simples.*

Vous employerez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de graine de carotte, sans eau ni phlegme.

*Recette pour pareille quantité de ladite eau ;  
en esprits rectifiés.*

Vous mettez dans l'Alambic sept pintes d'eau-de-vie , avec deux onces de graine de carotte , sans eau : vous les distillerez d'abord à un feu modéré ; & quand vous en aurez tiré les esprits , vous remettrez lesdits esprits dans l'Alambic , avec une once de quintessence de limon , & trois gouttes seulement de quintessence d'ambre gris ; & quand vous repasserez lesdits esprits , avec les quintessences susdites , vous les rectifierez sur un petit feu , pour prévenir les accidents.

---

## CHAPITRE C I.

### *D E L'EAU D'ARTUS.*

**L'**Eau d'Artus est une eau d'odeur en esprits rectifiés , odeur ancienne , mais très-bonne. Le clou de girofle & l'iris sont la base de cette eau. Comme nous avons déjà parlé du girofle , disons un mot de l'iris.

L'iris qu'on employe le plus volontiers , est celui de Florence : sa racine est fort odoriférante , & c'est la racine seule qu'on employe. Quand on le met tremper dans du vin , cette plante lui donne un goût & une odeur agréable.

*de la Distillation.* 383

Elle a été ainsi appelée, parce que les couleurs de ses fleurs ressemblent assez à celles de l'arc-en-ciel. On appelle autrement cette plante, *Flambe*.

La diversité de ces couleurs provient des différents climats dont on nous les apporte, & le mélange de leurs semences, fait qu'en dégénéralant, elles se revêtissent de toutes les couleurs, que nous leurs voyons. Les Distillateurs tirent l'odeur de cette plante, ainsi que nous dirons dans ce Chapitre.

Pour faire donc l'eau d'artus, vous prendrez du clou de girofle, que vous pilerez, & de la racine d'iris, que vous casserez & hacherez par petits morceaux; vous la mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, sans eau; vous en tirerez les esprits sans phlegme, & remettrez ensuite ces esprits dans l'Alambic, pour les rectifier: on ajoute encore à la recette ci-dessus, de la quintessence de bergamotte, & du néroly de fleurs d'orange. Cette recette se distille d'abord à un feu ordinaire, & vous la rectifierez à petit feu.

*Recette pour quatre pintes d'eau d'Artus:*

Vous mettrez dans l'Alambic un quarteron de racine d'iris de Florence concassé, une once de clou de girofle, & sept pintes d'eau-de-vie. Vous distillerez d'abord ces matières à un feu ordinaire, sans

384 *Traité raisonné*  
 tirer de phlegme, & sans mettre d'eau dans l'Alambic. 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 néroly, ou quintessence de fleurs d'orange. On voit, par ce composé, qu'il doit résulter une odeur très-agréable, & que l'eau d'Artus n'a de défaut, que celui d'avoir duré longtems.

---

## CHAPITRE CII.

### *DE L'EAU DE BOUQUET.*

**L'**Eau de Bouquet est un mélange de fleurs distillées, dont les odeurs réunies, font un parfum des plus agréables. Dans cette eau entrent la fleur d'orange, le jasmin, l'œillet, la rose, la jonquille & le lys, toutes fleurs dont l'odeur est très-agréable. La conduite de cette opération est la même que celle de toutes les eaux d'odeur : vous distillerez cette recette sur un feu ordinaire, & ne tirerez pas de phlegme.

*Recette*



*de la Distillation.* 385

*Recette pour environ cinq pintes d'eau de Bouquet en esprit, tant simples que rectifiés.*

Vous mettez dans l'Alambic une demie once d'essence de lys, ou une demie livre de cette fleur, deux gros de néroly, ou un quarteron de fleurs d'orange, une demie livre de jasmin d'Espagne, une botte d'œillet à ratafia, deux onces de feuilles de rose rouge commune, ou un gros de quintessence de rose, quatre onces de jonquille & sept pintes d'eau-de vie. J'ai dit plus haut, qu'il falloit la distiller sur un feu ordinaire, mais il est infiniment mieux de la distiller au bain-marie, ou au bain de vapeurs.

Si vous voulez la rectifier, vous ne mettez la recette qu'à la rectification des esprits, & vous n'en tirerez qu'environ trois pintes & demie : vous observerez; qu'il faut piler toutes les fleurs susdites, pour les distiller.



**R**

---

 CHAPITRE CIII.

## DE L'EAU ROYALE.

L'Eau Royale est des eaux d'odeur la plus parfaite ; ce qui lui a fait donner le nom de Royale , & qu'elle mérite à tous égards. C'est un composé de cédra , de muscade , & de macis , duquel alliage résulte un tout excellent du parfum le plus agréable. Eu égard au goût de ce tems , rien n'égale cette eau d'odeur. On peut la faire aux esprits simples ; mais il est beaucoup mieux de la rectifier. Vous ne mettez que les épices la première fois que vous la passerez à l'Alambic , & vous mettez la quintessence du cédra , lorsque vous voudrez rectifier , & elle sera parfaite.

*Recette pour quatre pintes d'eau Royale.*

Vous employerez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie , une once de macis pilée , une demie once de muscade aussi pilée , de quintessence de cédra. Vous ne mettez point d'eau dans votre Alambic , & vous aurez l'attention de ne point tirer de phlegme.

Si vous voulez rendre votre eau Royale infiniment plus parfaite , il faut la rectifier ,

*de la Distillation.* 387

& pour ce, vous distillerez d'abord les épices, & ne mettrez la quintessence de cédra que quand vous repasserez les esprits, ainsi que nous l'avons dit: évitez de tirer des phlegmes; & pour ce, vous employerez plus d'eau-de-vie, & tirerez moins d'eau Royale.

---

## CHAPITRE CIV.

### DE L'EAU DE BEAUTÉ.

L'Eau de Beauté a tiré son nom de ses propriétés. Elle se fait avec des plantes aromatiques, dont nous avons donné les définitions aux Chapitres des plantes. On la fait en eau simple & aux esprits. Elle dégrasse le visage, & laisse une odeur fort agréable. On prend pour cela du thim, lorsqu'il est en fleurs: on dérame les branches: on met les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'Alambic, avec de la Marjolaine, ce qui fait un mélange d'odeur fort agréable, & qui flate très-fort l'odorat.

Si vous faites cette eau en esprits, vous mettrez les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & vous les distillerez au

R ij

388 *Traité raisonné*  
 bain-marie, à grand feu, & vos esprits seront très-bons.

Si au contraire vous faites cette eau à l'eau simple, vous mettrez la même recette dans l'Alambic, hors que vous mettrez de l'eau au lieu d'eau-de-vie, & vous distillerez vos plantes de même au bain-marie. L'une & l'autre eau sert à dégrasser le visage. L'eau simple entretient la fraîcheur du teint. L'eau aux esprits dégrasse mieux, & dessèche les boutons, qui pourroient être au visage.

*Recette pour quatre pintes d'eau de Beauté, simple & aux esprits.*

Vous prendrez une demie livre de thim, & une demie livre de Marjolaine, feuilles & fleurs des deux plantes, que vous mettrez dans l'Alambic, avec six pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, & distillerez au bain-marie.

Pour la faire à l'eau simple, vous mettrez pareille quantité que dessus de marjolaine & de thim, & sept pintes d'eau, pour en tirer environ quatre pintes, que vous distillerez pareillement au bain-marie, & toutes deux feront parfaites.

## CHAPITRE CV.

## DU POT POURRI.

**Q**ui dit pot pourri, dit ordinairement un ramassis de toutes sortes de choses; c'est ici précisément la même chose; c'est un assemblage de plusieurs fleurs & épices, auxquelles on pourroit ajouter des quintessences de fruits à écorce, de l'ambre, de musc & de la civette, en un mot de tout ce qui est odorant.

Vous prendrez de la fleur d'orange fraîche cueillie, qui ne soit point échauffée, de l'œillet à ratafia bien choisi, & vous ôterez le cœur, pour n'employer que les feuilles, des lys dans leur entier, & bien frais, des roses musquées blanches, dont vous arracherez les feuilles, des épices, de lavande, de la fleur de romarin, & les sommités des branches de cette plante, des branches de thim, de sauge, d'armoise, de marjolaine bien déramées, du basilic, du mélilot; vous mettrez de chaque choses parties égales: après vous prendrez des quatre épices, que vous réduirez en poudre. Vous mêlerez les fleurs & les plantes ensemble. Vous prendrez une grande terrine bien vernissée; vous y mettrez d'abord

R ij

au fond un lit de sel, & un peu d'épices pilées; ensuite vous mettrez un lit de fleurs & plantes, sur lequel vous mettrez un autre lit de sel & épices, que vous couvrirez d'un autre lit de fleurs & plantes, ainsi jusqu'à ce que vous ayez rempli votre terrine, en observant de ménager vos épices, de sorte que tout soit assaisonné également, & vous finirez par un dernier lit de fleurs & plantes. Quand tout sera arrangé, comme nous venons de le dire, vous couvrirez votre terrine d'un couvercle, qui lui soit bien ajusté, afin de pouvoir le lutter, pour obvier à l'évaporation des odeurs, qui y sont contenues. Vous l'exposerez au Soleil, & tous les deux jours vous découvrirez ladite terrine, & remuerez lesdites matières jusqu'au fond, avec une spatule, & la recouvrirez chaque fois de même qu'à la première: vous continuerez le même exercice tous les deux jours, pendant six semaines, après lequel tems votre pot pourri se trouvera fait, & parfait, & son odeur sera très-bonne.

On se sert du pot pourri, pour mettre dans les appartemens, on en fait des sachets de senteur, que plusieurs personnes portent sur elles, qu'on met sur les toilettes, dans les armoires, & enfin pour se garantir des mauvaises odeurs, & même chasser le mauvais air.

*Recette du Pot Pourri.*

Vous employerez une livre de chaque fleur, & une livre de chaque plante, une livre des quatre épices; c'est-à-dire, un quarteron de chacune, autant de lit de sel, que de lit de plantes & fleurs; & quand votre pot pourri fera fait, vous pourrez en séparer une partie dans laquelle vous mettez un peu d'ambre pour ceux qui pourroient l'aimer; car l'odeur de cette drogue n'est pas d'un goût général.

## CHAPITRE CVI.

*DES EAUX SIMPLES.*

**Q**UOIQUE je me fois attaché toute ma vie à la distillation des esprits, comme à la partie principale d'un Distillateur de liqueurs & eaux d'odeur, & que tout ce qui se distille soit de mon Art, je n'ai pas négligé les eaux simples.

La distillation des eaux simples a été abandonnée par les Distillateurs de Paris aux Apoticaire de cette Ville; ils leurs ont laissé par ce moyen une grande partie de leurs richesses: car les eaux simples telles, que celles qu'on tire de la fleur d'orange; les eaux simples de rose, de lavan-

R iv



de , & des autres plantes aromatiques , ne laissent pas d'avoir beaucoup de mérite. D'ailleurs les eaux qu'on tire avec les quintessences , soit de rose , soit du néroly , peuvent s'employer en liqueurs pour le commun ; & beaucoup de fameux Distillateurs de Paris achètent de grandes parties d'eau-de-vie, qu'ils distillent en esprits, auxquelles ils ajoutent les quantités d'eaux simples qui suffisent , à leurs donner le goût & l'odeur , des fruits ou fleurs , dont ils veulent faire des liqueurs ; & de cette façon , ils s'en rendent la Fabrique extrêmement aisée.

Si vous fervez d'une semblable pratique , vous suivrez au moins ce que nous en avons dit , & vous raisonnerez vos recettes , vous tirerez autant d'eau , qu'il vous en faudra pour faire votre syrop , que vous mêlerez avec l'esprit-de-vin.

Les eaux simples des fruits à écorce , sont d'une odeur très-flateuse & très-agréable. On s'en sert pour parfumer les pâtes à laver les mains , elles sont propres aussi à parfumer les crèmes , & autres mets , tant de cuisine que d'office , dans lesquels entre du fruit à écorce ; on se sert à présent des eaux simples , des fruits à écorce pour parfumer l'orgeat.

Mais les eaux simples ont encore d'autres propriétés , que personne jusqu'ici ne s'est

*de la Distillation: 393*

donné la peine de chercher, ainsi que les épices. J'ai hasardé quelques expériences, que je donne au Public, dont on pourra faire un très-bon usage, & que j'expliquerai au long dans un second volume, auquel je travaille actuellement, si cette idée est suivie.

*Les eaux simples des fines herbes, & distillation des quatre épices pour la cuisine.*

Personne jusqu'à présent n'avoit imaginé, qu'on pût tirer parti de la distillation pour la cuisine, quelques expériences que j'ai faites, m'ont fait reconnoître, qu'on pouvoit très-bien distiller toutes les plantes d'odeur, dont on se sert dans les ragoûts. On employe déjà dans la cuisine l'esprit de vin; il reste à sçavoir comment on peut avoir des fines herbes en hyver, plus odorantes & de meilleur goût, qu'on ne peut les avoir dans le fort de leur saison. J'ai distillé le thym, la sauge, le basilic, le laurier, le cerfeuil, le persil, l'oseille, en eau simple, & du meilleur goût. Après leur saison, on ne peut les employer. Elles sont desséchées, sans saveur, avec peu d'odeur, souvent échauffées, poudreuses, & presque corrompues, & par conséquent ne peuvent donner qu'un mauvais goût, aux ragoûts auxquelles on les emploie.

R. ♣

La distillation les conserve & les rend dans les faïons, où elles ne font plus meilleures & plus odorantes, quelles ne le furent jamais. Quelles obligations n'auront point les Chefs de cuisine, aux personnes, qui leur procureront toutes ces ressources ! C'est ce que je prétends faire. Cette idée m'en a fourni une seconde, qui ne leur est pas moins avantageuse, c'est de distiller les quatre épices, comme je le fais journellement ; il est d'expérience, que les épices distillées, ont infiniment plus d'odeur & de parfum que les épices, telles qu'on les employe.

La distillation les dépouille de tout ce quelles ont de grossier, & n'en extrait qu'un esprit superfin, dont deux ou trois gouttes proportionnellement à la quantité des mets, qu'on veut assaisonner, les parfumeront infiniment mieux qu'une quantité d'épices en nature, que la distillation n'a pas dépouillé des parties grossières, corrosives & caustiques. Cet esprit d'épice servira surtout pour les gelées, pour les crèmes & autres mets, dans lesquels on veut un beau transparent, & du brillant, & que les épices rendent obscures & nébuleuses ; & dans notre méthode on est assuré de réussir. Plusieurs personnes n'aiment pas sentir dans la bouche les épices, sur-tout le clou de girofle. L'esprit des épices obvie à tous ces inconvénients. Je conseille encore de se

servir de l'eau distillée des fruits à écorces à la place de celle de fleur d'orange, dont le goût est bien usé, comme nous le voyons par l'orgeat, dans lequel on aime mieux le goût du citron que celui de fleur d'orange.

Je travaillerai à contenter les personnes, qui voudront faire l'essai des eaux & esprits ci-dessus; & je promets d'entrer sur ce, dans un grand détail, au second Volume, que j'ajouterai au présent Traité.

Pour continuer notre Chapitre des eaux simples, si vous en tirez des fleurs; vous employerez la fleur d'orange & le lys dans leur entier; pour le reste des fleurs, il faut les piler pour les distiller.

Pour les eaux, qui viennent avec les quintessences, on en fait ordinairement un excellent emploi pour les liqueurs.

Pour tirer les eaux simples des vulnéraires Suisses, il faut les distiller dans leur entier.

Pour ce qui est des plantes vulnéraires, qu'on trouve en France; il faut hacher les feuilles & les plantes, afin de faire monter plus facilement les phlegmes, qui sont précifément l'eau de ces plantes.

On fait de même pour les eaux, qu'on peut tirer du cerfeuil, du creffon, du fenéçon, de la bourache, la scolopandre, le plantain, la chicorée sauvage, la buglose,

R vj

396 *Traité raisonné*

& routes fortes de plantes de cette nature propre pour les remedes , qu'il faut piler afin d'en tirer meilleur parti.

Pour tirer l'eau simple de noix , vous employerez des noix , quinze jours auparavant , qu'elles puissent se manger en cerneaux. Vous les pilerez & les distillerez à grand feu.

Enfin on peut tirer des eaux simples de tout ce que la terre produit en fleurs , fruits , plantes , tant aromatiques que vulnéraires.

On ne peut donner les recettes de toutes ; on laisse à l'intelligence des Distillateurs à travailler sur cette partie , ils ne doivent point être embarrassés de faire des eaux simples , il y a assez de recettes dans le présent *Traité* , pour y prendre un raisonnement juste pour la conduite de toutes ces opérations.

Vous aurez assez de règles essentielles pour venir à bout de tout ce qu'on peut avoir besoin dans la Distillation.



---



---

 CHAPITRE CVII.

*DU RATAFIA ROUGE, ET LES MATIÈRES  
QUI ENTRENT DANS SA COMPOSITION.*

**L**E ratafia est une liqueur d'un très-grand usage. Il n'y a personne, qui ne le sache, ou qui ne croie le savoir faire, particulièrement celui au fruit rouge.

Il faut en premier lieu savoir de quel fruit on se sert pour faire le ratafia rouge. Tous les fruits rouges sont propres à en faire. La grosse & la petite cerise, la guigne noire, la merise, la fraise, la framboise, la groseille & la mûre.

Il y a du ratafia de trois sortes, le fin ; le sec & le commun, & tous les trois se tirent des fruits rouges ci dessus.

Pour ne pas m'arrêter plus longtems ; je passe aux qualités, qu'ils doivent avoir. Il faut premièrement, dans le fort de leur saison, choisir les plus beaux fruits, qu'on pourra trouver, c'est-à-dire, pour la cerise, il faut qu'elle soit grosse, que son noyau soit petit, afin qu'elle rende plus de jus ; qu'elle soit bien mûre, afin qu'elle soit plus douce : il faut cependant prendre garde ; qu'elle ne le soit trop, car une partie de son jus est desséchée sur l'arbre ; il faut aussi,

qu'elle ne soit ni pourrie, ni tournée, qu'elle soit claire & transparente, & qu'elle soit du meilleur goût, qu'il fera possible de trouver.

La cerise, telle que nous venons de dire ci-dessus, est propre à mettre à l'eau-de-vie.

2°. La guigne noire. Il faut que ce fruit soit extrêmement mûr, parce qu'on ne l'employe que pour colorer le ratafia, quand la merise manque.

On connoît, qu'elle est à son vrai point de maturité, quand elle est parfaitement noire. L'usage de ce fruit est d'autant meilleur, & plus profitable, qu'étant fort doux, sa douceur épargne le sucre.

3°. La groseille. Comme ce fruit a beaucoup d'acide, il faut le choisir le plus mûr qu'il est possible. Il faut que ses grains soient transparans, qu'ils soient gros. Il faut que la groseille soit fraîchement cueillie, & l'employer aussitôt, parce que si elle étoit échauffée, & qu'elle eût fermenté avant le tems, elle gâteroit le ratafia.

On se fert de la groseille pour rendre le ratafia plus sec, & par conséquent moins moëlleux. On s'en fert, pour faire foisonner le ratafia commun.

4°. La merise. Il faut, que la merise, pour être bonne, soit petite, ait la peau très-fine, soit noire, & pleine d'un jus,



*de la Distillation.* 399

qui ressemble presque à l'encre : il faut surtout observer, qu'elle ne soit ni échauffée ni pourrie. Elle est d'un grand usage pour le ratafia : elle corrige, par sa douceur, les acides des autres fruits, veloutte la liqueur, & sert surtout pour colorer le ratafia. La mûre sert pour colorer celui, qui est moins moëlleux.

5°. La fraise & la framboise mêlées ; sont très bonnes à faire le ratafia fin qu'elles parfument. On doit n'employer ces deux fruits que dans leur parfaite maturité : il faut les choisir beaux & bien colorés, ce sont les meilleurs.

---

## CHAPITRE CVIII.

### *Du RATAFIA FIN EN FRUITS ROUGES.*

**L**A connoissance du bon fruit est une des parties essentielles de la science du Distillateur ; mais une plus nécessaire encore, est celle de savoir l'employer à propos.

#### *Recette pour le Ratafia fin en fruits rouges.*

Vous prendrez le fruit, qui ait autant, que faire se pourra, le goût & la beauté que nous avons dit dans le Chapitre précédent. Vous ôterez la queue de la cerise, de

400 *Traité raisonné*

la merise, des fraises & framboises ; vous les écraserez , & les laisserez infuser , pour donner lieu à la couleur , qui est dans la peau de cerise, de se décharger dans le jus : deux ou trois heures suffisent pour cette infusion , ou tout au plus l'espace du soir au matin. Cette infusion suffisamment faite , vous en tirerez le jus par expression : vous mettrez , à proportion du jus, que vous aurez tiré , suffisante quantité de sucre ; vous le passerez à la chauffe : & quand vous aurez votre jus clair , vous y mettrez votre eau-de-vie : cette façon est d'autant plus profitable , qu'elle épargne plus d'eau-de-vie , que vous seriez obligé de mettre , si vous la mettiez avec le marc , qui en emporterait une partie , & diminueroit sa force : le passage à la chauffe la diminueroit aussi.

Tous les fruits, qui font la base de ce ratafia , seroient assez insipides , & ne donneroit pas grand goût à la liqueur , si la framboise, qu'on y mêle n'ajoutoit par son parfum à la qualité, qui leur manque. Ajoutez pour l'assaisonnement les épices : voici la préparation qu'il leur faut.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie quatre fois plus de canelle que de macis , & du macis quatre fois plus que de girofle : distillez cette eau-de-vie à l'Alambic , & de cet esprit épicé , assaisonnez sur le champ

*de la Distillation.* 401

votre ratafia , au degré que vous jugerés à propos , votre ratafia fera très-bon sur le champ ; mais pour achever de le perfectionner , mettez-le dans la cave , comme on fait de tous les autres.

Quelques-uns pilent les épices , les enveloppent dans un linge , & mettent ce linge dans le ratafia , jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épicé. Voici ce qu'il faut observer pour proportionner toutes les quantités.

Pour douze livres de cerise , mettez deux livres de mérise , une livre & demie de framboises , qui sentent bon , qui n'ayent point été cueillies en tems de pluye , mais dans un tems bien chaud , c'est le tems qu'elles ont le plus de parfum , & le meilleur. Vous pourrez ajouter à ces quantités une livre & demie de fraises bien épluchées , cela donnera beaucoup de qualité à votre ratafia. La regle pour le sucre , est de quatre onces ; pour une pinte de jus que vous y ferez fondre , & le passerez à la chauffe : à ce jus , vous ajouterez deux pintes ou plus d'eau-de-vie.

Pour faire une pinte d'esprit épicé , vous prendrez une once de canelle , deux gros de macis , & un gros de clou de girofle ; vous pilerez le tout , le mettez dans l'Alambic , en tirerez les esprits avec un peu de phlegme ; & de ces esprits , vous affai-

fermentez votre liqueur, & vous aurez du meilleur & du plus fin qu'on puisse avoir : ainsi de tout, pour une plus grande quantité, en proportionnant le sucre, l'eau-de-vie & les épices.

Vous pourrez donner à votre ratafia un peu plus de force, en ajoutant à deux pintes d'eau de-vie, qui font la quantité que j'ai réglé pour douze livres de cerise, le surplus qu'on y peut mettre ; mais prenez garde, & reglez si bien le tout, que vous ne diminuez pas le corps du fruit, en ajoutant du côté des esprits.

*Observation.* Plusieurs personnes font fermenter leurs fruits pendant plusieurs jours ; je ne puis croire, qu'il en résulte quelque chose de meilleur, je vois même une raison contre cet usage, car la fermentation dépouille le goût du fruit, enleve les esprits, & donne un goût vineux au ratafia, qui ne vaut rien sur-tout pour le fin. Je ne conseille à personne de suivre cet exemple, & je fais cette observation à cet effet.

La règle pour la quantité d'eau-de-vie, est d'une pinte, pour deux pintes de jus, parce que les cerises ne rendent pas du jus en égale quantité, & qu'on ne peut statuer pour le jus, sur le poids du fruit.

---



---

## CHAPITRE CIX.

### *DU RATAFIA FIN ET SEC, EN FRUITS ROUGES.*

**L**E ratafia dont nous avons donné la recette dans le Chapitre précédent, flateroit le goût de plusieurs personnes, & ne flateroit pas celui d'une infinité d'autres. Il est nécessaire de le savoir faire fin & moëlleux, fin & sec, pour contenter les goûts différents.

Le ratafia sec se fait de la même façon que le précédent; mais il n'y entre pas les mêmes fruits.

On prend de cerise & de groseille égale quantité: on employe ce dernier fruit, parce qu'étant acide, il rend le ratafia plus sec: on aura soin de n'employer que des groseilles, qui ayent toutes les qualités prescrites dans le premier Chapitre sur le ratafia. J'en dis autant de cerises, qu'il faut choisir grosses & mûres, comme il est dit dans le même Chapitre.

Au lieu des merises, qui entrent dans la composition du ratafia précédent, on met des meures dans celui-ci: la raison en est, que la merise étant plus douce que la meure & son jus plus épais & plus limoneux, est

404 *Traité raisonné*

moins propre que la meure à faire le ratafia sec. Il faut la choisir la plus mûre & la plus noire, qu'il se pourra, afin qu'elle colore davantage.

Il faut, pour donner du goût & du parfum à votre liqueur, y mettre de la framboise, & sur-tout n'employer tous ces fruits qu'avec les qualités que j'ai dit, & dont je recommande particulièrement l'observation.

Il entre dans celui-ci plus d'eau-de-vie que dans le précédent, & moins de sucre à proportion du jus. La recette va régler les quantités de chaque chose, & c'est la véritable façon de faire le ratafia fin & sec, en y mettant la quantité d'épices convenable.

*Recette pour faire le Ratafia, fin & sec*

Prenez trente livres de cerise, trente livres de groseille, un panier d'environ dix livres de meures, sept livres de framboise, tout fruit choisi, bien épluché, écrasez le tout, donnez à ce mélange trois heures d'infusion, tout au moins, & tout au plus, l'espace du soir au matin, pour que la couleur puisse se décharger, & que ce mélange ne fermente pas; pressez-le ensuite, pour en tirer tout le jus: mesurez le jus, que vous aurez exprimé; ajoutez par pinte de ce jus trois onces de sucre; & quand il sera fon-

*de la Distillation.* 405

du, vous le passerez à la chauffe : quand votre jus sera clair, si vous en avez vingt pintes, vous mettrez douze pintes & chopine d'eau-de-vie, c'est-à-dire, un quart de plus que pour le ratafia moëlleux. Le calcul est aisé pour l'eau-de-vie, qu'il faut pour chaque pinte de jus, c'est chopine & demi-poillon. Pour l'affaïsonnement, vous vous réglerez sur le plus ou moins de jus ; & pour vos épices, vous vous servirez, comme à la recette précédente, d'esprit-de-vin épicé.

*Observation.* J'ai réglé la dose d'épices pour une pinte d'esprit épicé ; mais je n'ai rien réglé sur la quantité d'esprit, qu'il faut pour l'affaïsonnement du ratafia, cette quantité doit être proportionnelle à celle du ratafia, & au discernement d'un habile Distillateur. Il faut en cela prendre un goût qui soit le goût communément le plus universel, faut à se faire pour le goût particulier une connoissance particulière, parce que quelques personnes aimeront le ratafia plus épicé, & d'autres moins.

J'avance, sans crainte, d'être chicanné, que ma recette pour les esprits épicés, est d'un usage excellent pour bien proportionner l'affaïsonnement, & épargne considérablement, ce qui me fait espérer que le Public me fera gré d'une recette à laquelle on gagne de tous côtés pour la facilité & la dépense.



## CHAPITRE CX.

*Du RATAFIA COMMUN.*

**L**Es ratafias précédents font honneur, & font profitables au Distillateur, mais celui-ci ne servant qu'à mêler avec l'eau-de-vie, demande une conduite différente.

La cerise & la groseille font la base de ce ratafia.

Prenez de ces deux fruits ce qu'il y a de plus commun, qu'il ne soit ni gâté ni pourri; écrasez ce fruit, & laissez-le fermenter trois jours au moins avant de le presser, afin que la fermentation lui donne un petit corps; car dans ce mélange il entre très-peu d'eau-de-vie, & même on n'en met qu'autant qu'il en faut pour le conserver.

Il est absolument nécessaire de faire fermenter ce ratafia, parce que la fermentation lui donne la couleur, & qu'il faut que la couleur y domine, puisqu'il doit couvrir l'eau-de-vie.

Pour la cerise, il en faut une bonne quantité, parce qu'elle donne la couleur à ce ratafia, ce qui fait l'objet principal.

Vous observerez de le passer à la chauffe, avant de l'entonner dans votre futaille; ceci fait, vous mettrez le sucre fondre dans

le jus, qui aura été passé par la chauffe, parce que les acides le fondront promptement : vous l'entonnerez ensuite dans la pièce, où il se reposera, & se fera tout seul : il fera même une espèce de lie, ou dépôt, qui conservera votre ratafia dans le fin.

On le passe à la chauffe, comme nous venons de le dire, & aux Chapitres précédents; mais dans celui-ci, il faut ménager le sucre.

*Recette pour faire le Ratafia mêlé.*

Pour faire un muid de ratafia mêlé, prenez environ quatre cent cinquante livres pèsant de cerises communes, cependant bonnes & mûres, & environ deux cent vingt-cinq livres pèsant de groseilles, aussi très-mûres, cinquante livres de merises bien noires; & si votre pièce tient trois cent pintes, il faut y mettre deux cent cinquante pintes de jus, & verserez dessus, pour achever de la remplir, cinquante pintes d'eau-de-vie, après que vous aurez fait fondre le sucre, que vous y devez mettre.

Il faut pour cette quantité de ratafia, cinquante-six livres de sucre, c'est-à-dire, trois onces pour chaque pinte de liqueur, & une pinte d'eau-de-vie, pour cinq pintes de jus, ce qui conservera votre ratafia.

Ajoutons encore, qu'il est très à propos, & même nécessaire, de le goûter au moins

tous les mois une fois, pour y remédier. Si votre ratafia venoit à dégénérer, vous ferez ce qui fuit pour le renouveler.

Comme on y met beaucoup moins d'eau-de-vie que de fruit, le ratafia communément ne se conserveroit pas plus d'un an, si l'Artiste intelligent ne suppléoit par son favior à ce défaut. Les esprits, eu égard au peu d'eau-de-vie qu'on y met, n'auroient pas la force de le conserver plus longtems; le Fabriquant seroit en danger de faire des pertes confiderables.

Il n'est pas possible, en gardant la douceur, qui lui est propre, qu'il puisse se conserver plus d'un année, desorte que le Distillateur, obligé d'en faire une certaine quantité, pour ne pas demeurer court, courroit le danger de perdre beaucoup, parce que le ratafia rouge ne doit point avoir un goût de vieux: mais il est un remede pour obvier à cet inconvenient, & le renouveler, lorsqu'il commence à vieillir & à dégénérer.

Le ratafia rouge, en vieillissant, perd le goût du fruit, & c'est ce qui fait tout son mérite, & ce qui le fait rechercher: il perd aussi la vivacité de ses couleurs, & le brillant de rouge bruni; ainsi il perd de tout côté, du côté du fruit, du parfum & de la couleur, qui invite à en boire.

J'ai dit ci-devant, qu'il falloit goûter tous  
les

les mois son ratafia , sur-tout le ratafia mêlé , parce que l'un & l'autre peut fermenter dans le cours d'une année , sur-tout le mêlé , parce que le peu qu'il y a d'eau de-vie n'est pas suffisant pour le conserver ; & comme la fermentation l'altérerait , on prévient les inconvénients & les pertes , par le remède qui suit , & qui est très-facile.

Prenez pour le ratafia mêlé , quelques pintes d'eau-de-vie , & vous arrêterez d'abord par-là le progrès de la fermentation , qui est le premier accident.

S'il vous reste du ratafia de quelque espèce qu'il soit , dans le tems du fruit , vous prendrez pour le renouveler , du même fruit dont vous vous êtes servi pour le faire , en y mettant moitié plus de merise , & moitié plus d'eau-de-vie , qu'au ratafia ancien , ou nouveau.

Cette quantité de merise est pour rétablir la couleur , qui s'affoiblit , ou qui s'est perdue ; & l'eau-de-vie , pour réparer les forces , qui se sont perdues pendant l'année ; il faut mettre un quart de cette préparation sur le ratafia ancien , pour le renouveler.

S'il reste , par exemple , quarante pintes de ratafia , il faut mettre dix pintes de la préparation ci-dessus , ainsi de tout par même proportion , & huit jours après , votre ratafia ancien aura les mêmes qualités du nouveau. S

410 *Traité raisonné*

C'est celui-ci qu'il faut conserver le premier ; quoiqu'il y ait des Distillateurs, qui en ont conservé pendant sept ou huit ans, sans qu'il ait paru dans la liqueur aucune altération.

---

## CHAPITRE CXI.

### *DU RATAFIA MUSCAT.*

**P**OUR suivre l'ordre des choses, nous mettons à la suite des Ratafias rouges, ceux qu'on appelle Ratafias blancs.

Comme les fruits rouges sont la base des premiers, & les rangent sous l'étiquette des Ratafias rouges ; ceux-ci de même prennent le nom de blancs, des fruits qui entrent dans leurs compositions, & dont le jus est la base.

On les appelle Ratafias, parce que ces liqueurs se font par infusion, & par filtration sans l'Alambic ; au lieu que ce qui passe par l'Alambic est appelé eau ou esprit.

Quoique le Ratafia soit fait par infusion, il faut bien distinguer les infusions du Ratafia, car toute liqueur dont le jus de fruit est la base, peut seule être appelée de ce nom.

Voici les différentes especes de Ratafias

*de la Distillation:* 411

blancs, le ratafia muscat, celui de noix, le ratafia de coin, de pêche, de reine clau-  
de, le cacis, le vespéto; la connoissance  
de ceux-là, suffira bien pour mettre en état  
d'en faire de toutes sortes.

Le ratafia muscat est un des meilleurs,  
qui soient en usage.

Il faut pour faire ce ratafia choisir du  
muscat parfaitement mûr, qu'il ne soit, ni  
pourri, ni vieux cueilli, s'il y en a quel-  
ques grains gâtés, vous les ôterez; vous  
séparerez aussi les bons grains de la grappe,  
en les mettant à mesure que vous les  
éplucherez dans des vases bien propres, où  
vous les écraserez: car si on écrasoit les  
grains attachés à la grappe, la grappe  
pressée donneroit son goût au jus, & de  
mauvaises qualités au ratafia, & sur-tout  
un goût âcre. Vos grains donc détachés &  
écrasés dans les vases, à ce destinés, vous  
exprimerez le jus en le pressant dans un lin-  
ge bien blanc & fort; après avoir tiré de ce  
jus tout ce que vous aurez pu en tirer, vous  
le passerez à la chauffe aussi-tôt, il ne passe-  
ra que difficilement; mais dès qu'il sera  
passé, mettez-y votre sucre; & quand le  
sucre sera fondu, vous y mettez de l'eau-  
de-vie, ou de l'esprit-de-vin. Pour les  
épices, qui doivent servir à l'affaïonnement  
de ce ratafia; vous distillerez simplement  
du macis à l'eau-de-vie, selon la recette

S ij

412 *Traité raisonné*

que j'en vais donner, auquel vous pourrez ajouter la muscade.

Si vous voulez, que votre ratafia soit rouge, vous choisirez à cet effet, du muscat rouge, de couleur, qui tire sur le noir; & quand vous aurez écrasé votre grain dans des vases propres, comme nous avons dit plus haut, 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 votre jus.

Vous procéderez pour le reste, comme aux recettes du ratafia rouge, & l'aurez parfait.

*Recette simple.*

Si vous avez vingt pintes de jus muscat; vous mettrez quatre-ving-dix onces de sucre, qui font cinq livres dix onces, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit au macis, & à la muscade, ce que vous jugerez à propos d'en mettre pour l'affaïsonnement de votre ratafia.

*Recette double.*

Dans vingt pintes de jus, mettez quinze livres de sucre, dix pintes d'esprit-de-vin, & d'esprit au macis, & à la muscade suffisante quantité pour le parfait affaïsonnement de votre liqueur.



## CHAPITRE CXII.

*Du RATAFIA DE NOIX.*

**L**E Ratafia de noix, est une liqueur que le Vulgaire imagine être très-propre pour le mal d'estomach & la colique ; le remede est un peu imaginaire. Il est mille autres liqueurs infiniment meilleures au goût, & sûrement plus saines & plus efficaces au mal d'estomach que le Ratafia de noix si vanté.

Quoiqu'il en soit, il est toujours très-nécessaire au Fabriquant de sçavoir faire ce Ratafia.

La Noix est de tous les fruits le plus mauvais à employer, tant pour le Confiseur, qui s'en fert, que pour le Distillateur.

On confit la Noix avant qu'elle soit en maturité; il faut pour l'employer, qu'elle ne soit pas plus grosse avec son écorce, que la Noix dépouillée de la sienne dans sa parfaite maturité.

Quand vous aurez cueilli des Noix à peu près de cette grosseur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, vous les mettrez après dans l'eau fraîche, à mesure que vous les tirerez du blanchissage ; vous les laisserez dans cette eau l'espace de vingt-quatre heures.

S iij

414 *Traité raisonné*

Au bout de ce tems, vous verserez cette eau, & en remettrez de nouvelle, ce que vous continuerez pendant huit jours en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir observé cette règle l'espace de huit jours, vous retirerez vos noix; vous en piquerez quelques-unes de clous de girofle, & piquerez les autres de lardons d'écorce de citron; vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant six semaines, & au bout de ce tems, vous retirerez vos noix.

Vous ferez ensuite fondre du sucre ou la cassonade dans de l'eau fraîche, vous mettrez ce syrop dans l'eau-de-vie, passerez l'un & l'autre dans la chauffe, & votre ratafia sera fait.

On peut aussi si l'on veut employer le syrop de noix confites, tant petites que grosses.

Le syrop des petites noix est beau; celui des grosses est noir, il ne faut point mettre d'eau dans ce syrop, il y faut mettre simplement de l'eau-de-vie.

Mettez deux fois autant d'eau-de-vie que de syrop, c'est-à-dire, les deux tiers pour un tiers de syrop. C'est ainsi que se fait ce Ratafia, dont j'ai déjà conseillé de ne pas faire beaucoup, à cause du peu de débit.

*Recette pour le Ratafia de Noix.*

Prenez mille noix blanchies, changées & piquées, comme j'ai dit ci-dessus, avec du girofle & des lardons d'écorce de citron; mettez ces noix dans des bouteilles, que vous remplirez jusqu'aux trois quarts, vous acheverez de remplir vos bouteilles d'eau-de-vie; & quand vous aurez retiré votre eau-de-vie, vous la mesurerez; si vous avez dix pintes de jus, vous ferez fondre dans dix pintes d'eau cinq livres de sucre, & la mettez dans l'eau de vie, où vos noix auront infusé. Vous passerez le tout à la chauffe, & aurez votre ratafia.

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

*D U C O I N .*

**E**ST le fruit d'un arbre qu'on appelle Coignassier ou Cognier.

Ce fruit est de la figure d'une poire; excepté, qu'il commence d'abord en pointe, & tout de suite s'élargit beaucoup, & s'écrase par le haut. En mûrissant, il prend une couleur d'un beau jaune, entre l'orange & le citron, d'une odeur forte & suave, quand il est fraîchement cueilli; mais l'odeur en devient désagréable, quand on le

Siy

416 *Traité raisonné*

garde un peu trop étant cueilli ; ce fruit ne mûrit jamais bien. La chair en est ferme & dure , âpre à manger crue , & excellente quand elle est cuite. On le confit & on en fait un ratafia parfait ; quand il est bien bouché : mais il lui faut encore bien du tems pour acquérir la perfection qu'il lui faut. Ce fruit est stomachal & d'un grand usage , tant en confiture qu'en liqueur.

*Ratafia de Coin.*

Les ratafias sont si multipliés , que le grand nombre fait qu'un Fabriquant n'en fait de chaque espèce , que la quantité qu'il croit pouvoir débiter ; la raison en est qu'il y a , comme je l'ai dit , danger de le perdre , à moins qu'on n'ait une extrême attention , ou tout au moins l'embaras de le renouveler tous les ans. Dans le nombre des liqueurs de ce nom , il y en a qui n'ont pas grand cours : l'excellence des liqueurs distillées les a presque anéantis.

Il est cependant encore beaucoup de personnes entêtées des ratafias ; c'est pour la satisfaction de ces personnes , que nous travaillons dans cette suite de ratafias , dont nous donnons les recettes. Tous les autres ratafias sont sujets au renouvellement d'années à autres , ou plutôt au bout de la première année.

Il en est tout autrement de celui-ci , il

lui faut trois ans pour être à sa perfection.

Pour faire ce ratafia, il faut choisir les plus beaux coïns, qu'on pourra trouver, il faut qu'ils soient fraîchement cueillis, & bien mûrs; vous connoîtrez facilement, qu'ils sont au point de maturité qu'il faut, par leur couleur: il faut que ces coïns soient bien jaunes; observez sur-tout qu'ils ne soient ni gâtés ni pourris, qu'ils soient sans tache. Ces coïns bien choisis, vous les effuyerez avec un linge blanc, pour ôter le duvet dont ils sont couverts; vous prendrez ensuite une rape, & raperez le fruit jusqu'au cœur, en observant de ne point y mettre le pepin. Quand vous aurez rapé ce fruit, vous le laisserez fermenter dans son jus l'espace de vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous le presserez dans un linge blanc & fort, afin qu'il puisse résister à l'effort de la pression.

Vous passerez ensuite ce jus à la chauffe, vous y ferez fondre du sucre; & quand le sucre sera fondu, vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie, & y mettrez, comme aux autres ratafias, de l'esprit épicé de girofle, macis & canelle, pour l'assaisonner, selon la recette, que je donnerai ci-après.

Ce mélange fait, vous le passerez à la chauffe, pour le clarifier de plus en plus, ce qui se fera facilement; vous le mettrez ensuite dans des bouteilles, que vous aurez

S v.

foin de bien boucher ; il faut de plus les bien cacheter, & les mettre ensuite dans la cave, où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

Il faut absolument laisser vieillir ce ratafia, car c'est le tems, qui lui donne la perfection.

Après ce tems, cette liqueur est d'un goût délicieux, & du goût de bien des personnes ; c'est d'ailleurs un spécifique excellent pour le mal d'estomach, il arrête les coursdentre les plus opiniâtres, & l'expérience des guérisons, qu'il a opéré tient lieu de certitude sur ce point.

Ce ratafia est facile à faire ; mais quelque facile qu'il soit, on ne réussit à le faire parfait, qu'en n'omettant aucunes des choses, que j'ai prescrites pour le bien faire.

Quoique ce ratafia se perfectionne en vieillissant, on peut en boire au bout de trois mois ; mais si l'on veut, qu'il ait toute la perfection qu'on peut désirer, il faut le conserver bien fraîchement dans sa cave, & ne le boire qu'au bout de trois ans ; c'est à peu près le tems, qu'il faut à cette liqueur, pour être à sa dernière perfection.

*Recette.*

Si vous avez vingt pintes de jus de coïn, faites fondre dans ce jus passé à la chauffe, sept livres & demie de sucre, six

*de la Distillation.* 419

pintes d'eau-de-vie, quatre pintes d'esprit-de-vin, & de l'esprit-de-vin à la canelle, au girofle & au macis, ce qu'il en faudra pour l'assaisonner ce qu'il doit l'être.

*Autre recette.*

Pour vingt pintes de jus, mettez sept livres huit onces de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit des quatre épices distillées, ce qu'il en faudra.

*Recette double pour l'hypothèque.*

Pour vingt pintes de jus, mettez dix pintes d'esprit-de-vin, d'esprit épicé, ce qu'il en faudra pour l'assaisonnement de votre liqueur, & quinze livres de sucre.

*Observation.* La pomme de reinette, & la poire de rousselet donnent un ratafia excellent, en observant la même pratique que pour celui-ci, tant pour le commun, que pour le double & hypothèque, en observant bien de choisir les meilleurs fruits des deux espèces, car les bonnes matières seules peuvent donner de bonne liqueur: il est entre les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, par rapport au coin, une différence seulement, qui est à l'avantage des deux derniers; c'est que les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, peuvent se boire à leur perfection au bout de trois mois, & qu'il faut trois ans pour perfectionner celui de coin. S vj



---

 CHAPITRE CXIV.

## DU RATAFIA DE PÊCHE.

LA Pêche est de tous les fruits le meilleur & le plus beau. Le ratafia qu'on fait de ce fruit, est aussi le plus délicieux qu'on puisse faire de tous les fruits à noyau.

Ce fruit est d'une si grande délicatesse, qu'il faut épier son point de maturité pour l'employer aussitôt; cette délicatesse fait qu'il est très-sujet à se gâter, car la pêche un peu trop gardée, perd de la finesse de son goût, & du parfum, qui la met au-dessus de tous les autres fruits.

*Recette.*

Choisissez, pour faire ce ratafia, les pêches les plus belles & les plus mûres qu'il sera possible de choisir; choisissez celles, qui auront le plus de jus; observez qu'elles ne soient point gâtées: vous aurez soin encore de ne les cueillir que dans un tems chaud, parce que les fruits ont toujours plus de faveur & de goût.

Quand vous les aurez cueillies avec toutes les précautions indiquées, vous les écraserez, & les passerez tout aussitôt dans un linge bien fort, pour en bien exprimer

*de la Distillation: 421*

tout le jus ; vous ferez fondre du sucre dans ce jus, sans y mettre d'eau : quand le sucre sera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin, selon la qualité, que vous voudrez lui donner, & le prix que vous vous proposerez de le vendre. A ce ratafia, il ne faut point mettre d'épices, pour ne pas ôter le goût de la pêche, dont le parfum vaut toutes les épices du monde.

Lorsque votre eau-de-vie, ou votre esprit-de-vin, sera dans le jus de pêche sucré, vous passerez le tout à la chauffe : quand il sera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher, & même cacheter, de peur que votre ratafia ne perde quelque chose de son goût, par l'évaporation, qui s'en pourroit faire, si les bouteilles n'étoient exactement bouchées ; vous le laisserez ensuite reposer au moins pendant six semaines.

Si vous voulez, que votre ratafia soit rouge, ou couleur de vin gris, vous laisserez fermenter la pêche, écrasée dans son jus ; plus ou moins, à proportion de la teinture, que vous voudrez lui donner, sept ou huit heures, si le ratafia doit n'être que médiocrement coloré, ou plus, si on le veut davantage, pour donner à la couleur de la peau, & celle du cœur de la pêche le tems de se décharger, & de colorer le jus. Je ne dis

422 *Traité raisonné*  
rien de la quantité d'eau-de-vie, ou d'esprit-de-vin, qu'il faut y mettre, cela est du goût des Distillateurs ; je laisse cette quantité à régler à leur intelligence : pour l'esprit-de-vin, ou l'eau-de-vie, le prix qu'on voudra le vendre, ou la qualité qu'on voudra lui donner, fera la règle de la recette.

---

## CHAPITRE CXV.

### *DU RATAFIA DE PRUNE DE REINE CLAUDE.*

**L**A Reine Claude est la prune la plus parfaite de toutes, d'un goût délicieux, quand on la mange fraîche, bonne à confire, à mettre à l'eau-de-vie, & pour en faire du ratafia. Cette prune a beaucoup de jus, & son jus est d'une douceur extrême ; c'est en un mot la Reine des fruits de cette espèce, aussi est-elle de toutes les prunes celle dont le Confiseur se sert le plus, & celle aussi dont le Distillateur fait le plus d'usage.

Il faut pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les employer aussitôt qu'elles seront cueillies, les choisir les plus grosses, les plus mûres qu'il se pourra ; observer de ne les cueillir qu'en tems chaud, si cela se peut, par la raison que

*de la Distillation.* 423

nous avons dite dans les Chapitres précédents : ce qu'étant fait , ayez soin de les bien essuyer , pour ôter ce duvet qui les couvre ; quand vos prunes seront essuyées , vous les ouvrirez , & en ôterez le noyau , les écraserez dans un vase bien propre , ou vous les laisserez seulement deux ou trois heures , de peur que ce fruit , qui s'échauffe facilement , ne fermente trop , & que la fermentation ne l'aigrisse ; ce qui lui ôteroit ce goût délicieux , qui fait le mérite de ce ratafia.

Ce tems passé , vous les ôterez , les mettez dans un linge bien propre , & en exprimerez tout le jus ; vous ferez fondre du sucre dans ce jus ; quand le sucre sera bien fondu , vous y mettrez suffisante quantité d'esprit-de-vin à la canelle , pour tout assaisonnement , sans autre épice ; vous y mettrez de l'eau-de-vie , passerez le tout à la chauffe ; & quand il sera clair , vous le mettrez en bouteilles , que vous aurez soin de bien boucher & cacheter , de peur qu'il ne s'affoiblisse par l'évaporation ; vous le mettrez à la cave , pour le faire reposer l'espace de six semaines ; & au bout de ce tems , vous pourrez le mettre en vente.

Je renouvelle ici le conseil , que j'ai donné plus haut , de goûter souvent le ratafia ; mais j'ajoute encore celui-ci , c'est qu'il faut toujours le goûter avant que de le vendre ,

424 *Traité raisonné*  
pour bien connoître sa qualité, ou ses défauts.

On s'affûre par-là, qu'il ne manque rien à ses recettes ; on fait ses réflexions, on raisonne son opération, & l'on tire ses conséquences, pour faire de même, si la liqueur a les qualités qu'elle doit avoir, ou pour remédier à ce qui lui manque, si on avoit omis quelque chose ; où enfin pour y ajoûter, si la liqueur est encore susceptible, de plus de perfection qu'on n'en a donné.

D'ailleurs, en raisonnant ses principes, outre qu'on peut faire de nouvelles découvertes, c'est qu'on s'affûre de sa propre science, & que sans compter, qu'on se met hors d'atteinte, & qu'on n'aura point de reproches à vous faire ; souvent encore on se distingue, & on se met au-dessus des autres.

Rien en un mot n'est petit pour celui, qui veut exceller, il tire avantage de tout ; & quoique le ratafia soit la partie la plus ingrate de la science du Distillateur, il ne faut pas cependant négliger de s'y rendre habile.

*Recette.*

Pour vingt pintes de jus, vous mettrez cinq livres & dix onces de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit de canelle

*de la Distillation.* 425

distillé, ce que vous jugerez suffisant pour le goût de votre ratafia.

*Recette double ou d'hypothèque.*

Sur vingt pintes de jus, vous mettrez quinze livres de sucre, dix pintes d'esprit-de-vin simple, & d'esprit aux quatre épices, que nous avons décrit plus haut, suffisante quantité pour le goût de la liqueur.

*Observation.* Pour le ratafia de prune de Mirabelle, & pour celui d'abricot, il faut observer la même conduite que pour les ratafias de pêche, & de prune Reine Claude, c'est-à-dire, qu'il faut écraser le fruit, en exprimer le jus, & y mettre la quantité de sucre prescrite, pour le ratafia de pêche, & pour le fyrop de celui-ci.

## CHAPITRE CXVI.

### *Du VESPÉTRO ET LES QUALITÉS DE LA GRAINE DE CAROTTE.*

**L**E ratafia de Vespéthro, fut autrefois une liqueur extrêmement à la mode : elle est excellente pour les maladies occasionnées par les vents : elle réunissoit deux excellentes qualités : elle guérissoit & faisoit plaisir. Son règne est passé, elle est tombée en Bourgeoisie. Sa chute n'est pas encore

si mauvaise, & la Bourgeoisie n'est peut-être pas la portion la moins sage de la société. On pourroit dire plus. Un nouveau nom fait quelquefois fortune, plus qu'un mérite ancien & reconnu.

On employe à ce ratafia sept fortes de graines; qui sont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, la graine de Carotte, celles de Cherui & de Carvi.

J'ai donné les définitions des quatre premières, aux Chapitres, qui en traitent spécialement. Je vais donner celles des trois dernières.

La Carotte est une racine annuelle, potagere, faite comme un pivot de couleur jaune, un peu plus que citrine. Sa moindre grosseur dans sa maturité, est d'un pouce ou d'un pouce & demi de circonférence, & de-là, jusqu'à cinq, six & plus, charnue, ferme, unie, & diminue jusqu'en bas, de la longueur de cinq & six pouces, sans fibre, ni chevelu; ses feuilles sont d'un beau verd velues par-dessous, découpées en plusieurs segmens, qui se divisent encore en une infinité d'autres: sa tige est ferme, droite, cannellée & garnie par intervalle de quelques feuilles semblables aux premières: au sommet de cette tige, naît un large bouquet en parasol, composé de plusieurs petites fleurs blanches. Sa graine est un ovale applati, de couleur rou-



*de la Distillation.* 427

gétaire dans sa maturité, elle entre en plusieurs autres recettes, ainsi que nous dirons ci-après; elle est aromatique, cordiale, & chasse les vents.

Le Carvi est une plante qu'on dit avoir tiré son nom de la Carie, lieu de son origine. Sa racine est longue, & grosse, blanche, d'un goût aromatique un peu âcre: ses feuilles naissent comme par paires, découpées, menues, le long d'un côté, elles sont semblables aux feuilles de carottes sauvages: ses fleurs sont comme celles de la carotte, tant sauvage que potagère en parasol, composées de cinq petites feuilles rondes, blanches ou rouges, disposées comme les fleurs de lys: sa graine est étroite, un peu longue, cannelée sur le dos; d'un goût âcre & aromatique. C'est de toute la plante la seule partie dont on fasse usage dans la distillation; elle est stomachale, cordiale & aromatique, chasse les vents. Les Anglois en font grand usage, il en entre dans beaucoup d'alimens.

Le Cherui est une racine potagère; composée de plusieurs pivots, comme de petits navets, longs comme le doigt, blanchâtres en dehors, & très-blancs en dedans, doux, & d'un goût un peu aromatique, & se ramassent en botte à leur sommet. Ses feuilles ressemblent à celles du cercifi, dont il est une espèce; du milieu

428 *Traité raisonné*

fort une tige, grêle, ferme & cannelée. Ses fleurs sont blanches : sa graine est ovale, languette, menue, rayée dans sa longueur, & beaucoup ressemblante à celle du perfil, d'un blanc gris, platte dans une de ses extrémités aromatiques, & bonne pour les vents.

Voilà les graines, qui entrent dans la composition du Vespétre; & voici comme on les employe.

Pour faire la ratafia de Vespétre, vous prendrez les graines ci-dessus, vous les mettrez dans un vaisseau bien propre, & y mettrez de l'eau-de-vie; vous boucherez bien le vaisseau, & vous aurez soin de remuer votre infusion tous les huit jours, & observerez cette pratique pendant six semaines; au bout de ce tems, vous la passerez dans un tamis, & laisserez égoutter vos graines; vous ferez fondre du sucre dans 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; il faut toujours boucher le vaisseau pendant que le sucre sera à fondre, afin que les esprits ne s'évaporent point; & quand votre sucre sera fondu, vous passerez ce mélange à la chauffe. Si vous voulez que ce ratafia soit rouge, vous ferez une teinture de Coquelico.

*de la Distillation.* 429

Si vous voulez supprimer quelques-unes des graines, qui entrent dans cette recette, que ce soit l'une des deux dernières; les cinq premières y font absolument essentielles

Observez bien ce que nous avons dit ci-dessus, & votre ratafia sera parfait.

*Recette.*

Pour vingt pintes de ratafia vous employerez vingt pintes d'eau-de-vie, six onces d'anis, six onces de fenouil, six de coriandre, trois onces d'angélique, trois onces de coriandre, six de cherui, & six de carvi.

---

CHAPITRE CXVII.

*LE RATAFIA DE CASSIS.*

**L**E cassis, est une espèce de groseiller, qu'on appelle groseiller noir en beaucoup d'endroits; il ne diffère des groseillers rouges, qu'en ce que son écorce est plus noire, ses feuilles plus larges, & qui jaunissent en vieillissant: son fruit vient en grappe, il est fort doux & même un peu fade, très-noir. On en fait un ratafia, qui a beaucoup la vogue à présent, auquel on attribue des effets prodigieux & mille merveilles: sa feuille a de l'odeur. On en prend l'infusion comme du thé, &

cette infusion fait des miracles , si l'on en croît les Partifans du Cassis.

L'usage nous en vient de Bordeaux , où on le mit à la mode . il y a quelques années. Il a si bien pris depuis, soit que ses effets soient bien prouvés ou non , qu'il figure avec beaucoup d'éclat & de brillant dans le monde : on fait même un extrait de ce fruit, comme du genièvre ; auquel on donne le grand nom de Panacée. Il n'est pas sans mérite , il est fort cordial, il aide à la digestion , & presque tout le monde a de ce ratafia pour obvier aux accidens de ce genre. Qu'il mérite ou non les éloges dont on l'honore : voici la façon de l'employer ; elle est fort simple.

Vous prendrez des feuilles de Cassis , dont vous ôterez les côtes ; vous les mettez infuser dans l'eau-de-vie pendant un mois ; vous mettrez dans ladite infusion du macis, du clou de girofle , de la canelle ; & quand la vertu du Cassis aura bien passé , & bien pénétré votre eau-de-vie , vous passerez cette infusion dans un tamis. L'infusion passée , & vos feuilles bien égouttés ; vous mettrez du sucre dedans , sans y mettre d'eau. Ce sucre ne fondra pas d'abord , parce qu'il fond difficilement dans l'eau-de-vie , & il lui faudra du tems que vous lui donnerez ; vous le remuerez tous les jours , jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Vous ob-

*de la Distillation.* 431

feverez sur-tout de ne point laisser le vaisseau, dans lequel vous aurez mis votre infusion débouché, pendant le tems que votre sucre fera à fondre. La force de vos esprits, & la vertu des feuilles du Cassis s'évaporeront ; pour cet effet, vous mettez cette infusion dans une cruche de grès, ou autre vaisseau, dont l'embouchure soit étroite, & puisse se boucher exactement pendant que votre sucre fondra. Quand votre infusion sera au point où elle doit être ; vous la passerez à la chauffe pour la clarifier ; & quand elle sera claire, vous la mettez en bouteilles, que vous boucherez bien, & cacherez pour servir au besoin.

Il n'est pas surprenant, que ce ratafia échauffe, fortifie l'estomach, & aide à la digestion des alimens. L'eau-de-vie fortifiée par les trois épices ci-dessus, le sucre & la chaleur même du Cassis, sans une goutte d'eau, font concevoir sans difficulté, que la vertu, qu'on lui donne est nécessaire ; tout y est cordial & bon.

Recette. Pour faire dix pintes de ratafia de cassis, vous prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, demie once de canelle, demi gros de girofle pulvérisée, & deux livres & demie de sucre. Si on le fait avec le jus du fruit, il faut faire comme pour les autres hypothèques.

---

 CHAPITRE CXVIII.

*Du Ratafia de fleur d'oranges , & du Ratafia commun & hypothéque , d'orange de Portugal.*

**N**ous aurions compris dans le Chapitre de l'orange , ces trois liqueurs , si nous ne nous étions proposés de faire des ratafias une partie séparée , parce qu'à parler proprement , le ratafia n'est point l'ouvrage de la distillation , quoiqu'il soit une partie essentielle du commerce du Distillateur.

Les fleurs , aussi bien que les fruits , sont propres à faire le ratafia : généralement ce qui est propre à faire des liqueurs à l'esprit-de-vin , est propre à faire des ratafias. La fleur d'orange , par la supériorité de son parfum , y est plus propre que tout autre chose : quoique l'usage en soit un peu tombé dans le discrédit , il lui reste encore des partisans , c'est pour eux que nous donnons cette recette.

Pour faire le ratafia de fleurs d'orange , vous prendrez les fleurs les plus épaisses , qu'il vous sera possible , qui seront fraîchement-cueillies , avant le lever du Soleil , au fort de leur saison ; vous les éplucherez , les  
ferez

*de la Distillation.* 433

Prenez blanchir dans très peu d'eau, vous ferez bouillir avant d'y mettre vos fleurs, vous ne laisserez ces fleurs que très-peu de tems dans le blanchissage; quand vous les aurez fait blanchir, vous les mettrez égoûter dans un tamis, jusqu'à ce qu'elles soient froides; & quand elles le seront, & bien égoûtées, vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie, tout au moins six semaines, ou un mois; ce tems écoulé, vous passerez dans un tamis votre infusion pour séparer vos fleurs d'avec l'eau-de-vie; & quand votre infusion sera passée, & que vos fleurs auront été bien égoûtées, vous ferez fondre du sucre dans l'eau; & quand il sera fondu, vous mettrez cette eau-de-vie, séparée des fleurs, dans ce syrop & le passerez à la chauffe pour le clarifier; voilà la façon de faire ce ratafia. Si votre infusion étoit trop forte en fleurs, vous y ajouterez de l'eau-de-vie & du syrop, fait comme ci-dessus, à proportion de la force: il n'y a de règle pour ce point, que le discernement du Fabriquant, & le goût général, qu'il doit étudier & connoître, autant qu'il est en lui.

Plusieurs personnes ne font point blanchir la fleur d'orange, parce que l'infusion ne donne pas tant, & qu'il en faut beaucoup moins, que lorsqu'on les fait blanchir: il est simple, que quand on les blanchit, une

T



434. *Traité raisonné*  
 partie du parfum s'évapore ; mais aussitôt quand on ne les blanchit pas, il y a beaucoup plus d'âcreté, qui se perd absolument au blanchissage. D'autres ne se fervent que de l'eau de fleurs d'orange distillée, forte en fruit, & en mettent au point, qu'ils jugent au goût, convenir à la force, qu'ils veulent donner à leur liqueur.

Ces façons différentes de faire ce ratafia ; sont relatives au goût ; ce sont autant de chemins différens, qui conduisent au même but. On peut essayer des trois façons, & s'en tenir à ce qu'on jugera le meilleur.

On blanchit la fleur, pour lui ôter ce goût âcre : on ne la blanchit pas pour épargner sur la quantité, qu'il en faut, quand on les blanchit. On se sert de l'eau distillée de fleurs d'orange, pour épargner les incommodités, & trancher les longueurs. Toutes ces façons peuvent être bonnes : je propose aussi ma recette.

*Recette pour faire le Ratafia de fleur d'orange simple.*

Prenez une livre de fleurs d'orange blanchies, comme il est dit ci-dessus, vous les mettez dans cinq pintes d'eau-de-vie ; vous ferez fondre votre sucre dans cinq pintes d'eau, & vous ne mettez de sucre, que deux livres.

Si la fleur d'orange n'est pas blanchie,

*de la Distillation.* 435

vous mettez sept pintes & chopine d'eau-de-vie, sept pintes & demie d'eau, & trois livres de sucre.

*Recette pour faire le même Ratafia double.*

Si vous voulez faire le ratafia de fleurs d'orange double, vous mettez le double de fleurs pour votre infusion, blanchies, comme il est dit ci-dessus, dans la même quantité d'esprit-de-vin simple : vous mettez, pour faire votre syrop, au lieu de trois livres de sucre, qu'il faut dans la recette précédente, pour le ratafia commun, sept livres & demie dans celui-ci, dans pareille quantité d'eau.

*Du ratafia & hypotéque d'orange de Portugal.*

Ce ratafia, que nous donnons n'est pas commun ; le jus de l'orange de Portugal en est la base : il est parfait quand il est bien fait ; mais il faut pour le choix des oranges une extrême attention.

L'orange est un fruit très-commun dans la Provence & le Languedoc, plus commun encore dans la Provence ; commun aussi dans l'Italie, & sur-tout dans le Portugal, d'où nous viennent les plus belles & les meilleures. Ces oranges sont grosses comme des grosses pommes, d'un jaune d'or ; elles sont d'abord couvertes

T ij

d'une peau extrêmement fine, jaune, dorée : cette peau, ou écorce, qui est la partie quintessenciée de l'orange, couvre une autre écorce blanche épaisse, charnue, & très-ferme : sa chair, ou substance intérieure, est spongieuse, vésiculeuse, molle, & séparée par plusieurs pellicules, qui la divisent en plusieurs quartiers, pleins d'un sucre aigrelet dans quelques unes, & doux dans les autres. Ses semences sont comme celles du citron, blanches, dures, oblongues & pointues d'un côté. Nous parlons dans plusieurs endroits de ce traité, du mérite de ce fruit.

Pour faire le ratafia d'orange de Portugal, il faut prendre les oranges dans leur plus parfaite maturité, c'est-à-dire, pour ce Pays-ci, sur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril ; choisir celles, qui seront les plus tendres, dont la peau sera la plus fine : ces oranges ainsi choisies, coupez légèrement la première écorce, qu'on appelle autrement zestes d'oranges, sans couper le blanc de la seconde écorce ; gardez ces zestes pour l'usage, que nous dirons ci-après ; ouvrez vos oranges, exprimez-en le jus, mettez ce jus dans l'eau-de-vie, dans laquelle vous ferez fondre votre sucre, & mettez les zestes ci-dessus dans la liqueur, & les laissez infuser pendant douze ou quinze jours. Après ce tems, & quand

*de la Distillation.* 437

votre sucre fera bien fondu , passez le tout à la chauffe , pour le clarifier ; & quand votre infusion aura passé au clair , votre ratafia sera fait.

Observez sur-tout de ne vous servir que d'oranges douces , & des plus douces , qu'il vous sera possible d'avoir : quelquefois il s'en rencontre d'aigres , d'autres fois d'ameres , ce sont les plus mauvaises , avec les cotoneuses ; les aigres sont encore les plus supportables.

*Recette pour le ratafia commun d'orange de Portugal.*

Pour faire ce ratafia , sur dix pintes de jus , vous mettrez cinq pintes d'eau-de-vie , trois livres de sucre , & les zestes de dix oranges , que vous laisserez infuser pendant quinze jours.

*Pour l'hypothèque.*

Sur dix pintes de jus , vous mettrez sept pintes d'esprits rectifiés , huit livres & demie de sucre , & des zestes d'orange autant qu'à la recette précédente.

*Autre façon de faire l'hypothèque.*

Au lieu de mettre infuser les zestes ; comme aux recettes précédentes , mettez pareille quantité de jus & de sucre qu'à l'hypothèque précédent , & faites distiller

T iij

438 *Traité raisonné*

les zestes en rectifiant les esprits , que vous mettez en pareille quantité , que pour l'hy-po-théque ci-dessus.

*Observation.* Dans les recettes , que nous venons de donner , nous avons donné la quantité de sucre , eau-de-vie , ou esprits , relativement à celle du jus ; mais il est facile de voir , que nous ne statuons notre recette que pour une quantité déterminée , & on augmentera , ou l'on diminuera par proportion de la plus ou moins grande quantité de jus : on ne détermine rien non plus sur la quantité d'oranges , qu'il faut employer , parce que les unes rendent plus de jus , les autres moins. Toute l'attention du Fabriquant doit tomber sur le choix des oranges , qui doivent être , comme nous avons dit , les plus douces qu'il fera possible.



## CHAPITRE CXIX.

## DE LA GRENADE.

LE Grenadier est un Arbrisseau très-commun en Languedoc, en Provence, & très-connu dans ce Pays-ci. Le fruit qu'il produit, qu'on appelle ici grenade, & que les Languedociens appellent miogranne, est de la classe des fruits à écorce. Celle de la grenade est dure comme un cuir, de couleur brune, obscure en dehors, & jaune en dedans : ce fruit est rond, garni d'une couronne, formée par les échancrures du calice. Il est divisé dans son intérieur, par plusieurs membranes, qui font tout autant de loges, remplies de grains entassés les uns sur les autres, & d'une substance charnuë, très-succulente, de couleur rouge incarnate, extrêmement agréable au goût, & très-rafraîchissante, tantôt aigre, tantôt douce, ce qui différentie les espèces, en grenades aigres, & en grenades douces ; on les distingue encore ces espèces, entre celles à petits, & celles à gros grains.

*Pour faire le Ratafia de Grenade.*

Pour bien faire ce ratafia, vous prendrez des grenades douces ; il faut choisir

T iv

celles dont les grains font les plus gros: les grenades à petits grains font d'un emploi très ingrat, & ne rendent presque rien. Il faut choisir les grenades les plus saines; qu'elles ne soient sur-tout ni gâtées, ni pourries, parce que la moindre altération dans ce fruit influe nécessairement sur tout le reste du fruit, lui donne un goût pourri, ou amer, qui ôte tout le mérite de la liqueur qu'on peut en faire, & la gâte absolument: il faut aussi que ce fruit soit pris dans sa parfaite maturité, ce que vous connoîtrez par le vermeil du grain, qui est d'un brillant frappant, quand le fruit est à son point.

Ce choix fait, selon les connoissances; que nous venons de donner, vous ouvrirez votre grenade, en ôterez les grains, & vous aurez sur tout une extrême attention à ne point laisser ces pellicules, ou membranes, qui font les séparations dans l'intérieur du fruit, parce qu'elles sont très-amères, & donneroient à votre ratafia une amertume très-contraire à la douceur, qui lui est essentielle.

Quand vos grenades seront égrainées; & que vous aurez arraché les membranes susdites, vous les presserez avec la main dans un tamis, afin que le jus tombe dans une terrine, sans mélange de grains, ou autres choses, parce que si le jus de vos



*de la Distillation.* 441

grenades s'exprimoit avec un linge, les grains froissés donneroient encore un goût amer à votre liqueur, ou ratafia : votre jus étant ainsi exprimé, vous ferez fondre dans ledit jus le sucre, sans autre syrop ; vous mettrez ensuite l'eau-de-vie & de l'esprit à la canelle, & autres épices, le passerez ensuite à la chauffe, pour le clarifier : quand votre ratafia sera clair, vous le mettrez en bouteilles, & votre ratafia sera bon à boire au bout de quinze jours, d'une beauté & d'un goût rare, & à coup sûr, nouveau pour Paris ; mais aussi très-coûteux.

*Recette pour le Ratafia de Grenade simple.*

Pour deux pintes de jus, mettez cinq demi-septiers d'eau-de-vie, une livre de sucre, & de l'esprit de canelle, ce qu'il en faudra pour assaisonner votre ratafia.

*Recette double ou d'hypothèque.*

Sur deux pintes de jus de Grenade, vous mettez une livre & demie, ou deux livres de sucre, cinq demi-septiers d'esprit-de-vin, pour trois pintes environ, & de l'esprit aux quatre épices, selon l'assaisonnement, que vous jugerez la plus convenable.



T ▼

---

 CHAPITRE CXX.

## SUR L'HYPOTHEQUE EN GENERAL.

L'Origine du nom d'hypothèque n'est pas connue des Distillateurs, qui l'employent ; & moi-même, je ne sçais à quoi il vient pour les liqueurs : mais comme tout est de convention dans ce monde, hypothèque en terme de distillation, signifie liqueur double, & c'est ce qu'on est convenu d'entendre par ce terme.

L'hypothèque donc, est une liqueur double, & à laquelle le Distillateur a donné toute la perfection, dont elle puisse être susceptible ; ou plutôt toute la perfection, qu'il est capable de lui donner.

L'hypothèque & sa véritable signification, est un ratafia double en fruit, fait avec des esprits & des épices, qui a tout le corps & le parfum de fruit, la force des esprits, & la cordialité des épices.

Les vrais hypothèques se font avec le corps du fruit, qui sert à composer le syrop de ces liqueurs ; il n'entre point d'eau dans les hypothèques pour faire fondre le sucre, c'est dans le jus du fruit, qu'il est fondu.

Les hypothèques les plus ordinaires & les meilleurs, sont ceux de pêches, d'abri-

rots, de coins, de muscat & de grenade.

Ces hypothèques, quand ils sont bien faits, sont d'excellentes liqueurs, infiniment supérieures aux ratafias, dont ils sont l'ame, aussi clairs que les ratafias, quoiqu'infiniment plus moëlleux, & conséquemment aussi faciles, & mille fois plus agréables à boire. Le fruit y a un goût plus marqué & plus fin, & l'hypothèque le rend après plusieurs années avec tout son parfum.

On peut, si l'on veut, faire des hypothèques avec toute sortes de syrops, en observant cependant de ne point augmenter le syrop en y mettant de l'eau : mais il faut mettre simplement dans votre syrop autant d'esprits qu'il en faudra, pour donner à votre hypothèque la force, qu'il doit avoir.

Si donc, vous vous servez des syrops, il faut qu'ils soient nouveaux, que ces syrops soient faits avec des fruits, qui ayent été confits, seulement depuis trois ou quatre mois au plus ; parce que c'est alors, que le fruit & le syrop sont à leur perfection, & c'est le seul tems qu'on puisse s'en servir, pour faire des hypothèques ; à moins que ce ne fussent des syrops de fruits à écorce, qui conservent leur parfum plus long-tems, & ce parfum est la partie essentielle de ces sortes de fruits.

Généralement dans toutes les sortes  
T vj

d'hypothèques que vous pourrez faire ; vous mettrez pour leur assaisonnement, un peu d'esprit distillé aux quatre épices : ce qui leur donnera, outre la cordialité, le goût le plus flatteur : mais les hypothèques ci-dessus sont les meilleurs, & les plus usités.

Quand vous aurez fait un bon choix des fruits, qui vous seront nécessaires, vous en tirerez tout le jus, comme si vous vouliez faire du ratafia. Quand vous aurez tiré tout le jus sans y mettre d'eau ; & quand ce sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit-de-vin, le tout selon les recettes de chacun, vous les passerez ensuite à la chauffe ; & quand ils seront clairs, fins, vous les assaisonnerez de vos esprits des quatre épices, & vous attendrez quelques jours pour les livrer au Public, afin de donner le tems aux liqueurs de faire leur dépôt, s'il s'en doit faire, car il y en a qui en font, d'autres qui n'en font pas : mais au bout de six semaines, vous pourrez les livrer en toute sûreté.

Au cas qu'il se fit dans vos hypothèques quelques dépôts, vous tirerez par inclination votre liqueur au clair. Vous remettrez de l'esprit de-vin dans votre dépôt, & le passerez à la chauffe des liqueurs fines. Il deviendra clair.

Cela fait, vous mettrez le tout ensem-

*de la Distillation.* 445

ble ; & vous n'aurez plus à craindre de dépôt.

Voilà la façon de faire tous les hypothèques. Ce Chapitre tout abrégé qu'il est, suffit pour les faire de quelque espèce qu'ils puissent être ; & fera la règle de toutes vos opérations, en cette partie.

---

## CHAPITRE CXXI.

### DES HUILES.

**L**Es huiles, ou essences dont nous parlons, sont des huiles parfumées d'amande de Ben & de Noisette. Nous allons dire d'abord ce que sont ces trois fruits, la façon d'en extraire les huiles, & après nous dirons la manière de les parfumer.

#### *L'Amande.*

L'amande est le fruit d'un Arbre, qu'on appelle l'Amandier, & est très-connu. Son fruit à son commencement n'est qu'une partie charnue, verte, cotoneuse en dehors, au dedans de laquelle se forme un noyau osseux, qui renferme sa semence. A quelques uns de ces Arbres, elle est douce, à d'autres amère. Cette semence est proprement le fruit de l'Amandier, & la seule chose, qu'on employe. On en fait des hui-

les, des pâtes, on le mange, on s'en fert pour la pâte d'orgeat, ainsi que nous dirons. Cette semence est couverte d'une pellicule rouffâtre; sa chair est ferme & blanche, fort douce, & fort huileuse: on confit cependant le brou des amandes dans leur verdeur, à peu près comme celui des noix; on les effuie pour ôter le duvet, qui les couvre, & on les cueille à cet effet, auparavant que les coques, ou parties offeuses de l'une & de l'autre, ayent durci, & on les confit ensuite; mais comme cette partie ne nous regarde pas, ce sera de l'huile simplement que nous parlerons.

*Le Ben.*

Le Ben est un fruit à coque, comme l'amande, d'un Arbre, qu'on appelle Ben, ou Behen. Cet Arbre croît dans l'Arabie; on casse le noyau pour avoir la semence, de laquelle on tire une huile que les Parfumeurs employent, parce qu'elle n'a point d'odeur d'elle-même; mais elle est extrêmement susceptible, des impressions de toutes les odeurs dont on la veut charger: elle a aussi le mérite particulier de ne rancir jamais, comme les autres huiles exprimées, & qu'elle se conserve très-longtems au même degré de bonté. Cette huile sert à effacer les taches, & les lentilles du visage, appliquée seule, ou mêlée dans les poma-

des : elle est d'un usage extrêmement ancien. Les Distillateurs tirent de l'huile de ce fruit, qu'ils employent aux mêmes usages que les Parfumeurs, pour faire des essences d'odeur & des pomades.

*La Noifette.*

La Noifette est un fruit à coque, que produit un Arbre qu'on appelle le Noisetier. Ce fruit, tel que nous disons, est couvert d'un brou peu épais, & enveloppé encore dans une espèce de coupe évasée & échancrée par le haut. Le fruit qui est la semence de l'arbre est renfermé dans une coque dure, de couleur rouffâtre quand la noifette est sèche, & couvert d'une pellicule de même couleur. Sa substance est blanche & ferme, douce & huileuse, comme l'amande. L'huile de ce fruit s'employe encore avec succès pour les essences d'odeur, ainsi que nous dirons.

Pour faire ces huiles, on casse la coque desdits fruits, on en tire le fruit, on le broye, & on le met dans une forte toile; sous la presse, & on en exprime l'huile sans feu; ou si on la tire au feu, on broye de même les fruits, on les met dans une grande poële de fonte, on y met le feu dessous; & quand les fruits ainsi broyés sont assez échauffés, & qu'ils distillent l'huile, on les met, comme ci-dessus, dans une forte toi-



448 *Traité raisonné*  
 le, qu'on met sous la presse, & on en tire  
 l'huile comme ci-dessus.

---

## CHAPITRE CXXII.

### *LES ESSENCES POUR LES CHEVEUX PAR- FUMÉES AUX FLEURS.*

**C**ECI est véritablement la partie du Parfumeur ; mais comme les essences font aussi bien celle du Distillateur, que la sienne, & que les Parfumeurs ne favent, ni se donnent ici la peine de les faire, j'ajoute au présent traité la façon de faire ces essences ; ceux qui en voudront profiter, la trouveront ; ceux qui ne s'en soucieront point, la pourront passer.

Pour faire ces huiles & essences, il faut prendre une boîte de fer blanc carrée, d'environ un pied & demi de chaque face, ou plus, & haute d'un pied, qui s'ouvre par le côté, comme une coulisse ; vous poserez une grille aussi de fer blanc, piquée dru à la moitié de la hauteur de votre boîte ; & l'ouverture, ou coulisse, commencera deux doigts au-dessous, & se terminera au haut de la boîte. Si vous faites beaucoup de ces essences, vous aurez plusieurs boîtes de la même façon ; vous prendrez ensuite une toile de

*de la Distillation.* 449

coton neuve, qui soit pliée en quatre, & qui soit d'un pied & demi, ou deux pieds carrés, à proportion de la grandeur de votre boîte. Votre toile étant ainsi préparée, vous la tremperez dans l'huile de ben, ou celle de noisette, & vous choisirez de la toile de coton, par préférence à toute autre, parce qu'elle prend davantage l'huile: mais au cas que vous n'en eussiez pas, ce qui ne se rencontre guères, vous pourriez vous servir d'autre bonne toile, pourvu qu'elle n'eût point été à la lessive: votre toile étant ainsi imbibée, vous la poserez sur ladite grille; & pour le parfum desdites huiles, vous employerez toutes les fleurs, qui auront l'odeur forte & agréable, telles sont la jonquille, le jasmin d'Espagne, & le petit jasmin, le lys, la tubéreuse, l'œillet, la fleur d'orange, le muguet, & autres fleurs, qui ont les qualités des susdites. Nous n'avons pas encore parlé du muguet, il faut en dire un mot ici.

*Le Muguet.*

Le muguet est une plante, qui croît dans les bois & les vallées; elle ressemble beaucoup au petit lys, ce qui lui a fait donner le nom de lys des vallées. Ses fleurs sont en cloches, blanches, évasées par le haut, découpées en cinq ou six crénelures, d'une odeur extrêmement agréable; il y en a de

450 *Traité raisonné*

blanc, de rouge, d'incarnat : mais tous ne diffèrent que par la couleur de leurs fleurs.

Pour continuer le Chapitre, si vous employez l'œillet, il ne faut pas employer des œillets à ratafia, mais vous employerez les petits œillets marbrés, blancs, & d'un rouge foncé.

Quand vous aurez choisi les fleurs, que vous voudrez employer, qui toutes doivent être fraîchement cueillies, & dans leur force, vous en mettrez un lit, de celle avec laquelle vous voudrez parfumer votre essence sur votre toile de coton, ainsi imbibée d'huile, soit de noisette, soit de ben, ou celle d'olive vierge, ou tirée sans feu; ou vous pourrez mettre un lit de plusieurs fleurs mélangées.

Vos fleurs ainsi étendues, vous mettrez sur ce lit une autre toile de coton, semblable à la première, & pareillement trempée dans l'une desdites huiles.

Si vous pouvez toujours employer l'huile de ben, ce sera le mieux, par la raison que nous avons dit. Toutes les vingt-quatre heures, vous leverez la toile de dessus, & remettrez un autre lit des mêmes fleurs, dont vous aurez fait le premier lit, & changerez lefdites fleurs de cette sorte, chaque jour, pendant huit à dix jours.

L'espace de vingt-quatre heures suffit, pour dépouiller absolument leur parfum,

*de la Distillation.* 451

dont l'huile de ben se charge aisément. Ce qui tombe d'huile au fond de la boîte, par cette planche de fer blanc percée, est d'abord parfumée. Vous mettrez d'abord celle-là en bouteille, ensuite vous mettrez les toiles imbibées d'huile & chargées du parfum de vos fleurs sous la presse, & les presser pour exprimer toute l'huile, dont elles seront imbibées, jusqu'à ce que ladite toile soit extrêmement sèche, & ce qui en sortira, fera votre essence que vous mettrez dans la même bouteille, où vous aurez mis l'huile, qui se fera trouvée au fond de votre boîte : vous lui donnerez quelque tems pour reposer, & faire son dépôt, si il s'en fait ; & ensuite la tirerez à clair, en la versant doucement par inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que ce font les essences ; il nous reste à dire ce qu'est la tubéreuse, & l'olive, & à donner une façon de faire l'huile ou essence, pour les cheveux parfumés, de même aux fleurs, tirées de la pâte d'amande douce, ce que nous allons faire dans le Chapitre suivant.

*La Tubéreuse.*

Les fleurs de cette plante sont blanches, faites comme celles du Lys, en calice, évées par le haut, & partagées en quatre ou cinq feuilles, grasses, onctueuses, épaisses, & d'une odeur si forte, qu'une tubé-

452 *Traité raisonné*

reuse parfume une chambre entiere. Au cœur de la fleur, est une pistille, & quelques étamines garnies d'une poussière très-fine. Cette plante pousse de sa racine plusieurs feuilles semblables aux premières ; mais plus longues, plus larges, proportionnellement à leur grandeur. Cette plante a l'odeur extrêmement forte, & cependant agréable, & par conséquent d'un usage excellent en cette partie, des essences parfumées aux fleurs.

*L'Olive.*

C'est le fruit d'un arbre très-commun dans la Provence, le Languedoc, l'Italie, l'Espagne & autres Pays chauds, &c. Son fruit est oblong, verd, d'un goût extrêmement amer, avant les préparations, qu'on lui fait, âpre au manger ; il est charnu & extrêmement huileux, & devient noir en murissant ; au cœur est un os ou noyau oblong, pointu des deux côtés, extrêmement dur & épais, & fillonné par plusieurs gerfures, ayant très-peu de vuide, dans lequel est une espèce d'amande.

Ce fruit est du plus grand usage par l'huile qu'on en tire, & qui fait une des parties du commerce de ces Pays les plus considérables. On en tire de l'huile sans feu, qu'on appelle l'huile d'olive vierge ; c'est de cel-

le-là que nous conseillons l'emploi pour les essences parfumées.

---

### CHAPITRE CXXIII.

*L'huile ou essence pour les Cheveux parfumée aux fleurs, & tirée de la pâte d'amande douce.*

COMME il est essentiel de ne rien omettre de la façon de tirer des huiles, ou essences parfumées, nous continuons cette partie par celle qu'on tire de la pâte d'amande douce, parfumée aux fleurs; & voici comment cela se fait.

On commence d'abord par parfumer la pâte aux fleurs, ensuite on en extrait l'essence, qui est aussi parfumée, & l'amande dépouillée d'huile, se réduit en poudre, dont on fait une pâte à laver les mains, qu'on appelle pâte d'amande parfumée de Provence, & qu'on vend très-bien, outre l'essence, car elle occasionne d'assez grands frais.

Vous prendrez donc, pour faire cette huile, ou essence, des amandes douces, que vous pilerez extrêmement fin: vous passerez cette poudre au tamis, & continuerez de piler, & repasser au tamis, ce qui n'y aura pas passé les premières & se-

454 *Traité raisonné*

condes fois, jusqu'à ce que tout soit bien pulvérisé & bien fin : vous aurez une, ou plusieurs boîtes de fer blanc, comme celle que nous avons décrite au précédent Chapitre ; vous étendrez sur la planche de fer blanc piquée un lit des fleurs, dont vous voudrez parfumer votre pâte d'amande, & mettrez sur ce lit de fleurs une lit d'amande pulvérisée ; vous fermerez votre boîte, & la laisserez en cet état vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, vous retirez les fleurs & les amandes pulvérisées, remettez les fleurs & amandes dans le tamis, vous les passerez, pour en séparer les fleurs ; vous les remettez ensuite dans votre, ou vos boîtes, comme la première fois, sur un nouveau lit de la même, ou des mêmes fleurs, que vous laisserez encore vingt-quatre heures, & continuerez la même pratique pendant huit jours, en observant de changer ainsi les fleurs, comme ci-dessus, toutes les vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, vous mettrez votre poudre d'amande dans un linge, ou plusieurs ; mais qui soient neufs & forts : vous les mettrez à la presse ; & votre presse étant serrée, vous la laisserez trois heures en cet état, & l'huile qui en sortira, sera parfaitement parfumée ; vous la mettrez ensuite dans un vaisseau de verre bien bouché, & lui donnerez quelque tems pour se reposer, & s'en servir.



*de la Distillation.* 455

dépôt, après quoi vous la tirerez à clair, & la versant par inclination dans une autre bouteille, c'est ainsi que se fait l'huile, ou essence pour les cheveux, à la pâte d'amande douce, parfumée aux fleurs.

Quant à cette pâte, elle n'est point perdue, on la remet dans le mortier, on la pile, & on la remet en poudre comme la première fois; on la met ensuite dans des pots, qu'on bouche bien, de peur que le parfum ne transpire & ne s'évapore; & quand votre pâte est sèche, elle est parfaite, conserve son parfum, que vous vendrez ensuite pour pâte de Provence. Je ne parle pas dans ce Chapitre, & dans celui ci-dessus, des huiles & essences du cédra, ou de la bergamotte, & des autres fruits à écorce, dont on peut parfumer lesdites huiles, ou essences, en employant leurs quintessences.



---



---

 CHAPITRE CXXIV.

## DES SYROPS.

*Le Syrop de Capillaire.*

**I**L est d'une extrême importance à un Distillateur de savoir faire les fyrops. Souvent cette partie est la meilleure de son commerce, & d'ailleurs, il ne peut pas l'ignorer, parce qu'il dit sçavoir manier le sucre.

Les fyrops les plus usités, ce sont les fyrops gracieux : le reste est la partie des Apoticaire. Ce sont les fyrops de capillaire, d'orgeat, de limon, de groseille, de violette, desquels je vais donner les recettes à la suite du syrop de capillaire, par lequel je commence. Il faut dire d'abord ce qu'est la plante, qui donne le nom à ce fyrop.

*Le Capillaire.*

Le Capillaire est une herbe, ou plante, qui vient dans les lieux secs & pierreux, sur les rochers, à l'ombre, dans les murs, dans les puits, comme la Scolopandre. Ses feuilles naissent immédiatement de sa racine, & sont rangées simétriquement le long d'une  
côte

*de la Distillation.* 457

côte déliée : mais ferme, roide & cannelée, sur laquelle font plusieurs petites taches ou rayes rouffâtres, & élevées : les feuilles font petites, rondes, fermes, unies, d'un beau verd, rangées fimétriquement des deux côtés, le long de cette côte, & se touchent ; elles font quelquefois d'un verd moins foncé : quelquefois plus, quelquefois terne. Celui qui vient sur les rochers, donne à l'infusion, qu'on en fait un goût aromatique ; mais fin & très-agréable, & est d'un verd terne. Celui qui vient sur les murs est d'un verd tendre & guai, & est encore fort aromatique ; celui des puits est du plus beau verd, mais le moins fort en odeur. Cette plante est très-pectorale, & très-raffraîchissante.

Le Capillaire de Montpellier est surtout renommé, & le plus estimé de tous. On fait plus d'usage de celui du Canada, que de tout autre ; parce qu'il est le plus commun. C'est celui là sur tout qu'on employe pour faire le syrop qui porte son nom.

Quand vous aurez choisi le Capillaire, ainsi que nous venons de le dire, vous le mettrez dans une poële à confiture avec de l'eau, vous le ferez bouillir, jusqu'à ce que votre eau ou décoction soit bien ambrée ; & lorsque vous verrez que la plante fera suffisamment imbibée & infusée, & qu'il se fera précipité au fond de l'eau, sans

▼

458 *Traité raisonné*  
 que vous l'ayez plongé avec l'écumoire, vous le tirerez du feu, où vous passerez la décoction ou infusion dans un tamis, laisserez égoûter votre Capillaire; vous nettoyez ensuite la poële, & mettez dedans votre sucre ou cassonade, avec l'eau qui aura fervi à infuser le capillaire, le mettez sur le feu, & remuez le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Après cela vous casserez des œufs, vous ôterez les jaunes, & ne prendrez que les blancs que vous mettez dans de l'eau fraîche, les battrez bien, avec des branches d'oziers, dépouillées de leur écorce, afin de les bien faire mousser. Quand votre sucre & l'eau bouilliront, vous jetterez une partie de vos blancs d'œufs, ainsi préparés; & vous attendrez que l'écume soit montée, & attachée à vos blancs d'œufs, qui resteront toujours sur le syrop; alors vous l'écumerez; & après avoir écumé votre syrop, vous remettrez encore des blancs d'œufs, comme la première fois, jusqu'à ce que votre syrop soit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez, ainsi qu'il est dit, & le laisserez bouillir, jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, & se réduire en consistance de syrop, ce que vous pourrez connoître en bouillant: car quand le syrop avance d'être fait, un très-petit feu le fait monter, & d'ailleurs on le goûte; & quand il est

*de la Distillation.* 495

fait , on le passe par le tamis : ensuite il faut le laisser refroidir , & quand il est froid , on le met en bouteille.

C'est là la véritable façon de faire le syrop Capillaire. Observez qu'il faut que votre syrop ne soit, ni trop clair, ni trop épais; trop clair, votre syrop fermenteroit, trop épais, il candiroit & se crystalliferoit. Le point véritable est de sçavoir le milieu juste dans ces deux cas, qu'aucune règle ne donne, & que le Distillateur n'acquiert qu'avec la pratique & beaucoup de raisonnement.

Si vous voulez que votre syrop ait une couleur moins ambrée , vous ne ferez simplement que faire infuser le Capillaire du soir au matin , sur la cendre chaude sans le faire bouillir ; & quand vous aurez passé votre infusion , vous ferez votre syrop avec cette infusion. On prétend que ce dernier est plus propre pour les malades , que celui qu'on fait bouillir.

*Recette pour faire le syrop Capillaire.*

Vous prendrez deux onces de Capillaire, & quatre pintes d'eau , six livres de sucre ou cassonade , trois œufs , si vous employez du sucre, & six œufs ; si vous vous servez de cassonade , le tout pour trois pintes ou trois pintes & chopine , au plus , s'il doit être employé promptement.

V ij

ment, le réduire à trois pintes, & suivre votre Chapitre dans tous les points, si vous voulez le bien faire, & le faire bon.

---

## CHAPITRE CXXV.

### *LE SYROP D'ORGEAT.*

**L**E syrop d'orgeat, est de ceux qui sont le plus en usage. On s'en sert dans plusieurs maïsons, préférablement à la pâte, pour laquelle il faut beaucoup de préparation, & un grand travail. Le syrop cependant est inférieur à la pâte; mais il est d'un usage plus commode, parce que la pâte en vieillissant, se sèche & s'aigrit, & d'ailleurs, il faut la passer par l'étamine, pour faire l'orgeat, ou par un linge, lorsqu'on le veut boire; au lieu qu'en prenant une certaine quantité de syrop d'orgeat, que vous battez bien dans l'eau, votre orgeat est fait sur le champ, & vous le pouvez boire; mais que la pâte soit meilleure, & le syrop plus commode, je laisse cette question à décider, pour dire à mes Lecteurs comment se fait le syrop d'orgeat.

Vous prendrez des amandes de Provence, vous aurez soin de les choisir de l'année, fraîchement cassées, ce que vous distinguerez facilement par la fraîcheur de

*de la Distillation:* 461

leur couleur : elles sont ordinairement plus blondes, & moins ridées, quand elles sont fraîches.

Vous mettrez deux onces d'amandes amères, par livre d'amandes douces : vous mettrez lesdites amandes dans un vaisseau, ou terrine, avec de l'eau bouillante par dessus, afin de les dépouiller plus aisément de cette peau roussâtre qui les couvre ; vous les jetterez ensuite dans l'eau fraîche, à mesure que vous les aurez pilées ; & lorsqu'elles le seront toutes, vous les tirerez de cette eau fraîche, les pilerez dans un mortier ; & les passerez sur une pierre bien unie, pour les broyer encore avec un rouleau de bois, en y mettant de tems à autres quelque peu d'eau, comme pour faire la pâte, de peur que vos amandes ne se tournent en huile. Quand votre pâte sera ainsi faite, vous la délayerez dans un peu d'eau, & la passerez par l'étamine, vous presserez fort, pour en exprimer bien la substance ; & comme il pourroit rester encore beaucoup de lait dans votre pâte, vous la redelayerez dans de l'autre eau, une seconde fois, & même une troisième, s'il est besoin, afin qu'il ne reste point de lait dans la pâte. Observez toujours de mettre très-peu d'eau, à chaque fois que vous laverez votre pâte, afin que le lait en soit épais : vous ferez ensuite du fyrop à l'eau simple, avec le sucre & le ré-

V ij



462 *Traité raisonné*

duirez à casser, c'est-à-dire, qu'il se chrystallise, & qu'il soit prêt à candir; alors vous mettez votre lait d'amande, & le laisserez bouillir; vous aurez cependant le soin de le remuer pendant quelque tems, aux premiers bouillons, selon son épaisseur, par la force du sucre; & quand vous vous appercevrez que votre fyrop sera assez épais, vous le retirerez du feu, pour le laisser refroidir, & de tems à autres, le remuerez, pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorsqu'il sera froid, vous le mettez en bouteille, en remuant toujours votre fyrop. Si vous voulez que votre fyrop sente la fleur d'orange, vous mettez de l'eau de fleurs d'orange dans le lait d'amande, ou telle autre odeur, dont vous voudrez que votre fyrop soit parfumé.

Ce Chapitre est essentiel dans tous ses points, ainsi il est bon de n'en omettre aucun.

*Recette pour quatre pintes de fyrop d'Orgeat.*

Pour faire quatre pintes de ce fyrop, vous employerez sept livres de sucre, une livre d'amandes douces, deux onces d'amandes ameres, ou quatre onces d'amandes de noyau d'abricot de l'année, parce qu'elles sont beaucoup moins ameres que les vraies amandes.

Si vous ajoutez de la fleur d'oranges,

*de la Distillation.* 463

vous en mettez à discrétion, le tout, selon votre jugement, le goût général, & le goût des particuliers que vous voudrez conten-

ter.

---



---

## CHAPITRE CXXVI.

### LE SYROP DE LIMON.

**L**E syrop de limon est autant en usage, que celui d'orgeat. On s'en sert de même pour les rafraichissemens, dans plusieurs maisons. Pour bien faire ce syrop, il faut choisir des limons qui ayent l'écorce un peu épaisse, & la couleur de ladite écorce plus pâle que celle du citron. Il faut pour employer le limon, qu'il n'ait aucune tache de verdure, & que sa couleur cependant ne soit pas bien jaune, parce que lorsqu'il est verd, il n'est pas si succulent, & le jus est plus acide & moins bon, que quand il est pris à sa maturité; & lorsqu'il est trop jaune, le sucre en devient trop doux & moins propre, parce que s'il ne faut pas qu'il soit trop aigre, aussi faut-il, qu'il ait une petite pointe, qui fait tout l'agrément de ce fruit. On coupe les zestes de ce fruit, on les fait bouillir dans de l'eau, & on passe cette décoction par le tamis: ensuite il faut faire un syrop à casser, c'est-à-dire, prêt à se chryf-

V iv

tallifer, ou candir. Avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zestes ; & pendant le tems que votre syrop cuira, vous presserez vos limons, pour en tirer le jus ; & quand vous les aurez pressé, vous passerez le jus à la chauffe, pour le clarifier ; & lorsque votre syrop sera fait, comme nous avons dit, vous le tirerez du feu, vous mettrez votre jus dans le syrop, en le versant doucement, & vous remuerez le syrop: quand tout le jus sera versé, & suffisamment remué, vous le laisserez refroidir, pour le mettre en bouteille: c'est ainsi que se fait le syrop de limon ; & si, ayant besoin de faire ce syrop, vous ne trouviez pas de limons, vous employerez des citrons à leur place, en observant exactement tout ce que nous venons de dire du degré de maturité, & pour la façon de le faire. Vous observerez de ne mettre le jus dans le syrop qu'après la cuisson, & vous ne le ferez plus bouillir, quand vous l'aurez mis, parce que cette petite pointe d'aigre, qui fait la meilleure partie de son mérite, se dissiperoit, & votre syrop ne vaudroit plus rien.

*Recette pour quatre pintes de syrop de Limon.*

Si vous voulez faire quatre pintes de syrop de limon, vous ferez votre décoction, comme pour le syrop de capillaire ;

*de la Distillation.* 465

vous mettrez les zestes du fruit , avec quatre pintes & chopine d'eau , sept livres de sucre ; & votre syrop étant prêt à caffer , vous mettez une pinte de jus de limon , ou citron ; mais la quantité des limons , ou citrons , n'est pas bornée , parce qu'un fruit rend d'ordinaire , plus ou moins qu'un autre.

---

## CHAPITRE CXXVII.

### LE SYROP DE GROSEILLE.

**L**E syrop de groseille , est une boisson qu'on fait , pour suppléer au défaut du fruit , qui ne dure au plus , que deux mois dans l'année ; & dans le reste , il se trouveroit un vuide , pour ceux qui aime ce rafraîchissement : c'est donc pour conserver ce fruit , qu'on fait le syrop de groseille.

Vous prendrez des groseilles dans le fort de leur saison , qui soient parfaitement mûres , vous en ôterez les grappes , les écraserez , & les passerez dans un linge blanc & fort , pour en bien exprimer tout le jus ; pour ce , vous les presserez bien fort , vous clarifierez votre jus , en le faisant passer à la chauffe ; & lorsqu'il sera clair fin , vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus , parce que le fruit tout seul de ce jus de-

V v

466 *Traité raisonné*

viendroit gelée, au lieu d'être simplement syrop : vous mettez votre sucre ensuite dans ce jus mélangé avec de l'eau. Si vous employez du sucre, vous clarifierez tout ensemble sur le feu. Si c'est de la cassonade que vous employez, vous commencerez votre syrop à l'eau simple, avec la cassonade, & le clarifierez à fond, avant que de mettre votre jus, sans être mêlé d'eau, dans votre syrop, simplement clarifié, qui fera une nouvelle écume, que vous mettez à part. Cette écume n'étant pas mauvaise, vous la mettez égoutter dans un tamis, & vous mettez ce qui sera égoutté dans votre syrop ; vous ferez cuire votre sucre à propos, dans une poêle à confiture ; & quand il fera comme il doit être, vous le retirerez du feu, & le laisserez refroidir, pour le mettre en bouteille.

Voilà la façon de faire le syrop de groseille : nous donnons tous ces Chapitres abrégé ; mais aussi rien ne s'en doit négliger. Il faut à ce syrop une très-grande attention, sans quoi vous pourriez bien le manquer, ce qui ne laisse pas d'arriver fort souvent à ceux qui se croient supérieurs aux règles, & cherchent des nouvelles méthodes. Ce Chapitre doit être suivi exactement, toutes les parties en sont essentielles. Il faut que ce syrop soit très-épais, & cependant il ne faut pas qu'il fige,

de la Distillation. 467

*Recette pour quatre pintes de syrop de groseille.*

Pour faire quatre pintes de ce syrop; vous prendrez sept livres de sucre, deux pintes & demie d'eau, deux pintes de jus de groseille, & ensuite vous clarifierez votre syrop avec des blancs d'œufs, à l'ordinaire.

---

CHAPITRE CXXVIII.

LE SYROP DE VIOLETTE.

DE toutes les fleurs dont on peut faire des syrops, telle qu'est la fleur d'oranges & autres, il n'y en a pas de plus en usage, ni de meilleure pour cet emploi, que la violette. Ce syrop est particulier par sa façon & par sa couleur, qui est d'un beau violet foncé, le seul de tous les syrops qui ait cette couleur: il conserve la suavité de son odeur, & on s'en sert pour plusieurs remedes; mais ce syrop est très-difficile à faire. Il faut prendre la violette, qui vient au commencement du Printems, c'est toujours là meilleure à employer. Il ne faut se servir que de la simple; la double n'est bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le tems le plus chaud & le

V. vj

plus sec de la saison ; vous l'éplucherez , ôterez le vert , & mettrez infuser les feuilles de cette fleur dans un pot , avec un peu d'eau , sur la cendre chaude ; mais il faut bien prendre garde que votre infusion ne bouille , parce que la couleur deviendroit verte ; ainsi vous aurez soin de bien ménager le feu , pour faire cette infusion.

Lorsque vous aurez préparé votre infusion , ainsi que nous venons de dire , vous la passerez dans un tamis , & ferez ensuite votre syrop à casser , prêt à candir ; & lorsque votre syrop sera fait , & parfait , vous l'ôterez de dessus le feu , & le passerez au tamis , que vous mettrez sur un bassin ou vous aurez mis votre infusion , afin que le syrop passant à travers le tamis , tombe dans l'infusion. Aussitôt que le syrop sera passé par le tamis , & mêlé avec l'infusion , vous remuerez bien ce mélange , jusqu'à ce que le syrop & l'infusion soient parfaitement incorporés l'un dans l'autre ; & quand le tout sera froid , vous le mettrez en bouteille. Il faut observer , qu'il ne faut pas laisser refroidir l'infusion aux fleurs , pour y mettre le syrop , parce qu'en passant par le tamis , & tombant dans l'infusion froide , il se figeroit sur l'infusion , attendu que ce syrop est prêt à candir , lorsque vous le retirez du feu ; & en conservant la chaleur de l'infusion , votre syrop se mêlera plus facilement.



*de la Distillation.* 469

Ce fyrop est très-agréable à prendre avec le thé; & si on s'en fert rarement, c'est parce qu'il est très-coûteux. Le prix que l'on est obligé de le vendre, fait que la consommation n'est point avantageuse au Distillateur. Je dois recommander extrêmement l'attention pour ce syrop, parce que faute d'attention à l'infusion, ou au fyrop, une infinité de personnes le manquent; & le seul moyen d'éviter ce mal, qui fait une perte, est de suivre exactement & de tout point, ce qui est dit dans ce Chapitre. Pour ce qui regarde la violette, vous lirez ce que nous en avons dit à la partie des fleurs, où nous avons expliqué tout ce qui regarde cette fleur.

*Recette pour quatre pintes de Syrop de Violette.*

Pour faire quatre pintes de ce fyrop, vous employerez sept livres de sucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs, pour clarifier, & d. ux livres de fleurs de violette, & que ces deux livres ne fournissent qu'une pinte de dé oction. Si elles fournissoient davantage, le fyrop ne feroit pas assez épais, & il pourroit fermenter.

---

 CHAPITRE CXXIX.

## SUR TOUS LES SYROPS.

**L**Es différens fyrops dont nous venons de donner les recettes, suffisent pour mettre nos Lecteurs à même de faire tous les fyrops qu'on peut faire, en suivant avec attention, pour chaque espèce, le Chapitre qui traite de celle qu'on se propose de faire, & on fera toujours bien. Le fyrop d'orgeat suffit pour instruction générale de tous ceux qu'on peut faire des fruits à coque, des graines & semences froides. Le fyrop de capillaire est la regle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires. Celui de groseille met au fait de la façon de faire tous ces fruits rouges, comme la mûre, la griotte & la grenade, & autres, &c. Le fyrop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie ; comme la bigarade, la bergamotte, le cédra, & l'orange de Portugal ; de sorte que, dans tous ces cas, vous avez une méthode servant de regle pour tous ceux de cette espèce, & l'un de ces fruits fait regle pour tous les autres, dans les matieres de même espèce.

Si vous voulez faire quelque fyrop de

*de la Distillation.* 471

fleurs blanches, vous ferez une infusion, qui vous tienna lieu de décoction, c'est-à-dire, vous prendrez vos fleurs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, dans laquelle vous ferez votre fyrop, après avoir passé ladite décoction, ou infusion, par le tamis.

Si vous vouliez extraire la couleur de certaines fleurs, vous feriez comme pour le fyrop de violette. Nous avons dit qu'on la faisoit infuser à chaud, c'est-à-dire, sur des cendres chaudes, ou petit feu bien couvert, & vous sèrez toujours sûr de réussir, & de dépouiller parfaitement les fleurs de leur couleur, & même de leur parfum, en observant ce point.

Si vous faites des fyrops de racine, comme celui de guimauve & autres, vous raclez & laverez vos racines, les fendrez, & les ferez bouillir; & l'eau qui aura servi à faire cette coction, vous servira pour faire votre fyrop, quand vous l'aurez passée au tamis.

Ces sortes de fyrops ne sont pas d'un grand usage, pour le goût précisément; mais il est bon de les savoir faire, parce qu'ils sont remèdes. Sur la partie la plus facile, à un homme qui a quelque pratique, rien n'est recette en cette partie, parce que dans le même fyrop, les uns le veulent plus fort en fruit, racines, vulnéraires, fleurs ou amandes, que

472 *Traité raisonné*  
 d'autres; mais la cuisson est le seul véritable point à attraper, & le jugement, & beaucoup de pratique, font pour ce point les seules recettes.

---

## CHAPITRE CXXX.

### *SUR LES INFUSIONS.*

**L'**Infusion par laquelle nous terminons le présent traité, a cependant précédé la distillation. Nos Peres, qui ignoroient la distillation, s'étoient d'abord servi de l'infusion; elle venoit la première à l'esprit, sans étude & sans art. Le vulgaire de nos jours se fert encore des infusions: cependant, d'elle à la distillation, qu'elle prodigieuse différence pour la beauté, le goût, & même le profit! Cependant, quelque supérieure que soit la distillation à l'infusion, un Distillateur ne peut pas l'abandonner absolument; il lui est extrêmement utile de la connoître, & de savoir la pratiquer, dans une infinité de circonstances, & ce, pour beaucoup de raisons. La première est qu'il faut contenter plusieurs personnes qui sont très-persuadés, & auxquelles on n'ôtera jamais de l'esprit, que tout ce qui est passé à l'Alambic, est préjudiciable à la santé. En second lieu, c'est qu'elle fait la plus grande

*de la Distillation.* 473

partie de la science même des Distillateurs d'à présent, & qu'il seroit honteux d'être en défaut sur la partie la plus inférieure de cet art, vis-à-vis de gens, qui n'ont de connoissance du métier, que cette seule, & parce qu'elle est celle de presque tout le monde. Troisièmement, c'est qu'elle est d'une ressource infinie dans les endroits où l'on n'a pas des instrumens pour distiller. Enfin, pour être en état de faire tout ce qui ne peut pas passer à l'Alambic, sans dommage, & pour lequel il faut nécessairement avoir recours à l'infusion.

Ce qu'on entend par infusion, c'est une boisson, qui a pris le goût de ce qu'on juge à propos d'y faire infuser.

On fait de plusieurs sortes d'infusions à l'eau, pour les fyrops & remedes. On en fait au vin, pour remede aussi. A l'eau-de-vie, & à l'esprit-de-vin, pour des liqueurs & ratafias.

On met donc la recette dans un vaisseau qu'on bouche bien: on pulvérise lefdites recettes, ou on les laisse dans leur entier, comme si on les vouloit distiller, & on les remue tous les deux ou trois jours, pendant quinze jours, un mois, six semaines, ou deux mois, après lequel tems on les tire doucement, jusqu'à ce que le marc demeure à sec; & ensuite vous les mêlerez avec le fyrop préparé, à cet effet;

474 *Traité raisonné &c.*  
 qui n'affoiblit point votre infusion, & après on passe le tout à la chauffe. Il est des infusions plus promptes; il y en a de huit jours, telles sont les infusions, ou digestions d'épices: d'autres de vingt-quatre heures, comme seroient celles faites pour dépouiller les fleurs de leurs couleurs, & autres, dont nous avons parlé dans plusieurs endroits de ce traité. On fait à l'eau-de-vie des infusions des plantes aromatiques; cet usage est commun parmi les Bourgeois. On exposoit autrefois les infusions au Soleil; d'autres les mettoient sur le feu: quelques personnes en font encore de cette façon; mais elles ne savent pas que le feu qui pousse l'infusion, lui donne un goût étranger, & diminue les esprits. Pour faire les infusions en général, il faut les placer dans des endroits bien frais, excepté quelques cas, comme ceux d'extraire les couleurs des fleurs, & quelques autres. Nous avons donné assez de recette d'infusion, pour que nos Lecteurs ne doivent point être embarrassé, & assez de règles de conduite, pour les mettre à même de ne pas se tromper.

E I N.

\*\*\*\*\*

## T A B L E

## D E S C H A P I T R E S ;

CHAPITRE I.	DE LA DISTILLATION en général ,	pag. 1
II.	De la Distillation en parti- culier ,	4
III.	Des Alambics , & de leurs différentes constructions ,	6
IV.	Des Fourneaux & de leur construction ,	11
V.	Des accidens qui peuvent ar- river en distillant ,	14
VI.	Moyens de prévenir les acci- dens ; premierement , le dé- gré de feu & le luttage ,	18
VII.	Des remedes qu'il faut appor- ter aux accidens l'orsqu'ils arrivent ,	23
VIII.	Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'Alambic ; autre moyen de prévenir les ac- cidens ,	28
IX.	De la nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations ;	31



476	T A B L E	
CHAP. X.	<i>Des avantages de chaque</i>	
	<i>Distillation en particulier,</i>	
		pag. 34
	<i>Comment on distille à l'A-</i>	
	<i>lambic ordinaire au ré-</i>	
	<i>frigerent ,</i>	ibid.
	<i>Comment on distille au sa-</i>	
	<i>ble , &amp; dans quel cas il</i>	
	<i>faut s'en servir ,</i>	36
	<i>Comment on distille au</i>	
	<i>bain-marie ; avantages</i>	
	<i>de cette maniere de dis-</i>	
	<i>tiller ,</i>	37
	<i>Dans quels cas on doit se</i>	
	<i>servir des Alambics de</i>	
	<i>terre &amp; de verre ; avan-</i>	
	<i>tages &amp; inconvéniens</i>	
	<i>de leur usage ,</i>	38
	<i>Avantages de la Distilla-</i>	
	<i>tion au serpentín ,</i>	39
	<i>Avantages de la Distilla-</i>	
	<i>tion au bain de Va-</i>	
	<i>peurs ,</i>	40
	<i>Dans quels cas on doit se</i>	
	<i>servir du fumier , du</i>	
	<i>marc de raisin , &amp; de</i>	
	<i>la chaux ,</i>	41
XI.	<i>Ce qu'on Distille ,</i>	42
XII.	<i>Ce qui Distille ,</i>	45
	<i>Définition de l'esprit ,</i>	
	<i>ibid.</i>	

DES CHAPITRES.	477
— Des Essences , p.	46
— Des Eaux simples ,	47
— Des Phlegmes , <i>ibid.</i>	
CHAP. XIII. Quand on Distille ,	52
XIV. Sur la filtration des Liqueurs Et le passage à la Chauffe ,	55
XV. De la fermentation , Et des matieres qui peuvent don- ner de l'Eau-de-vie ,	62
XVI. De la maniere de faire de l'Eau-de-vie , les boissons propres à cette fabrique ; la lie Et le marc de vin ,	68
XVII. De l'Esprit-de-vin , simple Et rectifié ,	74
XVIII. Du choix Et des preuves de l'Eau-de-vie , Et de l'Es- prit-de-vin , tant simple que rectifié ,	77
XIX. De la connoissance Et du choix des fleurs qu'on em- ploye dans la Distillation ,	81
XX. De la connoissance des Fruits ,	84
XXI. De la connoissance des Plan- tes , aromatiques Et vul- néraires ,	87
XXII. De la connoissance des Epi-	

	<i>ces &amp; des Grains</i> ,	p 89
CH. XXIII.	DE LA FLEUR D'ORANGE,	
		91
	<i>Néroli &amp; Eau de Fleurs</i>	
	<i>d'Orange double</i> ,	92
	<i>Eau de Fleurs d'Orange,</i>	
	<i>Liqueur</i> ,	96
XXIV.	<i>De la Rose</i> ,	98
XXV.	<i>Du Lys</i> ,	101
XXVI.	<i>De l'Oeillet</i> ,	104
XXVII.	<i>Du Jasmin</i> ,	109
XXVIII.	<i>De la Violette</i> ,	112
XXIX.	<i>De la Jonquille</i> ,	115
XXX.	<i>Des Couleurs &amp; des Teintures</i>	
	<i>de fleurs</i> ,	117
	<i>Pour faire la couleur rouge</i>	
	<i>&amp; les nuances</i> ,	<i>ibid.</i>
	<i>Façon de faire la couleur</i>	
	<i>jaune</i> ,	123
	<i>Couleur violette, &amp; le vio-</i>	
	<i>let pourpre</i> ,	126
	<i>Couleur bleue &amp; la teintu-</i>	
	<i>re aux fleurs</i> ,	129
XXXI.	DES PLANTES aromatiques ,	
	<i>&amp; en premier lieu de la La-</i>	
	<i>vande</i> ,	131
	<i>Quintessence de Lavande,</i>	
	<i>&amp; autres Végétaux aro-</i>	
	<i>matiques</i> ,	140
XXXII.	<i>De la Marjolaine</i> ,	143
XXXIII.	<i>De la Mélisse</i> ,	146

DES CHAPITRES. 479	
CH. XXXIV. Du Romarin ,	p. 149
Eau de la Reine d'Hon-	
grie ,	ibid.
XXXV. Du Mé'ilot ,	152
XXXVI. L'Aspic, le Thym, la Basilic	
& la Saugé ,	154
DIVISION. Le Thym &	
le Basilic en liqueur ,	
eau d'odeur , tant sim-	
ple , que spiritueuse. Le	
Thym ,	157
Le Basilic ,	159
XXXVII. Des Vulnéraires ,	162
XXXVIII. L'Eau Vulnérable , appelée	
communément Eau d'Ar-	
quebusade ,	165
XXXIX. DES FRUITS ,	188
Le Cédra ,	ibid.
XL. De la Bergamotte ,	195
XLI. Du Citron ,	199
XLII. Du Citron Chinois ,	204
XLIII. Du Limon ,	207
XLIV. De la Bigarade ,	209
XLV. De l'Orange de Portugal ,	
	211
XLVI. Des Quintessences de Citron ,	
de Bigarade & de Limon.	
La nécessité & la façon	
d'employer les Quintessén-	
ces. Recapitulation sur tous	
les fruits à écorce , qu'on	
emploie verds ,	215

480		T A B L E	
CH. XLVII.	Des fruits à l'Eau-de-vie ,	pag. 218	
	L'Abricot ,	ibid.	
XLVIII.	De la Pêche .	220	
XLIX.	De la Presse ,	225	
	L. De la Reine Claude , & de la Mirabelle ,	227	
LI.	Du Rouffelet ,	229	
	Pour confire le Raisin à l'eau-de-vie ,	231	
LII.	De tous les Fruits à l'Eau- de-vie ,	232	
LIII.	DES EPICES ,	235	
	La Cannelle ,	ibid.	
	Le Cinnamomum ,	237	
LIV.	Du Macis ,	239	
LV.	De la Muscade ,	241	
LVI.	Du Girofle ,	243	
	Eau de Clou de Girofle ,	ibid.	
	Eau Clairette d'Ardelle de Chamberry ,	245	
LVII.	Des Quintessences des Epi- ces ,	247	
LVIII.	DES GRAINS ,	254	
	Pour faire l'Eau d'Anis ,	ibid.	
	L'Esprit d'Anis ,	258	
LIX.	Du Fenouil ,	261	
LX.	De la Coriandre ,	265	
LXI.	De l'Angélique ,	267	
	Du		

	DES CHAPITRES.	481
CHAP. LXII.	<i>Du Genièvre,</i>	pag. 271
	LXIII. <i>Du Céleri,</i>	275
	LXIV. <i>Du Persil,</i>	277
	LXV. <i>Eau des sept Graines,</i>	278
	<i>L'Anette,</i>	<i>ibid.</i>
	LXVI. <i>Du Caffé,</i>	281
	LXVII. <i>Du Chocolat,</i>	285
LXVIII.	DES LIQUEURS COMPLI-	
	QUÉES,	287
	<i>L'Eau d'Or,</i>	<i>ibid.</i>
	LXIX. <i>De l'Eau d'Argent,</i>	290
	LXX. <i>De l'Eau d'Abricot, de l'Eau</i>	
	<i>de Noyaux, &amp; les quali-</i>	
	<i>tés des Amandes propres à</i>	
	<i>la faire,</i>	291
	LXXI. <i>De l'Eau de Mille-Fleurs,</i>	296
	LXXII. <i>Des Eaux Cordiales,</i>	299
	LXXIII. <i>De l'Eau de Pucelle,</i>	302
	LXXIV. <i>De l'Eau Divine,</i>	304
	LXXV. <i>De l'Eau du Pere André,</i>	308
	LXXVI. <i>De l'Eau à la Béquille du</i>	
	<i>Pere Barnaba,</i>	310
	LXXVII. <i>De l'Eau de Cédra-blanc,</i>	312
	LXXVIII. <i>Du Porfait-Amour,</i>	314
	LXXIX. <i>De l'Eau des Quatre Fruits,</i>	316
	LXXX. <i>De l'Eau des Quatre-Epices,</i>	320
		X

482		T A B L E	
Ch. LXXXI.	<i>De l'Eau des quatre Graines,</i>		
		P.	323
LXXXII.	<i>De l'Eau des Quatre Fleurs,</i> <i>ou le Bouquet des Bou-</i> <i>quets,</i>		326
LXXXIII.	<i>De l'Eau Romaine,</i>		329
LXXXIV.	<i>De la Favorite de Florence,</i>		331
LXXXV.	<i>Du Rossolly de Turin,</i>		332
LXXXVI.	<i>De l'Eau Nuptiale,</i>		335
LXXXVII.	<i>De la Belle de Nuit,</i>		337
LXXXVIII.	<i>De la Crème de Barbades,</i>		339
LXXXIX.	<i>Des Eaux des Barbades,</i>		342
XC.	<i>L'Escubac de France,</i>		349
	<i>Du Saffran,</i>		<i>ibid.</i>
XCI.	<i>De l'Escubac d'Irlande,</i>		354
XCII.	<i>De l'Huile de Venus,</i>		356
XCIII.	<i>Des Eaux-de-vie d'Andaye,</i> <i>&amp; de Danzig,</i>		359
XCIV.	DES ODEURS,		360
	<i>L'Ambre,</i>		<i>ibid.</i>
	<i>Le Musc,</i>		362
	<i>La Civette,</i>		<i>ibid.</i>
XCV.	<i>Des Eaux d'odeur, aux</i> <i>fruits à écorce, en esprits</i> <i>simples &amp; rectifiés,</i>		366
XCVI.	<i>Des Eaux d'odeurs, aux Épi-</i> <i>ces, en esprits, tant sim-</i> <i>ples que rectifiés,</i>		370
XCVII.	<i>Des Eaux d'odeurs aux</i>		



	DES CHAPITRES.	483
	<i>fleurs en esprits , tant sim- ples que rectifiés.</i>	p. 374
CH. XCVIII.	<i>De l'Eau sans pareille ,</i>	376
XCIX.	<i>De l'Eau de Chypre ,</i>	379
C.	<i>De l'Eau de Vestale ,</i>	380
CI.	<i>De l'Eau d'Artus ,</i>	382
CII.	<i>De l'Eau de Bouquet ,</i>	384
CIII.	<i>De l'Eau Royale ,</i>	386
CIV.	<i>De l'Eau de Beauté ,</i>	387
CV.	<i>Du Pot Pourri ,</i>	389
CVI.	<i>Des Eaux simples ,</i>	391
	<i>Des Eaux simples des fi- nes herbes , &amp; distilla- tion des quatre Epices pour la cuisine ,</i>	393
CVII.	<i>DU RATAFIA rouge , &amp; des matieres qui entrent dans sa composition ,</i>	397
CVIII.	<i>Du Ratafia fin , en fruits rouges ,</i>	399
CIX.	<i>Du Ratafia fin &amp; sec , en fruits rouges ,</i>	403
CX.	<i>Du Ratafia commun ,</i>	406
CXI.	<i>Du Ratafia Muscat ,</i>	410
CXII.	<i>Du Ratafia de Noix ,</i>	413
CXIII.	<i>Du Coin ,</i>	415
CXIV.	<i>Du Ratafia de Péche ,</i>	420
CXV.	<i>Du Ratafia de Prune de Rei- ne Claude ,</i>	422
CXVI.	<i>Du Vespéto , &amp; les qualités de la Graine de Carotte.</i>	425
	Xij	

## 484 TABLE DES CHAPITRES.

CH. CXVII.	<i>Le Ratafia de Cassis</i> , p. 429	
CXVIII.	<i>Du Ratafia de fleur d'Orange, &amp; du Ratafia commun &amp; hypothéque, d'orange de Portugal</i> ,	432
CXIX.	<i>De la Grenade</i> ,	439
CXX.	<i>Sur Hypothéque en général</i> ,	442
CXXI.	DES HUILES,	445
	<i>L'Amande</i> ,	<i>ibid.</i>
	<i>Le Een</i> ,	446
	<i>La Noisette</i> ,	447
CXXII.	DES ESSENCES pour les cheveux parfumés aux fleurs,	448
	<i>Le Muguet</i> ,	449
	<i>La Tubéreuse</i> ,	451
	<i>L'Olive</i> ,	452
CXXIII.	<i>L'Huile ou essences pour les cheveux parfumés aux fleurs, &amp; tirées de la pâte d'amandes douces</i> ,	453
CXXIV.	DES SYROPS. <i>Le Syrop de Capillaire</i> ,	456
CXXV.	<i>Le Syrop d'Orgeat</i> ,	460
CXXVI.	<i>Le Syrop de Limon</i> ,	463
CXXVII.	<i>Le Syrop de Groseille</i> ,	465
CXXVIII.	<i>Le Syrop de Violette</i> ,	467
CXXIX.	<i>Sur tous les Syrops</i> ,	470
CXXX.	<i>Sur les Infusions</i> ,	472

Fin de la Table.



---



---

**FAUTES A CORRIGER.**

- Pag. 10 lig. 18, réfringèrent, lisez réfrigèrent.*  
*Pag. 19 l. 13 brulant, lisez bouillant.*  
*Pag. 36 l. 4. il faut retrancher Er, & ou.*  
*Pag. 38 lig. 13, ratification, lisez rectification.*  
*Pag. 40 lig. 1 ratification, lisez rectification.*  
*Pag. 42 lig. 2, &, lisez en.*  
*Pag. 48 lig. 3, distillé, lisez distille.*  
*Pag. 51 lig. 30, &, lisez on.*  
*Pag. 60 lig. 13, ajoutés, lisez à.*  
*Pag. 97 lig. 1, mettez, lisez mêlerez.*  
*Pag. 108 lig. 5, lisez il faut la proportionner.*  
*Pag. 110 lig. 21, toutes, lisez tous.*  
*Ibid. il faut ajouter, donner le tems aux Esprits.*  
*Pag. 138 l. 15, une chopine & une chopine,*  
*lisez une pinte & une chopine.*  
*Pag. 214 lig. 16, meilleure, lisez moëlleuse.*  
*Pag. 220, lig. 3, froid & sucré, ôtez & sucré.*  
*Pag. 229 lig. 8, ensuite dans de bonnes bou-*  
*teilles, ajoutez avec le syrop.*  
*Pag. 261 lig. 10, est assez semblable à celle de*  
*l'anis, ajoutez quant au goût.*  
*Pag. 268 lig. 27, qui est, lisez qu'elle ait.*  
*Pag. 298 lig. 9, couleurs fortes, ôtez fortes.*  
*Pag. 325 au titre de la recette, fine & seche, lisez*  
*moëlleuse.*  
*Pag. 245 lig. 12, saffran, lisez Cédra.*  
*Pag. 295 lig. 31, bou, lisez bon.*  
*Pag. 471 lig. 20, coction, lisez décoction.*

---



---

## CATALOGUE DES LIVRES

*Qui se trouvent chez les mêmes Libraires.*

### A

- A** Brégé de l'Ancien & du Nouveau Testa-  
ment, par M. de Royaumont, *in-folio. fig.*  
— Idem. *in-4<sup>o</sup>.*  
— Idem. *in-12.*  
— Idem, avec des figures en bois. *in fol.*  
Abrégé de l'Histoire de France, sous les Regnes  
de Louis XIII. & de Louis XIV. *in-12. 2 vol.*  
Abrégé de l'Histoire des Plantes Usuelles, par  
Chomel. *in-12. 3 vol. 1738.*  
Abrégé de toute la Médecine pratique, traduite  
d'Allen, *in-12. 7 vol.*  
Architecture pratique, pour tout ce qui concerne  
les Bâtimens, par M. Bullet, *in-8. Sous-  
presse.*  
L'Arithmétique en sa perfection, par le Gendre,  
*in-12.*

### B

- Breviarium Romanum.* Avenione. *in-12. 4 vol. 1750.*  
Breviaire Romain, Latin & François, *in-8<sup>o</sup>.*  
*2 vol.*  
Boërhaave, Commentaires sur les Institutions  
de Médecine. *in-12. 8 vol.*  
— Les Institutions de Médecine, sans Com-  
mentaire. *in-12. 2 vol.*  
— Aphorismes sur la connoissance & la cure  
des Maladies. *in-12.*  
— Traité de la Matière médicale, pour servir  
à la composition des Remèdes indiqués dans les  
Aphorismes, auquel on a ajouté les Opérations  
Chymiques du même Auteur. *in-12.*  
— Traité de la Petite Vérole, avec la manière  
de la guérir. *in-12.*

## C A T A L O G U E.

- Boërhaave. Traité des Maladies Vénériennes. in-12. 1753.  
 — La Théorie Chymique de la Terre, à laquelle on a jointe le Traité du Vertige, avec une Lettre à M. Astruc, sur les Maladies Vénériennes. in-12.  
 — Observations de Médecine pratique. in-12.  
 — *Consultationes Medicæ.* in-12.  
 — Elémens de Chymie, traduits du Latin par J. N. S. Allemand, Membre de la Société Royale de Londres, in-8°. 2 vol. fig. 1752.  
 — De la Vertu des Médicamens, traduit du Latin. in-12.

## C

- Conférences de l'Ordonnance des Eaux & Forêts. in-4. 2 vol. 1752.  
 Considérations sur les Causes de la Grandeur des Romains & de leur Décadence, nouvelle Edition. in-12.  
 Nouveau Cours de Mathématiques, à l'usage de l'Artillerie & du Génie, par M. Belidor, in-4.  
 La Cuisinière Bourgeoise suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépense de maison; avec la manière de disléguer, connoître & servir toute sorte de viandes. Edition in-12. 2 vol. 1752.  
*Les deux volumes se vendent séparément.*

## D

- Description Géographique & Historique de la Haute Normandie, contenant le Pays de Caux & le Vexin François; avec un Dictionnaire Géographique & Historique desdites Provinces. in-4. 2 vol. 1740.  
 Dialogues des Morts (les nouveaux.) par M. Pef-fellier. in-12. petit format 1753.  
 Dictionnaire des Alimens, Vins & Liqueurs; leurs qualités, leurs effets, relativement aux différens âges & aux différens tempérammens; avec la manière ancienne & moderne de les apprêter. in-12. 3 vol. 1750.

## C A T A L O G U E.

**Dictionnaire Botanique & Pharmaceutique**, contenant les principales propriétés des Minéraux, des Végétaux & des Animaux d'usage, &c. *in-8.* 1751.

**Dictionnaire de Peinture & d'Architecture**, contenant tout ce qui a rapport à ces Arts, par M. l'Abbé de Marfy, *in-12.* 2 vol. 1746.

## E

**Emblèmes de l'Amour Divin, & Humain ensemble**, expliqués par des Vers François, *in-8.* en 119 planches.

— **Le Mystère de l'Amour Divin** : avec des réflexions morales, tirées de l'Écriture Sainte & des Saints Peres. *in-12.* orné de 60 planches.

**Essai sur l'état du Commerce d'Angleterre**, où se trouvent des vues touchant son amélioration, traduit de l'Anglois de Jonh Cairy. *in-12.* 3 vol. *Sous-pressé.*

## F

**Fables (les) de M. de la Fontaine.** *in-12.* 2 vol. fig.

— **Idem.** *in-12.*

## G

**Géographie de le François**, connue sous le nom de M<sup>lle</sup> de Crozat ; nouvelle Edition considérablement augmentée, enrichie de Cartes. *in-12.* 1751.

## H

**Histoire de la Chancellerie**, par Tesserau. *in-fol.* 2 vol.

**Histoire de l'Eglise**, par M. l'Abbé de Choisy. *in-4.* 11 vol. 1740.

**Histoire des Révolutions de Gènes**, depuis son établissement, jusqu'à la conclusion de paix de 1746, nouvelle Edition, revue, corrigée & considérablement augmentée par l'Auteur. *in-12.* 3 vol. 1752.

**Histoire des Sarrazins**, contenant leurs premières conquêtes, sous les onze premiers Khalifes. Traduit de l'Anglois de Simon Ockley, *in-12.* 2 vol. 1748.

## C A T A L O G U E.

Histoire du regne de Louis XIV. par M. Reboulet;  
Histoire Généalogie de la Maison Royale de  
France, & des Grands Officiers de la Couron-  
ne. *in-fol.* 9 vol.

Histoire Littéraire du Regne de Louis XIV. dé-  
dié au Roi, par M. l'Abbé Lambert. *in-4.* 3 vol.  
1751.

Homélie, ou Instructions familiares, par M.  
Bocquillot, Prêtre, *in-12.* 8 vol.  
*Tous les volumes se vendent séparément.*

## I

Institutions au Droit François, par M. Argout;  
nouvelle Edition rédigée suivant les nouvelles  
Ordonnances de Louis XV. *in-12.* 2 vol.

## L

Leçons de Thalie (les), ou les différens ridicu-  
les que la Comédie présente. *in-12.* 2 vol.

Les Loix des Bâtimens suivant la Coutume de Pa-  
ris, par M. Desgodets, avec les Notes de M.  
Goupy. *in-8.* 1743.

## M

Maître Italien (le) par Veneroni. *in-12.*

La Médecine & la Chirurgie des Pauvres, qui  
contiennent des Remedes choisies faciles à pré-  
parer, & sans dépense, &c. *in-12.* 1749.

Mémoires de Martin & de Guillaume du Bellay;  
& du Maréchal de Fleuranges, sur le Regne de  
François Premier. *in-12.* 7 vol. 1753.

Mémoires de Maximilien de Bethune, Duc de  
Sully, mis en ordre avec des Remarques, par  
M. L. D. L. D. L. *in-4.* 3. vol. 1757.

— Idem. *in-12.* 2 vol. 1752.

Mémoires Anecdotes pour servir à l'Histoire de  
M. Duliz & de Mademoiselle Pelissier actrice  
de l'Opera de Paris. *in-12.* 1753.

Mémoires & Réflexions sur les principaux événe-  
mens du Regne de Louis XIV, & sur le caractere  
de ceux qui y ont eu la principale part, par  
M. L. M. D. L. F. Nouvelle Edition; où l'on  
a ajouté quelques Remarques. *in-12.* 1749.



## CATALOGUE.

Métamorphoses d'Ovide, traduites en François  
par M. l'Abbé Banier.

O

Oeuvres de M. B A R E S M E.

Les Comptes faits, ou Tarif général de toutes les  
Monnoyes, tant anciennes que nouvelles. *in-12.*

L'Arithmétique, ou le Livre facile pour apprendre  
l'Arithmétique de soi-même & sans Maître. *in-12.*

Le Livre nécessaire, ou Tarif général des Intérêts,  
des Escomptes, des Changes & des Divisions,  
*in-12.*

Traité des Parties-Doubles, ou Méthode aisée  
pour apprendre à tenir les Livres en Parties-  
Doubles. *in-8.*

Oeuvres diverses de Cyrano de Bergerac. Nou-  
velle Edition. *in-12. 3 vol.*

Oeuvres de M. de Saint-Evremond. *in-12. 12  
vol.*

Oeuvres de M. l'Abbé de Saint-Réal, nouvelle  
Edition augmentée. *in-4. 3 vol. 1745.*

— Idem. *in-12. Sous presse.*

Oeuvres de M. l'Abbé de VERTOT.

Les Révolutions de la République Romaine *in-12.  
3 vol.*

Les Révolutions de Suède. *in-12. 2 vol.*

Les Révolutions de Portugal. *in-12.*

Oeuvres de Mathématique, où l'on trouvera les  
premiers principes du Calcul numérique & al-  
gébrique, la Géométrie élémentaire des An-  
ciens & des Modernes, par M. Blaise. *in-12. fig.*

P

Le Parfait Maréchal, par Soleyfel. *in-4.*

nouveau Parfait Maréchal (1e), ou la Connoi-  
sance générale & universelle du Cheval, par  
M. de Garfaut. *in-4. fig. 1746.*

Les Poésies d'Horace, traduites en François avec  
des Remarques & des Differtations Critiques,  
par le P. Sanadon. *in-12. Sous presse.*

Pratiques pour les Expéditionnaires en Cour de  
Rome, par Castell. *in-12. 2 vol.*

## C A T A L O G U E.

Préceptes de la Vie Civile, mis en Distiques Latins, attribués à Caton, & traduits en Vers François, avec quelques Poësies Sacrées, dédiées à Mesdames de France. *in-12. 1752.*

Principes du Jeu de Trictrac, à la portée des Commençans; avec une Table alphabétique des termes de ce Jeu. *in-12.*

Processions (des) de l'Eglise; de leurs antiquités utilités, & des manieres d'y bien assister; avec un Recueil des plus célèbres Processions qu'on a coutume de faire tous les ans, où on reconnoit la vertu & l'efficacité des prieres publiques. *in-12.*

## Q

Quintilien, de l'Institution de l'Orateur, traduit par M. l'Abbé Gedoyn. *in-12. 4 vol. 1752.*

## R

Rabelais (le) moderne; ou les Oeuvres de Maître François Rabelais, Docteur en Médecine, mises à la portée de la plupart des Lecteurs; avec des Ecclaircissemens historiques pour l'intelligence des Allégories contenues dans le Gargantua & dans le Pantagruel, *in-12. 8 vol. 1752.*

Recueil de Jurisprudence Civile du Pays de Droit Ecrit & Coutumier. *in-4. 1753.*

Recherches critiques sur l'état présent de la Chirurgie, contenant des Découvertes sur le traitement des Tumeurs, des Playes, & des Abscès, traduit de l'Anglois, par M. Pharp, Membre de la Société Royale de Londres. *in-12. 1751.*

Recherches sur la Langue Latine, par rapport au Verbe, & de la maniere de la bien traduire. *in-12. 2 vol.*

La Rhétorique du Prédicateur, traduit du Latin d'Augustin Valerio, Evêque de Verone & Cardinal, composé par l'ordre de Saint Charles Borromée, pour être enseignée aux jeunes Clercs dans les Seminaires, par M. l'Abbé Dinouart, *in-12. 1750.*

## C A T A L O G U E.

La Science de la jeune Noblesse, contenant les maximes de la Sagesse, l'Art méthodique du Blason, la Géographie universelle, l'Histoire Romaine, l'Histoire de France, la Verification Françoisé, l'Arithmétique, la Chronologie, l'Histoire Ecclésiastique, les Fortifications, la Généalogie des principales Maisons de l'Europe, in-12. 3 vol. fig.

*Selecta à Cicérone Præcepta, moribus informandis idonea, in gratiam studiosæ Juventutis conquisita, ad usum Scholarum inferiorum.* in-12.

## S

Sermons sur diverses matieres importantes, par feu M. Tillotson, traduits de l'Anglois par J. Barbeyrac. in-12. 7 vol.

Style (le nouveau) général des Huissiers & Sergens. in-12. 1752.

## T

Le Temple de Gnide: nouvelle Edition corrigée & augmentée par l'Auteur, divisée en Chants, & enrichie de jolies Vignettes. in-8.

*il Tempio di Gnido.* in-8.

Testament politique & moral du Prince Rakoczi. in-12. 2 vol. 1751.

nouveau Traité de Cuisine, avec de nouveaux Dessins de Table, & vingt-quatre Menus; où l'on apprendra ce que l'on doit servir sur vant chaque Saison, en gras, en maigre & en pâtisserie in-12. 3 vol.

nouveau Traité de Venerie, contenant la Chasse du Cerf, celles du Chevreuil, du Sanglier, du Loup & du Renard; avec la connoissance des Chevaux propres à la Chasse, & des Remèdes pour les guérir, la maniere de dresser les Chiens, un Traité de la Pipée: On y a joint un Dictionnaire de la Chasse du Cerf & du Chevreuil. in-8. 1750.

## V

Variétés historiques, physiques, critiques & littéraires. in-12. 4 vol.