

Traité raisonné de la distillation

This book was produced in EPUB format by the Internet Archive.

The book pages were scanned and converted to EPUB format automatically. This process relies on optical character recognition, and is somewhat susceptible to errors. The book may not offer the correct reading sequence, and there may be weird characters, non-words, and incorrect guesses at structure. Some page numbers and headers or footers may remain from the scanned page. The process which identifies images might have found stray marks on the page which are not actually images from the book. The hidden page numbering which may be available to your ereader corresponds to the numbered pages in the print edition, but is not an exact match; page numbers will increment at the same rate as the corresponding print edition, but we may have started numbering before the print book's visible page numbers. The Internet Archive is working to improve the scanning process and resulting books, but in the meantime, we hope that this book will be useful to you.

The Internet Archive was founded in 1996 to build an Internet library and to promote universal access to all knowledge. The Archive's purposes include offering permanent access for researchers, historians, scholars, people with disabilities, and the general public to historical collections that exist in digital format. The Internet Archive includes texts, audio, moving images, and software as well as archived web pages, and provides specialized services for information access for the blind and other persons with disabilities.

Created with hocr-to-epub (v.1.0.0)

The text on this page is estimated to be only 32.12% accurate

4, "à L SR Ra Aer 2

ré 27722

The text on this page is estimated to be only 34.55% accurate

es rh SPA SE RE imitant TEL 2 tm, nr

+ en ru pue

TRAITÉ RAISONNÉ DE LA ^{ee} DISTILLATION; OU LA:
DISTILLATION RÉDUITE EN PRINCIPES, Par M.DÉJEAN,
Distillateur. SIXIÈME ÉDITION, Revue , corrigée & considérablement
augmenté® par l'Auteur. A: MARSETRE LES Chez JEAN Mossy , Père &
Fils, Imprimeurs de la Nation & du Roi , & Libraires à la Canebière, à côté
du Bureau des Draps, EE EC ^{ee} M 'DCGC. XCIL, ne 0 2 ^{ae} SIN ^{am} mme
“me à LL Fes. mi

On trouve chez les mêmes Libraires , pas le même Auteur: Traité
des Odeurs, fuite du même Traité de la Diffillation ; 1 vol. in-12. 2 liv. 10 f.

A MESSIEURS LES MAÎTRES LIMONADIERS -
DISTILLATEURS De toutes fortes de Liqueurs , Efprit-de-vin, Huités &
Eflences, de la Ville & Faubourgs de Paris. Messieurs. JE présente à votre
Communauté le fruit de trente ans d'étude , de recherches , de travail &
d'expérience. Cette application continue à perfectionner l'Art de la
Distillation, m'en a développé les principes ; & j'ai cru ne pouvoir rien
contribuer au bien de notre 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 Mat. très, &
je le soumetts aux lumières de mes juges, & LS LE Le

iv ÉPITR J'y donne une explication claire & précile des Elémens de la Diffillation, par le moyen de laquelle on peut former mé hodiquement un Elève ,© le conduire de principes en principes à la perfection. C'eff une voie sûre pour avoir toujours d'habiles Artifles dans la Communauté, & pour ladiffinguer de plus en plus. Il manquait aux Difillateurs d ayaqir (ravallé à détruire la fauffe opinion qu'on a du danger de l'ufage des Liqueurs, 1° Expoé fimple que je fais des compofirions & des différens alliages , détrompera bien des gens- qui ont cru jufqu'ici qu'il était pernecieux ; & ils s'y livreront avec d'autant plus de confiance, que le miffère feul qu'on affectait, Les avait allarmes. J'y ajoute mes Objervations fur chaque chofe, ainfi que mes découvertes. J'y &onné les Receties , tant anciennes que modernes , avec le procédé de chaque opération , afin que mon Traité foit fans nuages. Puiffe-t-i mériter, MESSIEURS , d'être reçu de vous comme un gage de mon ôle pour le bien de la Communauté , & un rémoignage du refpect avec lequel je fuis, MESS FEURS; Votre très-humble & très-obéiffant Serviteur, DÉJEAN.

| PRÉFACE. 3 E defir de former un Elève feLe mes principes, me
fit écrire, il y a quelques années , toute la matière de ce Traité , fans penfer
aucunement qu'il dût un jour être donné au public. Les confeils d'une
perfonne éclairée, auxquels j'ai dû déférer, m'engagèrent à le revoir ; &
l'utilité dont ai ctu qu 1] pourraitêtre , m'a déterminé à le publier, ConE
Pambition de lefprit n'a aucune part à cet Ouvrage, je l'ai écrit fans fafte.
Uniquement OCCUPÉ de mon objet, je donne mes principes , les procédés,
les recettes de chaque opération de la façonla plus claire & la plus précife,
Je me fuis donc borné à lui donner une difpofition plus nette & plus fuivie
que dans mon premier plan. Si j'avais cru que l'art de la DifÀ 3

PS ER à tn in dm. 0 homme ge em. ! : | : : : pe = = — ee ue +
 Y] PR EF A CE. tillation eût été borné à des conualflances ftériles, je me
 ferais bien gardé de perdre du tems à le difculer ; 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 Traite ,
 nous pouvons dire ici généralement , que la DifHillation. eft une des parties
 les plus étendues & Îles plus eflentielles du commerce de la France , parce
 qu'elle fournit elle feule plus de matières à difiller, qu'aucun pays de
 l'Europe. La confommation immenfe qui fe fait des Eaux-de-vie , les
 préparations ou mélanges qui en facilitent ou accélèrent le débit , font à
 mon avis des preuves fans replique de ce que j'avance , par rapport à la-
 neceffité de la Didilloon Je ne parle pas de ces produits agréables , comme
 de conferver & de perfedtionner toutes les fubftan

L-RUE RACE vif ces fur lefquelles elle opère ; mais on peut mettre au nombre de fes produits effentiels , ce qu'elle extrait pour la fanté, des plantes & des Heurs , tant aromatiques que vulné: raires; & c'eit un avantage que Pexpérience journalière lui confirme de plus en plus. Je ne crois pas qu'il foit nécefai re de prévenir le Lecteur fur les raifons qui m'ont engagé à difpofer les matières comrac elles font. Je leur ai donné l'arrangement qui m'a paru le plus naturel , foit pour les matières ; foit pour letravail ; & d'ailleurs, de la façon dont elles font traitées, il eft indifférent , aux principes près , deles lire de fuite, ou de lès prendre comme elles fe préfenteront , pourvu qu'on n'interrompe pas la lecture d'un Chapitre pour pafler à un autre. Je crois que les Diftilateurs, les Amateurs de la Diftilation , & tons ceux qui font quelque chofe qui a À 4

vit] PRÉFACE. rapport à cet Ârt , comme ParfuMEUTS ,
Officiers, Kc.y trouveront une méthode sûre, Une expérience de plus de
trente ans , toujours heureule , Mme garantit la certitude de mes-principes ;
& je n'avance rien ici qu'elle ne n'ait confirmé conftamment. Je pue mes
Lecteurs de ne pas juger de FOuvrage fur la facon dont il eft écrit : je fuis
Dil (illateur & en cette qualité je ne dois être juoé que fur le fond. Si je me
fe trompé {ur ce fecond article, je dois me réformer : le premier ne, m'eft
pas également poffible.

n ne RER EUE> ! el ones D Tee es tes" TRAITÉ RAISONNÉ DE
LA DISTILLATION. CES: lee ST de creer EE (Je CHAPITRE PREMIER.
De la Diffillation en général. L A DistiLLATIOn des Liqueurs est une des
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 maître 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. Pour conduire mes Lecteurs avec méthode. de dans
la carrière où je les fais entrer, À \$

10 Introduction. je commencerai d'abord par leur expliquer ce que c'est que la Distillation ; combien il y a d'espèces de Distillations ; 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'entrerais enfin dans le détail des Liqueurs , dans celui de leur composition & des 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 des esprits , c'est produire par la chaleur une action qui les enlève des corps dans lesquels ils sont retenus. Si cette chaleur est propre au corps, & fait la séparation sans aucun secours étrangers , on l'appelle fermentation. Si elle est produite à l'extérieur par le feu, on l'appelle distillation. On distingue deux espèces de distillation, la simple & la double. La simple est celle où le corps est mis dans un vaisseau qui se chauffe par le feu, & le produit se recueille dans un autre vaisseau qui se refroidit. La double est celle où le corps est mis dans un vaisseau qui se chauffe par le feu, & le produit se recueille dans un autre vaisseau qui se chauffe par le feu.

Si cette chaleur est propre au corps, & fait la séparation sans aucun secours étrangers , on l'appelle fermentation. Si elle est produite à l'extérieur par le feu, on l'appelle distillation. On distingue deux espèces de distillation, la simple & la double. La simple est celle où le corps est mis dans un vaisseau qui se chauffe par le feu, & le produit se recueille dans un autre vaisseau qui se refroidit. La double est celle où le corps est mis dans un vaisseau qui se chauffe par le feu, & le produit se recueille dans un autre vaisseau qui se chauffe par le feu.

= EE - — — | à 2 Rs 2 == en mp à mr |||| L | Î | : SS—

à la Diffillation. il feu ou d'autres manières 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 inférieures 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 enveloppaient. La Distillation, considérée sous ce rapport, peut être digne des soins & de l'attention des Savants même. Cet Art a des parties infinies. Tout ce que la terre produit, fleurs; fruits, graines, épices | plantes aromatiques & vulnérables, drogues odoriférantes, &c. peuvent être son objet, & sont de son ressort. Mais nous nous bornons aux liqueurs de goût, à celles d'odeur ; aux eaux simples & spiritueuses des plantes aromatiques ou vulnérables & . aux essences: Nous ne passerons point de son utilité & de ses avantages; ce fera dans le cours de ce Ouvrage qu'on trouvera de quoi faire justification. A 6 = en Le LC SE

IL Introduction CHAPITRE" TEL De la Distillation en particulier.

Près avoir défini en général ce que c'est que la distillation, nous allons parler 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 que les Distillateurs se fervent, La seconde s'appelle distillation per descensum, & se fait lorsque le feu, placé sur le vaissseau dont on se sert, précipite les esprits. Cette seconde n'est usitée parmi les Distillateurs-Liquoristes que pour l'essence de girofle, muscade & macis. On rapporte que l'huile essentielle du genièvre était fort bonne, tirée per descensum.

Il y en a enfin une troisième qu'on appelle per latera : elle n'est d'usage que pour les Chimistes, ainsi nous n'en parlerons pas, Pour ce qui est des différentes façons dont on distille, occasionnées par les distillateurs ! : (1? 1' | RÉ

esse que as —

a la Difillation. 13 vers vaifleaux dont on fe fert à cet effet, ou par les matières dont on fe fert pour exciter la chaleur , elles font de pluleurs fortes, & nous en parlerons à mëlure que cela fe trouvera placé dans cet Ouvrage. Par ce. moyen , on en compte environ treize fortes & plus , dont les unes fuivent de la diverfe conftruétion des Alambics. Telles font la ‘difillition à l’Alambic ordinaire , au réfrigérant , celle à l’Alambic de verre, à celui de terre ,à l’Alambic au ferpentin , à la chaudière , à la cornué , au vaifleau de rencontre, Les autres font produites par lés matières chaudes dans lefquelles on place l’Alambic : telles font, la difillacion au bain-marie , au bain de vapeurs , au bain de fable, au bain de fumier ou ventre de cheval , à la chaux, & enfin au marc de railins. Nous expliquerons ces différentes facons de difiller ; à mefure que les matières auxquelles elles feront plus propres , nous l’in diqueront dans le chapitre fuivant ;; où nous allons parler des Alambics & de leurs | différentes conitruétions ; parce que toutes celles qui ont quelque rapport à ces différences , s’y trouveront naturellement placées. NZ Oo A5 Q &K ne

MméiLSS LIRE TS MSIE LR NTM WI 2 — RIRE Mn: es 27
eau VUS ie — EAN EE: ' « + > 0h ————— — se 14

TIntroduction CHEAP LE RESTE Des Alambics & de leurs différentes
conf tructions. *'Alambic est un vaiffeau ordinairement d'étain ou 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 serpentin, la chaudière , la cornue & le vaiffeau de rencontre. Comme
chacun d'eux est de différente construction , chacun aussi est employé à des
usages différents. L'alambic en général .est composé de deux parties
principales ; l'une inférieure, appelée poire ou matras , l'autre supérieure,
appelée chapiteau. La partie inférieure est composée de deux pièces ; la
première s'appelle cucurbite 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 Diffillietior. 1\$ Le anement où la partie supérieure de la poire: est une autre espèce de cuvette qui se joint au matras & qui n°5s'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 del'alambic par un autre col où tuyau, On distingue le matras du couronnement, parce que les matières qu'on veut distiller ne doivent jamais pañler 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 fix pièces. 1°, Le col, que les Distillateurs appellent natal ou cheminée , qui est un long Canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement , & par le haut à la cè de more, Il est bon de faire remarquer que plus ce col ou foupirail est long , plus l'opération est parfaite : la tenet, que les phlegmes ayant plus d'efforts a faire pour monter avec les esprits j rerombent, Un long foupirail tient à peu-près lieu de serpent, Il est bon. quelquefois que le col soit court , pour diligenter & économiser , sur tout pour les eaux simples. Il ya quelques alambics dont ce col s'unit au couronnement par vis ; mais cette construction est toujours dangereuse , parce

me ht. = + 20 4 ce RÉ on. ——— 16 / Introduction que ces parties ne se délutent pas aisément , au Cas qu'on ait oublié quelque chose dans la recette , ou qu'il arrive quelque accident , comme le feu & autres. 2°, La tête de môle. 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 connaître si les esprits sont purs ou nébuleux , pour connaître par l'écoulement le degré du feu , si par hasard les matières grossières tombaient dans le récipient , qu'il fut besoin d'y porter remède , & pour voir distinctement lorsqu'il se remplit , par rapport aux quantités qu'on distille , pour éviter l'embarras. 4°. Le réfrigérant est un biffin au sommet de l'alambic , dans lequel est renfermée la tête de môle : il sert à la rafraîchir, & on l'emplit d'eau à cet effet. Nous dirons aux Chapitres suivants son usage & sa nécessité, |

à la Diflillarion. 17 Les grands alambics , tels que la chaudière , se rafraîchissent différemment: on fait palier le ruyau du chapiteau à travers un tonneau plein d'eau , appelé serpent , & l'on rafraîchit la tête de more avec une ferpillière ou linge mouillé, On met au réfrigérant une fontaine pour faire écouler l'eau quand elle est trop chaude , & pour en substituer de plus fraîche. L'alambic de terre est un vaisseau de grès en forme de tonneau , dont le sommet se termine en pointe , auquel on adapte un chapiteau de verre ; on ne s'en sert guères que pour des matières 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 guères 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 bainmarie ou au bain de sable. On le place dans une bassine ou cuvette de cuivre , sur un fourneau ; cette bassine , étant pleine d'eau chaude , chauffe les matières à distiller, De même pour le bain de sable , on met une bassine de fonte ou de creusé remplie de sable sur le fourneau , dans laquelle on place son alambic de verre. Ces alambics & la méthode de distiller au bainmarie , est excellente pour les quintessences , les eaux

18 Introduction fimples , & toutes les chofes donton dif. tille peu à la fois. Comme à caufe de fa fragilité , il en eft peu qui aient un réfrigérant, On de rafraichit avec des linges mouillés, | L'alambic au bain de vapeurs eft l'alambic ordinaire ; mais placé fur une cuverte remplie à moitié d'eau qu'on fait toujours bouillir , & dont la vapeur échauffe [a cucurbitte & les maîtres. Cette baffine , fur laquelle on le place , doit avoir des ouvertures pour remettre de l'eau à mefure que l'évaporation la diminue. L'opération en eft prompte , on peut diftiller beaucoup avec cette méthode : elle eft excellente | pour l'eau d'odeurs , pour l'eau-de-vie } & pour l'esprit-de-vin. \ Celui au ferpentin eft femblable à l'alambic ordinaire , excepté qu'au fommet du chapiteau on ajoute un long canal ter. en tôle d'étain foutenu par deux platines ; c'eft le meilleur de tous pour purifier les esprits, Cet ufage tient lieu de la rectification ; mais l'opération eft longue. Il y a un autre ferpentin qu'on appelle bonnet de Huflart, mais comme c'eft l'équivalent de celui-ci, nous n'en parlerons pas. Comme de l'ordinaire ce ferpentin n'a pas de réf. réfrigérant , on le rafraichit avec une ferpillière mouillée. La chaudière eft un grand alambic à 4 l'ordinaire, toujours placé dans un fourneau à caufe de fa grandeur, Comme il ne L : 7: a te PRÈS ANSE ET + Mie LA RE TASES ES de m2 he — nm. mthbte SIDE. — 7

$2e = \_ EE - A =: E 2 mt$

à la Distillation. 19 peut avoir de réfrigérant , parce qu'il ferait d'un trop grand volume , on le fait rafraîchir en faisant passer le bec de son chapiteau à travers 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. Le vaisseau de rencontre est un composé de deux matras appliqués à leur orifice & lutés exactement. L'usage de cette espèce d'alambic est pour l'extrême rectification des liqueurs qu'on veut dépouiller de tous phlegmes, Lémert , troisième partie de [on cours de Chimie , 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 leur fait monter les esprits au second matras , qui, par sa fraîcheur , les fait redescendre : & dans ces différens mouvemens , tout ce qui peut rester des parties grossières s'attache aux parois des deux matras , & la liqueur se rectifie de plus en plus. fs . Lt CPAM (274 {} N% PA | | assis

Ds. sm. me DORE ii res Re lite 0 DR. CRE RE eo et RE CE 7 EE
EEE — 4 À Li — en = a. ES = == - — mr sr. a a = = = == ap en — 7 —. =
= sx = ES — Î = HER | 2© TIntroduéfion EE — — de = 17 CSHSA PSE
TÆEMREE ET VV: Des fourneaux & de leur conftruction. À conftruétion
des fourneaux . fuir de la forme des alambics. En général la meilleure eft
celle qui leur donne l’afliette la plus folide. Il paraît néceflaire de donner ici
une idée du laboratoire d’un Diftillateur. Pour opérer commodément , il faut
un lieu vafte, & où il n’y ait rien d’étranger aux opérations. Pour plus de
sûreté, un laboratoire ne devrait avoir que les murs, & être même voûté ou
bien plafonné. Il faut que l'endroit foit vafte, pour n'être point embarraflé ,
lorfque quelque cas particulier exige la préfence du Diftillateur , & pour
pouvoir placer toutes chofes , de forte qu’elles fe trouvent fous la main dès
qu'on en a befoin. Autant qu'il eft poffible , un laboratoire doit être ifolé &
détache de tout autre édifice , pour obvier aux incendies qui peuvent arriver,
malgré l’habileté & les précautions du Diftillateur. | Il faut que le
laboratoire foit conftruit en un lieu où l’on puifle avoir de l’eau facilement ,
c’eft à-dire , au moins un bon

à la D'ffillation. 21 puits & une pompe , pour être fervi
promptement en cas de beloin. L'ilambic doit être polé à plomb {ur
l'ouverture du fourneau qui lui eft propre ; on peut le laifler pencher tant foit
peu du côté du bec , pour donner plus d'écoulement aux efprits. Ceci poié,
voi. ci comment on peut difpofer les fourneaux. Pour un fourneau {ur lequel
vous pourrez poler trois alambics , il faut au moins vingt-cinq pieds de
longueur. Les fourneaux doivent être conftruirs de brique ; les cendriers
feront difpofés trois d'un côté, trois de l'autre , & le fourneau aura au moins
de largeur Île tiers de fa longueur , c'eftä-dire , dix à douze p'eds. Les
ouvertures des fourneaux auront entr'elles au moins cinq pieds de diftance ,
pour'que le Diftilateur puifle: tourner ans embarras autour de fes alambics ,
& afin qu'on puifle mettre entre chacun un trépied pour placer le récipient.
Les cu vertures des fourneaux feront de même forme que les alambics, avec
la profondeur nécellaire pour les affeoir bien folidement, Le foyer fera
proportionné à la grofleur de. l'alambic & aux matières dont on fe fervira
pour le feu, foit bois , foit charbon. Autant que faire fe pourra , il fera bon
de faire conftruire aux deux extrémités du || U | Ë |

22 Introduction 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 certe longueur , seulement
même pour deux alambics ; que presque tous se fervent 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 affermer
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. 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.

à la Distillation. 13 EN TS GH-A PTT ER -E::V: Des accidens qui peuvent arriver en distillant. Parmi les accidens qui arrivent fréquemment 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 mieux qu'il sera possible. Le feu les occasionne tous comme première cause: le défaut d'attention les fait 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 la recette au fond du matras, perd sa marchandise par le goût d'empyreume, & détache 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, & surtout quelque chose dont le parfum monte d'abord; tirez-en seulement le meilleur; déluez l'alambic & fluidifiez-le.

24 ... Tntrodudion. rez ce qui réfte, vous u'y crouverez plus qgu'une--odeur défagréavle. D'où l'on peut conclure que, pour peu qu'on en voulut urer davantage , -on gâterait ce qui eff tiré. Si le feu eft trop vif, l'ébullition extraordinaire des recetres les fait monter avec les efprits jufqu'au fommer du chapiteau ; ils tombent brûlans dans le récipient, la chaleur le fait cafler , les elprits {e répandènc & s'endamment au feu Ju fourneau, Si le feu. eft trop pouflé, il fut rougir fi cucurbite , enflimme Îes matières , & porte le feu dans lé récipient par une fuite néceffaire. C'eft en reétifiant la. deuxième fois que cet accident. arrive. Quand on fe ferr de l'alambic de terre, À moins d'üne éxtième attention , le feu brûle les recettes au fond. Le-chapiteau, qui n'eft que de veire, crêve ; les efprits fe répandent & s'enflimment ; & il eff d'autant plus difficile de rémédier à cetaccident , que la terre échauffée conferve fa chaleur plus long-tems que l'alambic ordinaire, & qu'il n'eft pas facile dela rafraîchir, Si lPalambic n'eft pas aflis folidement , il fe déränge, tombe & fe délute ,* la liqueur fe répand , & la vapeur feule porte le feu aux efprits diftillés. Si Pon n'a pas une grande attention à bien luter tous les pañlages , les efprits , dans leur premier effort, fe font iflue pat à

à la -Distillation. 2^e la moindre ouverture ; coulent dans le fourneau , & la vapeur porte le feu dans l'alambic. Si le :vaissseau n'est pas bien luté dans les jointures , la même chose arrive. Dans les distillations où le phlegme monte le premier , son humidité imbibe le luthage , 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 réfrigérant coule le long du fourpirail, détrempe le luthage, & le, esprits qui montent dans cet intervalle s'échappent par les jointures & s'enflamment comme ci-dessus. Enfin, en délutant le récipient, {urtout 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, Jusqu'ici je n'ai fait que l'exposition la plus simple de ce qui arrive journellement aux Distillateurs ; mais les fuites de ces accidents sont infiniment plus terribles que les accidents mêmes. Ce ferait beaucoup pour un Artiste qu'il perdît son temps, sa peine & sa marchandise ; mais il fuit nécessairement de ce que nous venons de dire ci-dessus ; qu'on risque sa fortune & sa vie par les incendies que ces accidents peuvent occasionner, On pourrait trouver des B L L Ê . A l'it LE } LA 1,1 te ? pi Lu 1 ' | W* || | 1 à = = Y ER vof PRET PRE — Cas = a ne A EN ee Shi die > erchsho. LT. Pts Tire J ES Te 23 "3 ë Re Dot ps Se CARE ET no 102 2e # >» - z_ 7 FAR Se TN EN de" 7 Se A. MR eme me me 2 —

16 Introduction exemples du premier , fi l'on voulait les chercher, on en rapporterait même pour les - dangers que court le Distillateur ; ils sont marqués , & nous avons vu tout récemment trois exemples de nature à effrayer les plus hardis. Les esprits s'enflamment , l'alambic & le récipient crèvent, cette Vapeur enflammée donne la mort à vous ceux qui la respirent. Les Epiciers qui sont habituellement ces fortes d'opérations , & qui rectifient des esprits , opération la plus dangereuse de la Distillation, sont les plus exposés aux grands dangers , & ceux chez lesquels ils ont les suites les plus funestes ; d'autant plus qu'il est extrêmement difficile d'y remédier, par rapport aux matières combustibles , qui sont d'ordinaire dans leurs magasins , & qui ne s'éteignent presque jamais quand elles sont enflammées. Je devrais peut-être m'étendre davantage sur cette matière ; elle est d'une si grande importance qu'on ne faudrait trop approfondir. Mais comme j'ai à parler dans la suite des remèdes qu'on peut apporter aux accidents, je finis ce Chapitre en priant les Lecteurs de peser mûrement la matière ; & 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'enre

à la Difiillation. V2 à mettre à des manœueres pour ces fortes d'opérations. Que feront dans ces cas-là des gens qui n'ont que des bras? Ils s'effraieront & ne fauront remédier à rien ; lorfqu'il eft befoin de beaucoup de promptitude & de fang froid. Voyons maintenant quels font Îles remèdes qu'on peut apporter pour les prévenir &-en empêcher les fuites. à

CHAPIRDRENTL Moyens de prévenir les accidens ; premièrement , le degré du feu , & le lutage. os été peu d'avertir nos Lecteurs des accidens qui arrivent en diftilant, rien montrant le danger nous euffions négligé de donner les moyens de le prévenir & d'y remédier. C'eft pour les raflurer contre le juſte effroi que doit inſpirer l'expolition que nous avons faite dans le Chapitre précédent |, que nous allons leur marquer dans celui-ci Îles remèdes à tous les cas que nous avons dé. taillés ci-deſſus. Pour prévenir les accidens , il! faut connaître deux chofes fur-rouc : le degré du feu & le futage, La connoiſſance du feu dépend de celle E 2

38 Introduction qu'on doit avoir des matières qu'on en ploïie, foit bois , foit charbon. Les bois les'plus durs font ordinairement le feule 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 eft de même du charbon de ces deux différentes efèces de bois : & conféquemment la nature des bois ou des Charbons doit régler le feu ; Il faut proportionner fon action fur l'effe qu'il doit produire , c'eftà-dire, fur la capacité de l'alambic , fur les matières qu'on dhtille, fur la quantité qu'on en dittle. Il eft fenfible que plus l'Palambic: eft grand , plus il faut de feu. Il en faut plus pour les matières qui n'ont pointété mi {es en digeftion , que pour celles quela digeftion a déjà préparées. Il faut plus de feu pour diftiller des épices que pour des fleurs , plus pour une diftillation d'eaux fimples que pour une liqueur fpiritueufe , &c. Le meilleur moyen de s'aflurer du degré du feu néceffaire , eft de le régler fur les matières plus ou moins promptes à diftiller , ce qui fe fait de cette manière : on ne quitte point fon alambic, on écoute ce qui fe paffe dedans lorfque le feu commence à léchauffer. Si Pon s'apperçoit que l'ébullition foit vio

à la Difillation. 29 lente, on retire une partie du bois ou du charbon , & on le couvre de cendre ou de fable, Un Diftillateur , après beaucoup. d'expé.riences dans les. différens cas , a acquis toute la connoiſſance néceffaire à cetégard. Nous ne nous flattons pas de déterminer le point juſte , parce qu'on ne compte, on ne meſure, ni on ne pèſe le bois ou le charbon. Il ſuic que l'intelligence , aidée: de l'expériſnce, en tienne lieu, parce que chaque recette diffère en quantité ou en qualité , & que c'eſt {ur leur plus ou moins de diſpoñtion 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 luter les alambics. Luter un alambic , c'eſt fermer, par quelque compoñtion les jointures par eſ quelles les eſprits pourraient tranſpirer. Le luc eſt une compoſition de 'cendres communes bien criblées & détrampées avec de l'eau. On ſe fert encore à cet effet de la terre glaifs , ou de colle faire avec de la farine ou de l'empois. Son uſage , comme nous l'avons dit, eſt de fermer tout pallage À la tran{piration, Le lutage eſt un des moyens les plus sûrs de prévenir les accidens , parce qu'un alambic duquel rien ne tran{pire , n'a plus à craindre qu'un feu trop vifs & nous B 3 fl ES IST PR ER TE NS — D > — ap à Éénmn... e ii d |

30 Introduction venons de donner ci-dessus : le moyen de régler son action. L'alambic au réfrigérant est celui dont on fait le plus d'usage; le matras & le chapiteau s'unissent ensemble; mais comme, malgré la justesse avec laquelle on aurait 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'aient pris leurs cours, afin de coller d'autre papier, si l'humidité détrempe le premier lissage. 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 chaudière à l'eau-de-vie se lute avec la terre glaise, qu'il faut étendre avec beaucoup de soin 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 temps en temps, & même en ajouter de nouvelle toutes les fois qu'il en est besoin.

| à la Difillation. 31 On lute le ferpentin comme l'alambic au réfrigérant, La cornue se lute avec la terre glaise. ; & comme on se sert auf de cornue de verre , on l'enduit de tous côtés d'une forte couche de la même terre , afin que les matières qui y sont contenues ne se perdent pas, au cas que la cornue vint à fendre par la violence du feu. On lute enfin les alambics de terre & de verre avec du papier & de la colle de farine , comme ci-deffus. 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 ajouté: une courte observation sur les fourneaux portatifs, C'est que ; pour prévenir la chute des alambics qui ne sont jamais parfaitement aflurés sur ces fortes de fourneaux , il faut faire placer un crochet au réfrigérant pour l'attacher au mur ; de cette façon on ne craint point de le renverser en passant auprès.

22 AE 4 N = — B 4

OS > og HA A Je 7" pme = SR me Æ = TT HT arm p qe 0 2e
RSC ne ju == - ER # | ! (4: : Û . CE 2; 2 5H Kerr 13 x ne er UE 2vz 32
Introduction CE de am SOLS CHA PI TER EVE Des remèdes qu'il faut
apporter aux accidens lorsqu'ils arrivent. 7N Uelque effentiel: qu'il foit de
préveZ venir les accidens qui peuvent arriver en diftillant , comme il eft
impoſſible de prévoir tous les cas & d'obvier- à rous, 3l n'eft pas moins
important d'indiquer les remèdes qu'on doit employer pour en arrêter les
fuites lorsqu'ils : arrivent, Le point le plus eſſentiel .eft d'avoir du courage
& de la préfence d'eſprit ; la peur ne fait que rendre les accidens de plus en
plus irréremédiables. 1°, Sile feueſt trop vif , il faut 'le couvrir, en obſervant
cependant. de n'en pas diminuer totalement l'action , ce qui inæromprait le
cours de 'la diftillations; & rendrait l'opération plus difficile & moins
parfaite. | 2%, Dans le cas où les recettes brûlèleraient au fond du matras, ce
qui s'apperçoit facilement par l'odeur, il faut fur le champ éteindre le: feu ,
parce que, perte pour perte ,il faut toujours empêcher qu'elles ne
s'enflamment à un point où il n'y aurait plus de remède. 4°, Sile feu prend
aux recettes , le pre

a la Diffillation. 23 m^{er} foin doit être de déluter promptement le récipient , de boucher l'extrémité du bec avec un linge mouillé, ainfi que le gouleau du récipient. En fuite il faut éteindre le feu; & fi la flim^e portait à l'endroit du lutage , il faut ferrer les jointures de l'alambic avec un linge mouillé qu'il faut toujours avoir ainfi que de l'eau , dont un laboratoire ne doit jamais manquer. 4°, Si l'alambic est de terre & que les matières brûlent au fond , éteignez d'abord le feu , déplacez l'alambic & jetez de l'eau deflus , jufqu'à ce que vous foyez affuré que le danger est pañlé ; & pour plus de sûreté , couvrez-le encore d'un linge mouillé, 5°. Si, malgré vos soins à fermer tous les pañlages à la tranfpiration , vous vous apperceviez de quelque chose pendant que les efprits prennent leurs cours , prenez vite de la terre glaile , ou telle autre compofition que ce puille être pour boucher l'endroit par où se fait la tranfpiration , & portez toujours avec vous un linge mouillé pour éctouffer la flamme fi elle avait déjà commencé. 68, Si la chaleur décole le Lutage , où fi quelque humidité le détrempe | avez oin d'en remettre promptement un autre ; ayez toujours près de vous ; énce cas , ce qu'il faudra pour réémédiér À cet accident. Si la tranfpiration était fi vioB°<

. 34 Tntroducion lente que. vous nè pufliez refaire le Îu... tage promptement , entourez la jointure d'un linge mouillé , & ferrez fort fans quitter , jufqu'à ce que les efprits aient pris leurs cours, Si, malgré vos efforts, la tranfpiration continue , & que vous craigniez l'inflammation , abandonnez le lutage pour détacher & éloigner le récipient du feu., & retirez enfuite votre alambic le plus promptement qu'il fera BP Obfervez , quand votre tirage fera L. de déluter votre récipient avec beaucoup de précautions , pour ne rien répandre fur le fourneau, & de l'éloigner enfuite du feu , enforte que les vapeurs qui s'en exhalent ne puiffent s'enflammer. 8°. Obfervez enfin que, par-tout où il fera befoin de porter du remède , il ne faut porter ni feu ni lumière , parce que les vapeurs fpiritueufes "enflamment par la moindre chofe , & que le feu fe porte par elles aux vaiffeaux d'où elles fortent. Tout ce que nous venons de dire jufqu'ici, ne regarde que a conduite de Falambic ; mais ce qui. nous refte à dire eft encore plus intéreffant , & regarde ceux qui le gouvernent ; afin qu'en remédiant aux accidens , ils ne fe perdent point eux-mêmes, Dès qu'on s'appercevra de quelqu'un

a la Diffillation. 35 des accidens ci-deflus , fi les efprits ne font point encore enflammés , on aura foin d'apporter , foit pour le lutage , foit pour la violence du feu, les remèdes que nous avons dit précédemment. Mais , fi la flamme eft dans l'alambic, voici les précautions qu'on prendra pour fa sûreté. Il ne faut approcher de l'alambic qu'avec un linge mouillé fur la bouche & fur le nez, parce qu'il eft mortel de respirer la vapeur enflammée. Il faut observer en remédiaut aux accidens , de courir du coté où l'air ne "poufle pas la flamme ; car fans cette attention , vous en feriez couvert , & difficilement vous pourriez échapper au danger. Si malgré votre attention , l'air en tourbillonnant reportait la flamme de votre coté, éloignez-vous promptement , & re venez lorfqu'elle aura changé de direction , toujours avec le foin d'avoir un linge devant le nez & la bouche, & du côté oppolé à la flamme , & celui d'avoir toujours un autre linge mouillé pour étouffer la flamme , ou fermer le pañlage d'où elle fort. S'il arrivait que vous fuſſiez vous-mê. me couvert d'efprits enflammés , ayez toujours pour VOus en garantir ; à tout évènement , un drap mouillé , dans lequel vous vous envelopperez. Le foin de fa L 6 (lt Ni Be dl | HW: ail il | |

= — A nn ru lu E = E RE” Emme SI pes En = ——— pe ur es à
 (f! {l l'# ps ; 36 Introdution confervation eft un objet aflez important pour
 ne devoir négliger aucune des précautions qui peuvent fervir à échapper au
 danger. Quand les accidens font allés à un point où il neft plus poffible de
 remédier de près, il faut cafler déloinle récipient, & renverfer l'alambic , &
 fur-tout n'en laifler . approcher perfonne , moins encore des gens qui ne
 font point au fait de ces fortes de chofes. Dans un accident défefpéré
 ,commé feait celui où le' feu prendrait à un grand tirage d'eau-de-vie; s'il
 en eft tems encore, Il faut couper la communication du becde l'alambic au
 récipient , qui d'ordinaire eft un tonneau , en bien fermer la bonde, fans
 porter de lumière nulle part autour du récipient , & abandonner le refte ,
 parce qu'il ferait trop dangereux de s'expofer aux flammes d'un grand tirage
 , & que la sûreté du Diftilateur doit marcher avant tout. Voilà ce que j'ai cru
 devoir dire à mes Lecteurs {ur les accidens qui arrivent affez communément
 ; & j'efpère que ceux qui profeflent la diftillation ; y feront d'autant plus
 d'attention ,que c'eftla partie la plus cfenrielle de ce Traité.

à le Diffillation. 17 La CHE REET'R E VIII Sur la néceffité de rafraichir fouvent l Alarbic; autre moyen de prévenir les accidens, L° réfrigérant eft uñe partie fi effentielle à l'alambic , qu'à {on défaut en fe fert de tout ce qui peut en tenir lieu pour fafraichir ceux qui , par leur capacité , ou leur fragilité , ou enfin leur conftruction, n'en peuvent avoir. Ordinairement le réfrigérant fe mefure fur a capacité. de l'alambic ; on peut les faire tous fur cette proportion. Un alambic de huit pintes doit avoir un réfrigérant qui en tienne quatorze , ainfi du relie. La néceffité de rafraîchir l'alambic fe démontre d'elle-même pour les perfonnes qui ont quelques notions de la diffillation. Cet ufage fert à condenfer les efprits au fomet du chapiteau, à abatre les phlegmes , à rafraichir les efprits qui coulent dans le récipient , & qui le feroient cafler s'ils étoient trop chauds, & : conféquemment à en prévenir 'l'inflammation. Enfin , faute de rafraîchir les alambics , toute diffillation : dévient. impraticable , parce que les phlegmes monteront avec it Um

. LS = z D LS TES 38 Introduction ls esprits , & rendront l'opération inuile ou de peu de valeur, & que la fraie cheur feule de la tête de more peut les abattre. Les alambics au bain-marie & au bain de 'vapeurs peuvent & doivent avoir des réfrigérans comme fJ'alambic ordinaire , à moins qu'ils ne foient de verre. Ceux de terre & de verre fe rafraichiflent | ainfi que nous avons dit , avec une ferpillière ou linge mouillé. On em. ploie les mêmes choles pour rafraichir le ferpentin ; mais il eft uès-facile d'en conf. truire un qui puille être placé dans un réfrigérent , cel que ferait celui-ci. À un matras ordinaire , appliquez & lutez un ferpentin , qui foit un long canal d'étain , formant plufieurs circonvolutions de même circonférence que le matras , pour lui donner peu d'élévarion, Placez ce ferpentin dans un réfrigérent dont la capacité foit proportionnée à celle de l'alambic ; fi ce réfrigérent , à caule de fa capacité, pefait trop fur le col du matras, on peut le faire foutenir par un trépied de même circonférence que le baffin même. L'extrêémité du ferpentin peut être un long bec pour rendre les esprits. dans le récipient. Cette. conftruc... tion facile épargnerait la peine aux Diftillateurs de le rafraichir à chaque minute, & préviendrait d'autant plus sûrement les accidens , que fi le ferpentin eft bin

ÿ & la Diffillation. 9: Juté , on ne doit rien craindre que de ia violence du feu à laquelle il eft aife d'apporter remède. Cet ufage donc eft excellent par trois railons principales, La première eft qu'en rafraîchiflant les efprits , il conlerve le récipient & obvie aux accidens qui rélultent de la chaleur , ainfi que nous l'avons dit précédemment. La feconde eft que , lorfque les efprits n'ont qu'une chaleur modérée , il s'enfuit qu'il y a beaucoup moins de tranfpiration , & que par conféquent les efprits diftillés onc plus de goût , d'odeur & de parfum qu'ils n'en auraient fans cette précaution. L'expérience démontre que , lorfque les. efprits tombent chauds dans le récipient, malgré l'attention du Diftilleur à lucer l'ouverture au bec de l'alambic , il fe fau une évaporation fenfible , & que cette évaporation , même dans les eaux fimples, diminue beaucoup la qualité de la marchandife. La troifième enfin eft que , le rafraichiflement des alambics contribue beaucoup à faire l'opération la plus parfaite, par la raifon que nous avons dite ci-delfus , que la fraîcheur de la tête de mo: re abat les phlegmes ; & dans le casot le feu aurait été trop pouffé d'abord , & où Péballition deviendrait trop forte, f après l'avoir retiré du feu , ou après l'a+

An

——— za PF; = } RS SN SES = 2 k LH ; 40 Introduéſion HE voir
 couvert elle continuait , on -aura 1 foin de rafraîchir le couronnement , en !
 appliquant des linges mouillés juſqu'à-ce LA que cette efferveſcence ſoit
 calmée. jh à Ce que nous venons de dire prouve li la néceſſité de rafraîchir
 les alambics , & JL on ne peut trop y faire attention. Enfin Il le contraſte du
 froid & du chaud , qui concourent également par deux moyens
 diamétralement oppoſés à une même opération , & à la perfection de la
 diſtil[Ps lation , eſt un phénomène aſſez curieux HA pour mériter l'attention
 des perſonnes qui aiment à s'occuper de cet Art, Lis. Je oo dé ” =. Lee _ A a
 _ . AT mé . + —5 _ - Pr CH ABS TSIEER SE TX 4f '4h De la néceſſité de
 mettre de l'eau 'dans l'Alambic , pour pluſieurs diſtillations, j || A néceſſité
 de mettre de Veau dans ih l'Alambic pour pluſieurs diſtillarions, a M a deux
 avantages principaux , deſquels nous allons parler dans ce Chapitre. Le
 premier de ces avantages eſt de prévenir la perte que ferait le Diſtillateur
 ſans cette précaution , . & de prévenir l'altération de ſa marchandife, Un
 exemple va rendre ſenſible ce que nous avons a dire ſur cet article,

à la difiillation. 4 Suppofons , 1°. qu'un Diftilateur faffe de l'efprit de vin fans mettre d'eau dans l'alambic , il eft sûr que le feu en confumera une partie qui eft en pure perte pour le Fabricant , & qui ne rendra pas par conféquent la quantité d'efprit de vin qu'elle eût rendue, fi quelque chofe étoit modéré l'action du feu , qui s'eft toute exercée fur elle. | 2°. Si l'on fait des liqueurs dont les recettes foient fortes & fur-rour en grains, ou fleurs de lavandes & plantes , &c. que la quantité de grains foit fuffifante, par fuppofition , pour fe charger de tous les «phlegmes qui peuvent être dans l'eau. de-vie'; il faut néceffairement y laifler beaucoup :d'efprits , ou les recettes brûleront;; & par :conféquent la liqueur prendra infailliblement le goût d'empyreume, goût d'autant plus préjudiciable à la marchandife , que celui de feu fe perd , au lieu que celui-ci en vieilliffant empire. 3". Si l'on ne met point d'eau dans Palambic avec les recettés , Feau-de:vie étant fortifiée par elles, pour peu quele feu foit pouflé | les recettes peuvent fe brûler, & les 'efprits s'enflamment ; accident qui arriverait fans cette précaution, Elle empêche donc les accidens. Cette eau d'ailleurs fe : mêlant avec les recettes , les empêche de fe brûler ;; &

— — FE RS JE — nm ! = ” y : . : , CR: { .. | , : JE [L LUE 4 L
10 1re «4 ! ai jhy nl 14 { ; # ? : B . : 4! rt « : 2 = = 2 sé CR œ 2E — 5 = =
"RS Ti 42 Introduéion n'affaiblit pas les efprits ; car dès que le feu met les
recettes en mouvement, les efprits montent d'abord , & la liqueur ne perd
rien de sa qualité, pourvu qu'on observe de délurer l'Alambic dès qu'on
s'aperçoit que le phlegme monte, L'eau empêche les efprits de se
conformer , & de cette façon le Distillateur 'ne perd rien de sa
Marchandise, Sans l'eau , les efprits s'imbibant dans les matières qui
composent la recette , occasionneraient au Fabricant une perte réelle, Quant
au phlegme , il est facile de connaître quand il monte. parce que la première
goûte est nébuleuse , & quand il en tombe quelque peu ; on s'en aperçoit
au fond du récipient , par la blancheur qu'il y forme. Au surplus , leau-de-vie
ainsi levée est meilleure pour la délicatesse du goût » par la raison que l'eau
purge les efprits, & retient la plus grande partie de leur goût défagréable ; le
Marchand n'y perd rien pour la qualité de la liqueur, qui n'en est point
affaiblie , 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.

à la Distillation, 43 CHAPITRE M: Des avantages de chaque
 distillation en particulier. Nous avons parlé en général au deuxième chapitre
 des différentes espèces de distillations ; nous allons dans celui-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. Conjointement
 on donne 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 temps. Pour distiller à
 l'alambic. ordinaire , il faut commencer par bien rincer la -peire , pour ôter
 toute odeur au goût que pourraient y avoir laissé les recettes précédentes ,
 & la bien éfluyer. Cela fait, on garnit la cucurbite de la recette qu'on veut
 distiller , avec l'attention qu'elle n'excède pas la hauteur de la cucurbite : rm
 ie ei ms RE lle - = S &zn J" | ts: LS 1e h. Œ1 | A? Nr N (lt | 1 M? il AA + "
 1h | a N« h 1 ip mi À T1 L ; : D \ HE 1 al LE Ê tl x 1 1.1 UF k UE late | { 1
 1 \: ; | : # 1418 (AS AU pri 1 1h à : (: | À : 4 } t M! 'ali : JF | 'À N ù '4 2 { |

nu mm 44 Introdu&ion même , c'est-à-dire , la moitié de la poire entière, afin que les recettes aient assez de jeu dans le bouillonnement , pour ne pas engorger le col du foupirail de l'alambic. On aura la même attention pour le chapiteau , qu'il faut sur-tout bien éfluyer , tant à cause de quelques gouttes d'huile éflentielle qui s'attachent le long du col du chapiteau , que parce qu'il arrive souvent que, lorsqu'il reste quelque humidité dans le réservoir , dès commencement de la distillation est nébuleux, & si l'on veut le séparer du reste , on perd une partie de parfum, & le plus exquis. Si on change de recette , crainte que votre alambic ne soit chargé d'huile éflentielle, qui ne manquerait pas de communiquer son goût à votre nouvelle recette ; alors on garnit son alambic avec de l'eau simplement , & on distille ; elle entraîne les parties huileuses , & met votre alambic en état de faire telle opération que l'on veut. On appelle ceci purger son alambic. Cela fait , on lutera avec beaucoup de soin les deux parties de l'alambic avec de bon papier gris qu'on collera bien, & on le mettra aussitôt sur le feu ; de peur qu'une trop longue infusion ne fasse perdre quelque chose de sa qualité à la liqueur qu'on distille. Comme cet alambic distille à feu nud,

à la Diffillation. 4\$ l'opération en est plus prompte que de tous les autres, Il faut bien faire attention au degré de feu , parce chaque recette demande une conduite différente. Il faut changer de tems-en-tems l'eau du réfrigérant qui s'échauffe , & rafraichir l'alambic en entier , fi le cas l'exige , & sur-tout le bec , pour que la fraîcheur donne de la qualité aux esprits. La fraîcheur abat les phlegmes , & les esprits en font plus purs; le récipient est en sûreté , sans craindre l'évaporation des esprits au travers du lutage du bec avec le récipient, 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 avec du sable , ou des cendres , dans les re. celles 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; ee æ | ” g PS SSL EST à , | | U . i il | * (* 4 | Mi , n [M : { : : ' | ; H | : L ! L (1 | ! : r- | À , ! À + : : DIM PS re « dat AA ; | ÿ ! | ; LE | na | ©) rs : D { a ! : k pl à | | 1 : | AH } un ne AA ri " x : 1 : 4 : 1 1 28 U | pp 11 M 1 ar PU 42 UE | PF L | ‘ ’ L [14 d } L . ! L : : 4 pn | : LE « | | 1 : { 1 { a : : : 14 1 (A à fi 1; em ge cr é LAS _ PER PE LE, ere RS entre 0 Se Th 2e Le +, À ue | : ks |

” 46 Yntroduétion après Pavoir bien lavé , on le met” au fond de l’alambic , de la hauteur d’environ trois doigts, on garnit enfuite la cucurbite de la recette qu’on veut diftiller. Cette manière difpenfe de mettre de l’eau dans certains cas, ou lon n’en met point , comme pour diftiller des eaux d'odeurs , des fleurs } &c. le fable qui en tuent lieu , les empêche de brûler ; de même les grains qu'on voudrait diftiller à l’eau-de-vie, Quand l'opération fera faite , il faut bien laver & netroyer ce fable , de peur que le goût ou l'odeur qu'il aurait contraété , ne fe communiquât à une autre recette qui n'avrait rien de commun avec la précédente. Comment on difiille au bain-marie ; avancage de cette manière de diffiller. L’ufage de diftiller au bain-marie eft une des meilleures facons dans plufieurs eas. L'opération en eft la plus parfaite, & n'eft fujète à prefque aucun des accidens qui arrivent fi fréquemment lorfqu’on diftille à feu nud. Pour diftiller des eaux d’odeurs , des fleurs , des fruits à écorces , des plantes aromatiques , & de plufieurs chofes de certe cfpèce , fans mettre dans Palambic ni eau ni eau-de-vie , il eft abfolument aéceflaire de fe {eryic du bain-maric j çag

a la Difillatio. dans toute autre diftillation à feu nud, les recettes
 bruleraient. Si l'on voulaic les diftiller au fable, le feu détamerait l'alambic ,
 & les recettes pourraient brûler encore, Pour diltiller au bain-marie, on fe
 fert ordinairement d'un alambic de verre qu'on place dans une cuvette
 d'airain; certe cuvette doit être au moins de la hauteur de la moitié de la
 poire ; au fond de cette cuvée on met d'ordinaire une petite cou ronne ou
 trépied fur lequel l'alambic porte , afin qu'il netouche point au fond de la
 cuvette , parce que l'eau en bouillant s'écarterait Fe les côtés , & , laiflanc
 le fond à fec , expoferait les recettes à brûû{er. L'ufage du bain-märie eft
 excellent pour les chofès dont on veut diftiller beaucoup avec peu d'eau-de-
 vie ; mais filon {e fert d'un alambic de cuivre , il fera bon de garnir le fond
 de fable , afin que la liqueur diftillée ne prenne point de mauvais goût. Il eft
 bon aufli pour la rectification des efprits , à caufe du danger de cette
 opération à feunud. Si la diftillation étaic aufli prompte qu'à feu nud , il
 faudroit ne fe fervir que de celle-là , par rapport à l'avantage confidérable
 qu'elle a d'obvier à tous les accidens., ie de contribuer à perfectionner la
 marchans ile, 1| , | t 1 l : ES —_ — z = = FREE — 2 <= |

43 Introduction Dans quelques on doit se servir des alambics de terre & de verre; avantages & inconvénients de leur usage. Nous avons parlé au chapitre des accidens , des inconvénients de l'alambic de terre ; ce qui nous reste à dire , c'est qu'on ne doit s'en servir que pour les matières d'odeurs fortes ou mauvaises, & qu'on ne s'en sert guères qu'une seule fois , à moins que ce ne soit pour des recettes de même qualité. 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 inconvénients 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 ferait le meilleur de tous si l'opération n'était un peu longue. Comme cette sorte d'alambic ne peut avoir de réfrigérant 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

à la Diffillation. 49 cependant on le courbait tant foit peu, il ferait égal de le mettre plus ou moins grand , parce que de cette forte le récipient pourrait être allez à plomb sur son trépied ; on peut , & il est même d'usage de placer cet alambic sur une cuvette de fable qui tient lieu du bain-marie.

Avantages de la diffillation au serpentin. C'est à-peu-près la même que celle de Palambic ordinaire | si ce n'est que celle-ci fait l'opération infiniment plus parfaite; elle tient même lieu de rectification. La construction . que nous en avons donnée, fut 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 fluidités de cet instrument , rend 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 (@ | | | 1 1 tn | és P 17: 4 1 | 1h el A KHI | ' Et h TE | 17401 k (EM 4 14 : d À : } CHA } À : 1 QE AE D] 14 y UE M! h AE 4 | À | 4: 4: VER ' LME UNE 1 1h à jt | | ? LA Led H J HER } LIT IB es rise =>. <: 23 st: fr St -n D ETS FLE ET ah - _ EE = | am ze en ns ve _ — ET ru ns ment nS 53 Z Le

so Introduéion bain-marie,, & on l'emploie à peu-près dans les mêmes circonftances : mais elle a fur le bain-marie l'avantage de faire l'opération beaucoup plus promptement. Lémery , dans la première partie de fon cours de Chymie , aflure quele bain de vapeurs fait encore l'opération plus parfaire, Quoiqu'ilen foit , l'ufage n'en eft pas moins bon que celui du bain-marie ; quand on diftillera des eaux d'odeurs ou fleurs, il faudra mettre du fable au fond , pour empêcher que la liqueur ne contracte le gout du cuivre, Dans quel cas on doit fe fervir de fumier , du marc de raifins & de La chaux. On ne fe fert ordinairement des matières ci-deffus que pour mettre les recettes en digeftion ; encore ne: {ont-elles pas d'un grand ufage pour les Diftillateurs, qui ne {e fervent à cet effet que de cendres chaudes , ou d'un feu bien couvert. Si l'on fe fert du fumier ,il faut prendre leplus chaud, c'eft-à-dire , celui de cheval ou de mouton ,; & proportionn®r le tas à la chaleur qu'on veut donner. La chaux doit être vive ;:& fl {a- chaleur doit être plus modérée , on fe fert de chaux pulvérisée &:expofée à l'air pendant quelque tems, ainfi du marc de raifin; mais ce.qu'il faut obferver , c'eft que , de quelque manière qu'on fe ferve

a. la Diffillation. sx des trois que nous venons de dire , il faut
observer que ceue digeftion fe fafe dans un tof bien clos &. bien
COUVETT, | Voilà fur la difillation les différentes manières de diftiller ; ce
que nous avons cru devoir dire, pour ne rien laïller ignorer à nos Lecteurs ,
& les mettre en état de choilir ; foit pour la préparation, foit pour l'opération
même , ce qu'ils jugeront plus convenable aux circonftances où ils {e
trouveront. CGoHSA PT TERSE 4X L Ce qu'on difrille. CE ferait feul un
Traité, fi nous faifions une énumération exacte des parties qu'il embrafle ;
mais nous avons dit dans un difcours préliminaire, & nous répétons ici, que
nous ne forirons pas des bornes de la diftillation des eaux fimples , des
liqueurs , des odeurs & des eflences. Si nous rempliflons notre objè à la fi
tisfaétion du Public , nous aurons encore fuier de nous louer d'avoir traité
une partie route neuve , & la feule qui ait été oubliée dans ce genre, Voici
les parues {ur lefquelles le Difs C2 | Ha qi H) ; J ! ke 1 | a ma rent Gr bare
tee « s = = : - — — ‘ s d : ; = L pee m-: + _ = re y Ds m D EE +: 7 - = 17
LE ve D Te Vas ms 4 Pret warm, ess _— “ep x + 4 2 ee : + 2225 _ _ = È +
—

f2 Introduction tillateur s'exerce ; ce font 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. Des aromates , le Distillateur tire des esprits purs : , des essences , des eaux simples , des odeurs. Des épices, on tire des essences ou des huiles , pour parler comme les Chimistes , 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 genièvre , &c. On tire des fleurs la couleur par infusion ; on l'a 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 & aux esprits. Ce qu'on extrait de la couleur des fleurs par infusion dans l'eau simple sur le feu, ou par digestion, à l'eau-de-vie & à l'esprit-de-vin, nous l'appelons , en termes de Distillateur - Liqueur , 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

à a Difillation. 53 par infufion & digeftion ; mais il faut obferver qu'il faut un tems limité pour cette opération, autrement le fruit fermentant , aigrit Le.jus. On l'extrait aufsi par la diftillation avec. l'eau-de-vie ou Pefprit-de-vin. On extrait des aromates , des efprits purs à l'alambic , des effences aufsi par diftillation , des odeurs , des eaux fimples, On les diftille en deux manières: la première , eft à l'eau tout fimplement , ou à l'eau-de-vie ; la feconde eft de les rectifier à l'efprit , & pour lors , par la bonté & la fupériorité de l'odeur | chacune en leur genre n'ont rien de pareil ; on peut diftiller les plantes elles-mêmes & leurs fleurs ; ce qui eft encore meilleur. Des épices , on tire des efprits & des quinteflences huileufes ou fpiritueufes ; on en tire des efprits à l'eau-de-vie ou à l'efprit-de-vin, en mettant très-peu d'eau; on tire des huiles qu'on fait diftiller per defcenfum & per afcenfum , ou on en tire des quinteflences fpiritueufes | en pilant lefdites épices, & les faifant infufer dans lefprit-de-vin , qu'on tire doucement par inclination. Des grains enfin, on extrait des eaux fimples , des efprits , des huiles: pour des eaux fimples , on en extrait peu; ce font fur-tout des efprits qu'on extrait des grains, C3

f4 Fntroduction Quelques Difillateurs ; par économie, difillent.
 des grains à l'eau ; mais leur l marchandife eft d'un mérite bien inférieur à
 celle où l'on fait la diftillation aux eff prits ; on en tire aufh des huiles au
 bainl'4ll marie ou au bain de vapeurs. "4 Nous ne donnons ici que les
 premiers Elémens de chacune de ces opérations. Les recettes de ce Traité les
 développeront à mefure que nous étendrons la matière. EEE GO GHEASB
 A TAR PTIT Ce qui difille. C E qui difille eft efprit, ou effence ; ou eau
 fimple , ou phlegme. Ces quatre définitions feront ce Chapitre; & nous ne
 l'étendrons 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 fera poffible de leur donner. , afin d'éviter à nos Lecteurs de
 les trouver par-tout , & pour ne pas nous répéter nous-mêmes à chaque
 infant, Définition de l'Efprit. ee home AN LR Zur > L — . ° = ES PR RP
 HET PT FETES ni 2 Ed, RE = . Te — —ne. 3 SR Re Ge =. FF = Ep L = =
 — Es 2e we — : ILES _ ue ——— 2 SERA ET nn, me A à =. Sr 2 os ET . _
 ——— 2 RS 2 | É : + RTS Et 4 y ——— CSN ms « — F da Je ne fuispas moins
 embarrassé. à fa définiion d'efprit , que les Chymiltes ;

à la Distillation. fais je tâcherai de ne point embarrasser mes Lecteurs de notions obscures ; je conçois les esprits comme les parties les plus déliées , es plus légères d'un corps quel qu'il soit. Tous les corps, sans en excepter aucun , ont des esprits en plus ou moins grande quantité. | Ces parties font une substance ignée , & par sa nature disposée à un grand mouvement, Cette portion 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 effences. On entend par effences 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 pouvait tirer de tout ce qu'on distillait. J'ai vu effectivement dans toutes mes distillations à l'esprit - de - vin près, où j'aurais peut-être pu trouver quelque chose , ainsi que dans toutes sortes de matières , fruits , fleurs , sur-tout des aromates, & les épices mis en digestion, fournir sur le phlegme une substance douce & onctueuse , & cette substance C 4 — Sa A am ann EXD = STE Ce Me mr x ; Er, 3 AE se me rar que . En Ceres RER r = _ mama Ze Le we mn mr | nr ER EE — — CPE 6 CEE De arr Le + be res serres “hnses ee A lag es nee _ Le EE EE Es ee 2las à 0e He mure — cor Z Fe TE ||||| _ — ÉD ob og LT pi 7 Le a Ta es r -- EE L = : 2 2 æ =

. 74. La pen — 2 — — — ;. =: > ++ en = he meme» + sm amant
RS PR HT Rs ST 7 Æ _ 2: D : az RE £: == Li et? É = PAT SRE cr #2 can:
Age AS ELA nn RE RUE PT 1 04 LEFT eee = en — mm. 24 ET rame E =
3: LA == CRETE er. æÆ” 3 = me ARE ny ie ne rames En ER D DT
Co Ne er _ ten ou shine _ GET EN SR Rs mr - A ne Dines 2: _ { \ 4 & } Er
EE = ee RAR no _ gg === IF 2 + ETS \$ Tntroduéfion eft de Flhuile; &
c’eft cette huile que nous appelons effence , quand c’eft elle que nous
voulons extraire fpécialement. | Définition des eaux fimples. On entend par
eaux fimples, ce qu’on diftille des fleurs & autres , fans eau , caude-vie ou
efprit - de-vin: ces eaux font ordinairement une diftillation phlegmarique ,
& cependant odorante , toujours chargée de l’odeur du corps dent elle eft
extraire; & même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.
Définition des phlegmes. J’appèle phlegme les parties aqueufes qui font
partie de la compofñtion des corps. Que ce principe foit a@tif ou pañif, je
laifle aux Chimiftes ce point de doéтрine. Je ne fuis que Diftilleur. Il eft
efféñtiel pour tous les Artiftes de cette profefñion, de bien connaître fa
nature ; beaucoup s’y trompent ; quelquesuns d’entr’eux prennent pour les
phlegmes quelques gouttes blanches & nébuleufes , qui tombent les
premières lorfque Îles recetres contenues dans lalambic commencent à
diftiller ; cependant c’eft fouvent le plus fpiritueux des matières qui diftille
, donc ils fe privent gratuitement , & cela ne vient que de quelque humidité
qui reñtait dans le réfervoir ; au lieu que s'ils avaient obfervé de bieneffuyer
leur alambic, ils auraient vu que la première goutte

à, la Distillation. s7 qui distille , aurait eu autant de brillant & de netteté que les dernières, & c'est à leur perte qu'ils ôtent ces premières gouttes , qui font le plus spiritueux & le plus volatil de leurs recettes. Voici une remarque qui mérite toute leur attention ; c'est que dans les matières qui font miles en digestion , les esprits s'envolent les premiers au sommet du chapiteau , & que. dans les recettes qui n'y ont point été miles , les phlegmes précèdent les esprits. La raison en est très-physique & très-simple , & se conçoit très-facilement ; la voici: Dans les matières miles en digestion , les esprits , au moment que l'alambic est échauffé ; & que les recettes commencent à bouillir ; les esprits , dis-je , comme la portion la plus légère des matières PCR distille , s'échappent & s'élèvent au sommet du chapiteau, Dans les recettes qui n'ont point été miles en digestion , ces mêmes esprits étant retenus & impliqués dans les phlegmes , font moins disposés à s'échapper , ils 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 , & conséquemment fluide , {e débarrassent & s'enlèvent des premiers; c'est surtout dans les épices »

que vous Observerez mieux que dans C5 Es = - = - mm = TT que — —#.

= — =: D RAIEE ee æ > <Æ - TE es Lie = , 7 LS =. AU . , Ji 1. | LA AE ((||

| là ! f h V 41 1 ait '1 fl | MAT : 4 | | Mi :

fl: s® Introduction | toutes les autres recettes ,comme dans fa
cannelle & autres ; je crois cependant que, fi la diftillation fe faifait dans un
alambic dont le foupirail fût long , ou dans un alambic au ferpentin , les
phlegmes feraient contraints de s'abattre à caufe de leur pefanteur , &
laifieraient le pañage: aux efprits ; mais cela arrive toujours dans la
diftillation à l'alambic au réfrigérant. Si quelqu'un. me fait chicane fur cette
obfervation , je ne lui répondrai que par l'expérience ; c'eft où je l'appèle. Je
n'ai rien de mieux pour parer à. toutes les quereiles qu'on pourrait me faire ;
& dans tout ce Traité j'appèlerai toujours, de tout ce qu'on me conteftera , à
l'expérience , & à l'expérience réitérée. | Un: autre obfervation qui m'a
prouvé Le cent fois. ce que je dis fur cet article , l'A c'eft que quelquefois ,
preffé extraordinairement d'ouvrage , & n'ayant pas le tems: ait de mettre
les matières que je travaillais SEE én digeftion, je les pilais ; c'eft où j'ai
re(IE connu ce que je viens d'expofer. Malgré Ali cette préparation , & la
trituration exacte des épices , la première divifion étoit des phlegmes, & la
feconde des efprits. a Notez cependant. que je ne parle ici que des eaux
fimples d'épices, & non des | e'prits aux épices, ou d'efprits, d'épices [EN
tirés à l'efprit-de-vin. J'ajoute ençore une remarque qui plaiLARITE RS" us
LEE. + DE nn EL: mn 1 . = L' » sé Reine Tr IT te D 4 her pe 2 tt zr

2. sun || th a — à la Difiillation, \$9 ra fans doute aux curieux RE même à° tous ceux qui connaissent un peula diffillation , & fur laquelle perfonne n'aencore rien dit , quoique je ne me flare pas de l'avoir faite le premier: c'est que dans les recettes mélangées , telles que feraient celles où l'on ferait diftiller des fleurs, des fruits & des épices enfemble , miles à l'alambic fans avoir été préparées par la digeftion , l'action du feu enlève. premièrement l'efprit desfleurs , enforte que, malgré le mélange , ces efprits n'onrien contracté du goût des fruits & des épices. Cette définition faite , les efprits des fruits diftillent , fans odeur des fleurs ni goût des épices ; enfin les efprits des épices viennent les deriers, fans odeur des fleurs ni goût des fruits ; tout y eft diftinét ; & j'invite ceux qui pourraient en douter , à en faire l'expérience. Une autre remarque que j'ai faite fur Îles épices , c'est que , foit qu'elles aient été mi fes en digeftion , ou qu'elles n'y aient point été mifes , foit que les phlegmes aient été enlevés avant les efprits , ou les efprits avant les phlegmes ; j'ai remarqué que les efprits avaient à peine le goût & Fodeurdes épices dontils étaient extraits, & j'ai toujours été obligé de mettre avec ces efprits des phlesmes en plus ou moins grande quantité, pour donner aux efprits que j'avais tirés Île goût & le parfum des épices fur lefquelles j'opéC6 L PR CE EE TE ge CG mm 7 ne rem om — LE Ps 22 Dre 2-7 *. mr 2 Dee jm mer ue — AE RTE sal" < _ v D 2 0002 0 À ps ge ne ne = ==; Nr = = . > DE 2: > tea "à SU le mom - : 7 4 EE RE EE es on tt Le — pv NP Nm r Ras ie I sélaes es" " Et mt Sp = x - — = ns DE Mer: ! IP Le 1 Li ik # 2 y" Lies rs re 2%. QU TT — RE re ER SRE E > PV ORE Se ST Mi 3- 2e D VER pme À 2 Has = _ Er Es es a -- _ ... : > = >" 4 ss re Ro 3 € PE ls © Joint - = ——— - — ITS + PT < 200 Z . rs L " t E = = — Pise den SRE SU Eve r d. EE = _ ER het = = PE. RC EE nn 0 Le 2 En shoes NÉS rs — pus mn a PE + = 47 LS RAS: 2 LE de TT SS 2e NE 2 = <

Er « ... — «8 — ... nn — 27: ar, 7 \$? + 3: : — D 2 — = eg 2
 © G re ee RS CT PE Æ Enr qi “Ā _ Er _4 LE 2e ur Fr = EYE = æ - » —
 +733 |) 60 Tntredution rais , parce que ce font les phlegmes qui en_ ont le
 plus. Cette obfervation eft abfolument néceffaire , au moins je la juge telle ;
 elle feratoujours. fatisfaisante pour les. Leéteurs curieux. Comme le mot de
 digeftion eft venu fouvent dans cet eflai , je ne l’achèverai pas fins en dire
 un mot, & fans expliquer fon. utilité , & même la néceffité où l’on eft de
 s’en fervir dans plufieurs circonftances. On dit que des matières font en
 digeftion quand on les fait tremper dans un diffolvant propre , à une très-
 lente chaleur , pour les amollir : cette préparation eft néceffaire à plufieurs
 chofes dans la diftillation ; elle procure aux efprits une iiflue plus facile des
 matières qu’ils renferment. Les digeftions qui fe font à froid {ont les plus
 en ufage , & du meilleur ufage, parce que celles qui fe font fur le feu ou
 dans des matières chaudes, Otent toujours quelque chofe de la qualité & du
 mérite des marchandiles , en ce qu’elles enlèvent des efprits ; & on conçoit
 facilement que c’eft une perte pour la qualité. Quand on tire des eflences , il
 faut pré: parer les matières pour la digeftion ; pour bien extraire les efprits
 & les eflences des épices , la digeftion eft encore de néceffité abfolue ; elle
 entre enfin néceffairement dans nos principes, & en eft un elle-même,

Pr ie ntm s = te mem me = ... = + à la Diflillation, 6x ae ne ego
 gene "mme 2 LM nè "+ MUSÉE Re — Es: EN 1 CHABRICERE.--XLLE
 Quand on difhlle. es, LS ME Et _ Le = ne me rm resteront ee em rs. em +
 sieurs tm nr por remplir notre projet dans l'or dre que nous lui avons donné,
 nous allons expliquer dans. ce Chapitre les tems propres à chaque
 diftillation : après quoi , nous dirons dans un Chapitre particulier , qui
 fuivra celui-ci , ce que c'est que la filtration, ce que c'est que le paillage à [a
 chaufle ; quand & comment , & pourquoi on fe fert de l'un & de l'autre, Ce
 feront à-peu-près tous les principes de notre Traité. S'il fe rencontre dans la
 fuite de cet ouvrage quelque chose à dire sur ces principes , ou quelque
 chose qui doive être expliquée d'une façon plus clai. re & plus étendue ,
 nous ne manquerons. pas de le, mettre , afin quenos Lecteurs trouvent ici
 tous les éclairciffemens qu'il nous fera possible de leur donner. Les fleurs se
 diftillent chacune dans leur faison ,à commencer par la violette ; il ne faut
 en extraire lodeur & la couleur que dans le tems qu'elle est dans sa force.
 Ce n'est ni le commencement ENPaI 7 à dt mt RENTE 27 72 2 À nil if 4| IH
 ni qu ul 1m ... g= =. — es car IE ; En cd oh tnm= _—. - ET ce TE € z à,
 + . B, he - Li 2 D. 2 _ _ _ mn = “. mn. KE A

62 Introducfior où elle parait, qu'elle n'a pas encore toute fa vertu ; ni le tems où elle commence à paller , où elle en a perdu une grande partie & le plus exquis de fon parfam , qu'on doit la diftiller ou l'infufer ; c'eft en Avril, à Paris, que fa force eft la plus grande, parce que la faifon n'eft jamais jaflez avancée en Mars, pour que la violette puille déjà avoir acquis tout fon parfum. Il en eft de même de toutes les au tres fleurs , qu'il faut prendre dans le fort de leur faifon , & fur-tout obferver de choilir pour les cueillir le tems le plus chaud, parce que les fleurs n'ont jamais plus d'odeur & de parfum que l'offqu'il fait chaud , en obfervant de la cueillir de grand matin , avant que l'ardeur du foleil ait enlevé le meilleur du parfum. Il faut pour les fruits les mêmes attentions que ci-deflus ; mais il faut obferver encore qu'outre que les efèces de ceux qu'emploie le Diftilateur font toutes les meilleures & les plus fines, autant qu'il eft poffible , Il faut toujours choifir les plus beaux , les mieux colorés , fur-tout pour ceux dont on extrait des teintures ; & obferver fur-tout qu'ils ne foient point gâtés, ce qui infailliblement ferait perdre quelque chofe de É qualité & du prix des marchandies. Les grains & les épices & dilillent = LT = + me a Er > = CLR ——— nn man ras . ——— ES mors CE £ Z ÈS ; ER ET UE ME Se Le D rt 4 L - - Er. — : Æ 3+ : : ee er AG I MSERS _ = = a LME 0 À à ee ”. : + : À : ! Un p sn | 1114 +1 D 4 UE * LA] hi! tx eme =per [ue ss aa se REZ em # % -+ - — 2 à =. 2 mere ne IS ee se — _ — = Ter Re EE Æ ——— + = — 7 = Ex = — Be © + a = z EF res = mn. CRE us : — qe 5 RE LE æ = L PERS 71 Sat _ + — 1 ...

à la Diffillation. 63 en tout-termas ; 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 emploient le plus ordinairement , soit fleurs , soit fruits , soit épices ou aromates , pour lesquels encore il faut une connoissance exacte ; car quelques-unes se ressembleront comme l'aspic & la lavande , la mélisse ou la citronnelle, & encore plusieurs espèces , qu'il faut savoir distinguer pour faire un bon choix. GS CEE AR: ENTER EE SX ES V. Sur La filtration des Liqueurs Et le passage à la Chauffe. RU , c'est faire palier Les liqueurs JH° par quelque chose de poreux, pour les dépouiller des parties qui obscurcissent leur brillant. Rien n'est si fin que la liqueur qui vient PORTAL TE } ni | TRE Î ÿ L H (ht? ' , Î | AT, à a 1 À ur, LION 8 ù 4 AUX L} LM 4 ' W Lt . re nr: % 5 _ ET TE. & Em mp + = — — ee à

Let hbt Resa LE — fus. PRE TT AR =. 35. — SERRE RÉ D à dE
 — — D dt AT à RE me TR DRE er ES. PS Eee En — 64. Intr oduction de
 diftiller, lorfque le Fabricant fait at. tention ; mais le firop & les couleurs les
 obfcurefcient ; & pour les clarifier on les pale. Comme, aprèsce mélange, les
 liqueurs ne feraient ni potables, ni en état d'être expolées en vente, ileft
 néceffaire , pour les débarrasser de ce qui les rend nébuleufes , de les faire
 pañler par le fable ou le papier gris, ou par le drap ou la futaine. Le pañage
 des liqueurs par le fable ou le papier gris s'appèle filtration ; celui par le
 drap ou la futaine s'appèle le paflage à la chauffe. Malgré l'attention du
 Diftilateur dans les diftillations ordinaires , il arrive trèsfouvent que
 quelques parties aqueufes s'erèvent avec les efprits , foit au commencement
 de l'opération dans les recettes où les phlegmes montent les premiers, foit
 fur la fin de cette même opération dans celles où ils montent les dér niers ;
 dans ces deux cas ,il eft prefque impoffible que cela foit autrement ; &
 même il eft quelquefois néceffaire d'en tirer; : : Lorfqu'on diftille des fleurs
 ou des plantes aromatiques fraîchement cueillies, les phlegmes montent
 d'abord ; & on pour. rait Oter du récipient cette première partie fans Oter
 beaucoup de parfums aux chofes qu'on diftille,

à la Distillation. 65 Lorsque'on distille des épices ; leur parfum plus impliqué dans ces fortes de matières , restera, si on avait 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 , en supposant que l'on n'en mette précisément que la recette qui convient à chaque opération. 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 mettrez du coton dans un entonnoir , & vous ferez 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 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 CR © - > < ré _ - _ - rt x a ; s a Eee — — — PR ET en = tt er js hey COR ETS ne enr that st TARA ap Le netgear t tn Lacal thé ss: 2e d pp tee es tatnmn + rec _ — pe Eee 2 Es ee sE E 4 e pi | £ ni all | fl 4n LCRBE PNR nm

66 Introduction brillant des esprits distillés, & laiferaient un dépôt défagréable 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 fable, il faut avoir une fontaine fablée à cet usage ; il faut que le fable en soit extrêmement fin; & quand il s'est chargé de quelques parties de sucre , la liqueur paraît extrêmement claire. Cette méthode ne sert guères que dans le cas où le Fabricant aurait une grande partie de liqueur de la même espèce ; & dans celui où l'on ferait obligé de se servir de «la même méthode pour une autre partie de liqueur d'espèce différente, il faut laver le fable avec tout le soin possible, de peur que la différence des goûts ne gâtât la seconde liqueur. L'embarras de laver le fable chaque fois qu'on change de liqueur 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

— æ; : —# Te = EE = — DE EE _ — = 2 à la Difillation. 67

papier à filtrer qui n'est pas 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 confiance, il est fuier à se déchirer. L'embarras de la première méthode, la longueur de cette seconde, ont fait préférer aux Distillateurs la méthode de se ferver 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 huages. Cet usage de la chauffe a été trouvé si commode & est devenu si commun, qu'on ne se fert d'autre chose pour clarifier les teintures, les infusions & toutes les liqueurs indistinctement. Cependant, comme l'expérience démontre que les liqueurs qui ne sont 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 ferver de la chauffe que pour les ratañats & les liqueurs communes, a été de —. pm RES Tr ee. TE rt mnt nr RS PS e — e: Lo Dave. = REP EC PAT LEONE EE RM AIT 2 1 t *: " \ € “ _) : Le : INLE : EE ne | AE F | arr d il ANNE h | LCR ET. RH nur Ê J 4 11 1h n Bit } Û | 1] [L # 6? ” h 1 1 1 } : PA | 1148 } L [: (RUE à | ail ARE E à 441 14 1F on À, 1 ANTON À | . ou te. VA | : br EP TR : ! Î TA wi % { L: ira AL IE Nr LI | L'ART EI EU ! ni h nus Î | Un ire : ! nr ! n k | V4! mA: À 1 ht || ‘ 44 { | } "1 : | Œun | | | | HIMCHE | tel 4 : | 1 } | 2h 1 Le 1 (1 } A] | : ” HE DEN || | an 1 LL EN 140.4 114 N L ‘4 ni ‘ “ t PE qi L,) : Ha L t | 4 k À TR 4 | ! L ' b à. 4! WA ni! ' L M . "ER || ; dal .) || { 4 : 1 ÿ | WA Û 1 : LUN | , ti 14 i | ère ee RE PA: #E x ee me à RS eut nz 7 AGE

= : ms, er déesse PE ns pei l ge : — _ > — _ — - — e
— -- ... _ ” LE | _ z ps NS +) Les : L Ne Fe = sr” " re = + m0 _ = _ Tr EE +
- _ She "sur pe ” : _ — nes : — — . —" Tps _ — « + F7 er + rez Ps +
— er ŒÉ — = e L # e n : L « 4 68 Introduction On fe fert, pour faire les
chaufles, de drap de Lodève qu'on taille en forme d'entonnoir ou de
capuchon. Il faut que le drap foit coufu exaétement à l'ouverture.e En haut
on attache plufieurs cordons pour la fufpendre , & on y verfe la liqueur
qu'on veut clarifier. Comme elle n'eft jamais aflez nette après la première
filtration, on la repaîle, & trop fouvent les Diftilateurs s'en tiennent à ce
fecond paîlage, ce qui fait que les liqueurs dépofent toujours. Il faut répéter
l'opération, jufqu'à ce qu'on foit sûr de la parfaite netteré de la liqueur.
Plufieurs Diftilateurs, au lieu de drap de Lodève ; fe fervent de futaine ou
d'autre étoffe , qui n'eft pas plus ferrée. Je rez garde comme impoñible que
la liqueur puifle jamais être bien clariñée de cette façon. Ily a une façon de
faire des chaufles , qui eft moins en ufage , & qui cependant eft la
meilleure. Prenez du drap qui foit ferré & fin : vous ferez une chauffe, dont
l'ouverture ait un pied, plus ou moins, de circonférence : vous fendrez le
drap en deux parties , que vous coudrez fé. parément, de forte qu'elle ait la
forme d'une culotte : vous prendrez enfuite une bouteille ordinaire , dont le
fond foit percé ; & vous. attacherez la chauffe au col de la bouteille , en la
liant fortement : la bouteille étant renverfée, tiendra

| à la Diflillation. 69 lieu d'entonnoir à là chauffe : vous placerez enfuite cette. bouteille avec fa chauffle dans l'ouverture d'une crûche de grès, & vous verferez votre liqueur dans là bouteille, quitient lieu d'entonnoir. Cet ufage eft d'autrân meilleur, qu'on obvie à l'évaporation, avec d'autant plus de facilité , qu'on peut boncher exactement le fond de la bouteille. Quand vous voudrez clarifier des liqueurs blanches , foit fines , {oit commu: nes , vous choïlirez le drap le plus fin qu'il foit poffible & le plus ferré; fans cela vos liqueurs ne feraient jamais bien nettes. Si ce font des liqueurs colorées , telles que l'Eau Clairete, le' ParfaitAmour, l'Efcubac , l'Huile de Vénus, l'Eau Romainé, l'Archi-Epifcopale , &c. dont les teintures épaillillent cenfidérablement les liqueurs à caufe des différen. tes matières qui y entrent, vous pour rez employer, pour faire les chauffles , du drap plus commun & moins frappé; afin que les chauffles , qui fe chargent & s'engraiflent , laiffent pafler la liqueur , & qu'on ne foit pas obligé de les nétoyer fouvent dans la même opération; ce qui ne pourrait arriver fans perte de tems, ou diminution de marchandifes , foit en qualité, foit en quantité, li eft un moyen d'abrégér l'opération , & qui clarihe les liqueurs fans avoir. befon de les faire pañkr 'plufeurs fois; | LE | 1H | (nn à

70 Introduction c'est de coller les chaufles ; voici la manière de le faire. On prend de la colle de poiflon , qu'on coupe en. petits morceaux ; on l'a fait fondre 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 où l'on colle les chaufles , 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 11 chaufles , 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 l'eau chaude; & la colle s'attachant également à toutes les parties de la chaufle , empêchera la liqueur de passer si promptement , & la rendra aussi nette qu'elle pourrait être, après plusieurs filtrations ordinaires. Si vous passez à la chauffe des liqueurs fines, vous suivrez de la méthode que nous venons de dire , ou vous employerez des chaufles d'un drap ferré, & vous mettez pour l'engraïsser de la cafonade dans le firop , dans cette proportion = _ re NZ — ; — 1-4 l k 14 1 {{ TRE b. z mx sr > me as BIT = — £- pes | POP TAN MOT ES = = + : D ND mt DR SMTP ES DRE T Un rs Se TS uns + en Pe ne T7 Je ste ——— tee DID es ——— — — 2 a à 37 Et Ta 97 og: ” 1 RER LISs

à la Difillation. 71 portion-ci; une demi-livre pour cinq pinres de
liqueur , ainfi relativement aux plus grandes quantités, Si vous employez la
colle de poif. fon , vous en mettrez une demi-once fondue & préparée, ainfi
que nous l'avons dit, pour une grande chauffe ; & pour les petites , environ
deux gros ; & vous aurez foin de diminuer fur l'eau de votre firop a même
quantité que vous en aurez employée pour faire fondre votre colle, CHA
PET TE RE -RXNe De la fermentation & des matières que peuvent donner
de l'eau-de-vie, N Qus ne toucherons que- légèrement cet article , trop au-
deflus de notre matière ; nous nous contenterons de rapporter
fommairement ce qu'en difent quelques Auteurs qui l'ont traitée
fpécialement, | Lémery en donne une définition abrégée , qui ma toujours
paru aflez claire, & à la portée de tout le monde. » La fermentation , dit-il ,
eft une » ébullition caufée par des efprits qui , » cherchant iue pour fortir de
quelques » çorps , rencontrent des parties, terref= = = | — mr > SE om ee 4]
ES cn mre ÿ ape re à D = | = PS se PLIS. ES | { | | | |

. ati = RE ac ES == æ TES ZA — tes OR A, © 2AERg Are SU Be
te y FER LU SELS HE = p— pure ms ———#+ + mt Ph RPC ENESRESE ee
—LEE . ne _ — = 2-22... | 72 Tatroduétion >, tres & groflières qui
s'oppolent à Jeur #4 paflage , font gonfier & raréfier la mal>, uière, jufqu'à
ce qu'ils en foient deta5» Chés : or 'dans ce détachement , les >» €fprits
divifent , fubtilifenc & féparent Sie TES principes ; en forte qu'ils rendent
>, la matière d'autre nature qu'elle n'était »» Auparavant. >, Quoiqu'il y ait,
pourfuit-il, quelque ,, différence entre l'effe PNelcence @ le fer. ,,
mMentation , comme nous l'avons démon» tré, néanmoins on confond ces
for» tes d'ébullition. ,-& l'on ne fait point , de fcrupule de les prendre l'une
pour 5; Faut se M. Macquer , en d'autres termes, dit à-peu-près la même
chofe : On entend par fermentation un mouvement intefltin , qui s'excite de
lui-même entre les parties d'an corps , duquel réfulte un nouvel
arrangement , & une nouvelle combinaifon de parties. Une certaine quantité
de parties falines , huileufes, rerreftres & aqueufes , une certaine proportion
des mêmes parties , & le concours de Fair, rendent la fermentation plus où
moins facile, Toutes les fabltances végétales & animales , font. fufcepribles
de fermentation , parcé qu'elles ont toutes les principes ci-deflus , en
proportion convenable : * Explication préliminaire des Termes de Chymic,
pag, 05. quelques-unes

à La Difillation. 73 œuelques-unes n'ont pas le principe aqueux dans la proportion requise ; mais on y supplée facilement, Il y a trois fortes de fermentations , qui diffèrent entr'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 résidu de la troisième est un Sel alkali, non fixe & même très-volatil ; on l'appelle fermentation putride , où putréfaction. | Toutes les substances susceptibles de fermentation , passeront par ces trois états successivement , si on les abandonnait à elles-mêmes. Le suc de presque tous les fruits ; toutes les substances végétales sucrées , les semences & graines farineuses de toutes espèces , délayées dans une suffisante quantité d'eau , sont les matières les plus propres à la fermentation spiritueuse ou vineuse, 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 agitées RE = = = A à es — ...— PE DOTE E = 87 L — Es TRE as Y “2” 2 #7 “ 25 is 7 = a LA À |! (> 4 ui V. a! | € . à Es LT ZE c

{fl 74 Introduéion a | res de la liqueur , comme grains ou pe| pins ,
 &c. s'agiter & fe mouvoir en tous fens , & être jetés à la fuperficie ;
 quelques bulles d'air fe détachent enfuite de tems en tems , & la liqueur
 acquiert une odeur piquante & pénétrante , occafionnée par les vapeurs qui
 s'en exhalent. Ces vapeurs font malfaifantes ; il faut éviter , autant qu'il eft
 poffible , de les refpirer trop long-tems. Quand {a liqueur a fait à-peu-près
 tous fes premiers efforts, on fcellera le vaiffeau , parcequ'elle pañlerait au
 fecond degré , & enfin à la putréfaction , fi onles laiffaie travailler plus
 long-tems. Ce qui refte des parties groflières fe précipite au fond ; la
 liqueur, qui, avant ce premier degré de fermentation , n'était que douce &
 fucrée , acquiert une faveur agréable & piquante, & fans acidité. C'eit de
 cette liqueur , qu'on entiere une feconde , vraiment fpiritueufe , inflammable,
 légère , pénétrante, & d'un blanc jaune , agréable à la vue & au goût ; cette
 liqueur eft l'eau-de-vie. Quelque fpiritueufe que foit cette liqueur, il refte
 encore beaucoup de parties aqueufes & phlegmatiques ; on l'en dépouille en
 la diftillanr, & on l'appèle efprir-de-vin. L'efprit-de-vin reftant encore
 chargé de quelques-unes de ces parties phlegmatiques , on Îe dittille une
 troifième fois, & on l'appèle efprit recüñié ; s'il eft recer y = a PS 2492 per
 En LE. LE PRE ue = — — — = : © Re > , 4 LE — — — ÈS pre = ME: ne
 + a is ue Le L = a — — — Pr = EE ErEr ape 2 y de REG £ pr ... me TES Sr ==
 er ee de RE ET 2 ST t ER - Le RE P22 mn. fut — — — — fé mtiT LI ES
 ... = = . TT “rt pl pu 1 Mg L ne = gr ” se vie HR su A “ _ L LE

à La Diffillation. vñ tifié autant qu'il le: peut être; on: l'appèle
 esprit ardent, Toutes les substances ne font 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 de 'grés dans un même sujet ,
 suppose qu'il est en état, d'éprouver la fermentation dans toute son étendue.
 On peut toujours dire 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 le premier & le second ,
 pour aller au troisième, qu'on ne s'aperçoit que de ce dernier degré, qui
 est proprement une décomposition 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, où il faut 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 supposant le principe aqueux dans celles où il n'est pas en
 portion suffisante, Ainsi les fruits , comme le raisin , les pommes & les
 poires, le bled & autres semences farineuses , le genièvre, le sucre ; &c, sont
 les matières les plus propres à la fermentation spiritueuse. 2 — PE LE = RE; RES ES Th | rar = EE x Lz moi = use Se 2 - at ge ms
 em PE mn 2 ae Fe] "25 Elise FLE A 22 À , | il 1 ik {1 Li 0 us

76 Introduction fufceptibles de cette fermentation , & conféquemment les plus propres à donner de l'eau-de-vie. Le raifineft de vous les fruits celui qui en donne en plus grande quantité , & qui donne la meilleure qualité : on en tire d'une infinité de chofes; & il eft fans doute plufieurs fubftances fur lef. quelles on n'a point encore fait d'effais, qui en donneraient peut-être une bonne quantité. Un Diftilateur trouve par. tout des matières du reflort de fon art. Nous allons dire dans le Chapitre fuivant de quelle façon fe fait l'eau -devie ,; & indiquer les matières les plus propres à cette fabrique. EE ——— 5 — aps CAHASPEIEEERE EE XV De la manière de faire l'Peau-de-vie : Les boiffons propres à cette fabrique : la lie & Le marc du raifin. 'Eau-de-vie eft la bafe de prefque tout ce que fait le Diftilateur. Sa fibrique eft d'ordinaire étrangère à celle des liqueurs proprement dites ; cependant on ne peut ignorer fans honte commentelle fe fair : peut-être même ferait4l plus avantageux aux diftilateurs ,; fi le corm

à la Difillation. 77 merce des liqueurs n'éraic pas fufffanc pour eux. || Pour faire ce commerce avec fruit , il faut connaître les qualités des vins , & les climars. Ceux qui ne peuvent pas aflez s'en rapporter à leur goût ; pourront faire un eflai fur quelques pièces de vin, & juger par ce qu'elles auront rendu , du bénéfice qu'on pourra faire fur une partie plus confidérable, & fur la fabrique. Quand on doit diftillerune-partie confidérable de vin, il faut d'abord vifiter la chaudière & s'afurer , autant qu'il eft poffible , qu'elle ne tranfpire par au cun endroit. Si la chaudière eft neuve , il faut ,avant de s'en fervir , faire bouillir dedans autant. d'eau que vous matiriez de vin fi vous opériez, -pour ôter le goût de l'éramure, qui en donnerait infailliblement un mauvais à l'eau - de - vie, Si elle n'est pas neuve , il fuffira de la bien laver avec de l'eau nette: il refte toujours un petit gout d'airain , mais il fe perd dans un grand tirage ; & quand l'eau. de-vie commence à vieillir un peu. Quand la chaudière aura été bien rincée & bien effuyée , vous la remplirez de vin ,ju{qu'aux deux tiers environ , pour lailler dujeu à l'ébulliion ; enfuite vous la couvrirez de fon chapiteau , que vous luterez exactement ; & vous difpoferez le réfrigérant , de fiçon que le bec palle au ? 2

EE DRE = r— + || ST, — em émi nf 222 ss LE = . LÉ 18 me -7
 — æ: ne —. e— —.. "ee Reed ser je à à — = — mé nÉSet # = Les
 se Æ ZX dé mer : à — z — : = | : pe se me Te CT 2 - t = = TE RAA
 LENS pe 750 dome 9: Æ sin À a — He: mn + ss a — = ER ue pa l's FE 2
 on rh 76 | Tntroducſion travers. Vous ferez enſuite provifon'd'eau & de
 linge mouillé pour rafraîchir le chapiteau. Toutes ces : précautions ‘étant
 bien prifes, vous commencerez ‘par fai: re un grand feu fous la chaudière
 pour la faire bouillir ; & quand elle ‘fera en bon train , vous aurez foin de le
 diminuer peu-à-peu pour prévenir les accis dens. Quand vous aurez vu au
 premier tirage ce que-le vin brûlé aura ‘produit d’eau-de-vie , vous mettrez,
 pour Île {econd tirage , ' un récipient qui puille contenir à-peu-près la même
 quantité, pour n'être pas toujours dans l'incertitude s'il en refle peu ou
 beaucoup , & pour ne pas perdre de la marchandile en n'en tiranr pas aflez ,
 ou le gâter enen tirant trop; de forte que fi le vin rend ‘un fixième au tirage,
 & que le tirage foit de fix: pièces; le récipient: doit contenir un muid; s'il
 rend un peu plus , on garde le refte pour le repaître dans un fecond tirage.
 Îl eft naturel de paître deux fois l’eau de-vie pour lui donner une bonne
 preuve, Les grains :& femences farineules , ainſi que nous l'avons dit ci-
 devant , font propres à faire de leau-de-vie ; voici ceux dont on fait ufage
 plus communément; le froment , l’orge & rout autre bled , le genièvre &
 autres, Pour faire de l’eau-de-vie de grains, il faut d’abord arrofer le bled ,
 foit fra

a la Difillatioe. 74 ment , foit orge. On larrofe plufeurs fois, pour le difpofer à germer; enfuite on l'écend pour le faire fécher. Loirque le bled commence à germer , on l'écrafe à moirié ; enfuire on le met dans une cuve , ou une chaudière , avec de l'eau morte , c'eft-à-dire , de leau qu'on ait fait bouillir deux ou trois jours auparavant : quelques perfonnes , au-lieu de faire bouillir de l'eau , ainfi que nous l'avons dit, en mettent: dans une grande auge de pierre , expofée au Soleil, pendant la plus forte chaleur , huit jours de fuite : cette méthode eft excellente, lorqu'on en a une grande partie à faire. On met enfuite le grain à demi-écrafé dans cette eau morte , qui Le difpofe bientôt à la fermentation ; & quand ce grain infufé a acquis la force fpiritueufe requife , on le diftille; & on en tire de l'eaude- vie. Notez que leau-de-vie de grains a be. foin d'être pañlée deux fois , la première aurait trop de phlegmes , & la feconde fera très-fpiritueufe. On en peut tirer de tous les fruits en général : on les écrafe à moitié, on les met enfuite dans un vaifléau , le marc & la liqueur enfemble ; ils fermentent & acquièrent une qualité vineufe ; & c'eft de cette liqueur qu'ontire de l'eau de-vie, D 4

So Introduction En Savoie , on tire de l'eau-de-vie du jus de
 cerise, On en use pareillement du genièvre : 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 de. fire , on le presse
 pour en exprimer la liqueur : & c'est de cette liqueur ou jus que se fait
 l'eau-de-vie de genièvre. On entretient aussi de la bière , ainsi que je l'ai
 éprouvé moi-même. Aux Isles de l'Amérique, de Madère & de Canarie, où
 croît le roseau qui porte le fucus , on met en fermentation le fucus qui sort de
 ce roseau, & ayant acquis le degré de fermentation nécessaire , on le distille
 & il vient une eau-de-vie , qu'on appelle en ce pays le Taflia. Plusieurs
 autres substances , par la même préparation , pourraient donner le même
 produit ; mais la petite quantité qu'on en userait ne ferait pas suffisance pour
 indemnifier le distillateur des frais de la fabrique. Nous passerons au choix
 des différents 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 , l'expérience nous prouve,
 qu'il y a beaucoup de choix à faire 3 chaque terroir, chaque climat , chaque
 PE Ta GR CEE" EE - x rise mu TEE eh RS L' Lg ... — J P ; [== DEEE =
 ppt D Pur LR E 2 Toi = 1 Mu: E= 22 _ — LS L 10 He 1 Le La — — PR. -
 rmmmmmtt Ms. = ; L : Te SE =: ?# LS SN rs æ—— Re ee ee s- D = ES m2
 25 Er Live — Æ - s- + E æ de ——— ne ne Æ + JL TEE + die set LT IT ais
 RTE CPR CESR Re C2 > we ds — = as. CPE A! US ee ÉS r : es: Sos es
 mas 527 +

a la Diffillation. Sr espèce de raifin varie pour {a quanrité & la qualité des esprits qu'on en peut tirer. Il y a des railins qui ne font bons que pour manger; d'autres qu'on fait fécher , tels que font ceux de Damas, de Corinthe , de Provence & d'Avignon ; ceux-là ne font pas propres à faire du vin, Le verjus n'est propre qu'à confire. Il y à des vins très-propres à brûler , d'autres qui le font beaucoup moins, Les vins de Languedoc & de Provence ren. dent beaucoup d'eau-de-vie au tirage , quand on les brûle dans leur force : les vins d'Orléans & de Blois rendent encore davantage: mais les meilleurs font ceux de territoires de Coïgnac & d'Andaye , qui font cependant du nombre des moins potables du Royzame : au lieu que ceux de Bourgogne & de Champagne , qui font d'un goût très-fin , font très-peu propres , parce qu'ils rendent très-peu au tirage, Obfervons encore que tous les vins de hqueur, comme les vins d'Espagne , de Canarie , d'Alicante , de Chypre , les vins Mufcats , 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 reviendrai au Fabricant à un prix quatre fois audeflus 'de celui qu'il pourrait là vendre. Celle qu'on en tire est très-bonne , comme liqueur fimple , parce qu'elle conD ;

RD ET LUE Hé à RS © . ETS PORN EE PAU SZ. TE = me _ ?
DT RTE Re CT De — 2 cm6 me : ER = FE" Æ E z me ed men pire ct tie.
céapitemere = ÿ # # {4 LC Ni. mix LU F ù 4 DHL IF. 1 È As atE ST OP ru
il SE cree ++ RE A . — 4 à sec ste — | Les CEE 2 ME E + 8% fntroduion
ve toujours la qualité liquoreufe &- fe goût des vins dontelle eft tirée ; mais
en vieillifant , ce goût devient quelquefois aromatique , & ne plait pas aflez
aux étrangers 5 mais il ne fait pas fortune en France. Un des plus grands
avantages de la diftillation , eft de tirer parti , au profit du commerce , des
chofes même qui paraiffent n'avoir nulle valeur , comme de la lie & du marc
de vin. Pour düftiller la lie , il faut mettre d'abord un peu d'eau & de fable
au foud de la chaudière , pour empêcher l'eaude-vie de prendre un mauvais
goût ; & obferver fur-tout de ne pas poufler le feu auflî vivement qu'on le
poufle lorfqu'on fait brûler fimplement du vin. La conduite au -refte eft à-
peu-près la même dans l'une & l'autre fabrique ; & les attentions à prévenir
les accidens doivent toujours être les mêmes. Si Fon veut diftiller le marc
de vin il faut avoir une planche de cuivre de la même circonférence que la
chaudière, qui fera foutenue par un trépied , d'environ un demi pied de
hauteur :il faut que cette planche foit percée comme une écumoire : on
mettra enfuire de l'eau dans la chaudi're à la hauteur d'un demi pied , de
forte que l'eau pañle la planche d'un cravers de doigt ; enfuire

>< ns —e# — - + à un me mien, rh me — — — D © — cet FT à
 la Difillation. 3 vous mettrez le marc de vin sur la planche , & vous
 poufferez le tirage à grand feu, Si le marc n'a pas été extrêmement preflé ,
 l'eau-de-vie pourra être bonne & forte ; & elle fera au contraire inférieure
 si le marc l'a été davantage. Les Vinaigriers tirent aussi partie de June & de
 l'autre pour faire du vinaigre. De" — ere nn PLAGE ZX + EE => ES ns
 ET - : ue — E 27 D sTÆ be < 3 à _ Pr ET ES A Éd SE «Led D RE E ie] ÿ
 h \ il | CG: APE LE R-ES: XV IT De l'Efprit-de-vin, fimple & rectifié. N
 appelle esprit-de-vin fimple , une partie d'eau-de-vie distillée , & de laquelle
 on a tiré la partie phlegmatique qui lui était restée après la première
 distillation , & c'est ce qu'on appelle. esprit-de-vin fimple. 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. Enfin , on appelle
 esprit ardent , celui dans lequel, après plusieurs rectifications ,il ne reste plus
 aucune partie aqueuse ou phlegmatique. L'esprit-de-vin fait la base de toutes
 les opérations de la distillation des liqueurs ; ainsi il est efflué D 6 é = T4 = :
 Te a Cr Pre "se age _ = ne r us — — = _ " - - PL de tas = TE SE

1 (1 84 Introduion A tiel de favoir le diftiller. Selon la défJL, nition que nous en avons donnée , il ji ne faut que diftiller une certaine quantité d'eau-de-vie : mais cetté quantité d'efLi prit-de-vin qu'on entiere, diffère fouvent ; Ad elle eft toujours relative à la force de l'eau. qu de-vie qu'on diftille. C'eft au diftillateur à faire attention lorfque la partie phlegmatique commence à s'enlever , ce qui s'apperçoit aifément par la couleur blanche , qui diftingue les phlegmes de 12 partie {piritueufe. La rectification des efprits étant une opération plus délicate , demande aufli d'être difcurée un peu plus profondément, Nous avons dir , que rectifier des efprits, c'était repafñler lPefprit-de-vin à lFalambic: | La méthode la meilleure dans cette opéf] ration eft celle-ci: quand on a tiré l'efi prit-de-vin ce qui doit être à peu-près | la moitié , ou un peu plus d'eau-de-vie relativement à fa force , on ôte de l'alambic ce qui. y refte ; & l'on remet dans k la cucurbite la partie diftillée , à laquel4 le on fait la même chofe que ci-devant : | on en fetire encore la moitié; on ef. faic en en fafant brûler un peu dans une cuiller ; quand le feu eft éteint, on juge par l'eau qui refte, à quel point l'ef] prit-de-vin eft reiñé ; fi l'on juge qu'il | ne foit point encore porté. à la perfecion -où on le fouhaïte, on procède de | même que ci-deflus , & on ke repalfe: re e : h F Fee re 5: : 5.4 ape» Ce: : — = ST LT À . mm - + + C2 EL ee HR 5: ÆE| ——— PS 7 TD qe SAR F9 CEE ESA = tete es =: 2. in < —. == — 2 1 ! De > gr 5 mi out he it tes int SAS - faite ne . ee, Mr ie res ee LeLaëts: = 2 — -+: 2 Ab" 2 er dr + + œ ve el - T5= be 41

à la Difillation. & S une feconde ou troilième fois à l'alam bic, jufqu'à ce qu'il {oit au degré qu'on defire. La rectification des efprits eff [1 plus dangereufe opération de la diftillation , celle par conféquent qu'il faut fuivre avec le plus d'attention , tant par rapport à la marchandile , que par rapport à la perfonne du Diftillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent , ne demandent pas la moitié de ce que celle-ci exige. Ce que nous avons dit fur les accidens dans trois ou quatre chapitres , regarde principalement la réétification des efprits. C'eft fur-tout dans celle-ci qu'il faut le plus d'attention à rafraichir fouvent l'alambic, & où la préfence d'efprit eft le plus néceffaire au Fabricant , s'il veut prévenir des accidens auxquels il eft très-difficile de remédier en cette partie. | L'efprit-de-vin reñé felon [a façon que nous venons de dire ,eft fort brillant , & s'emploie ordinairement dans les eaux cordiales. & celles d'odeurs. La voie la plus fûre eft le bain-marie, ou celui des vapeurs pour éviter le danger ; & celle dont on fe fert le plus ordinairement eft de réétifier à feu nud ; elle eft aufli la plus dangereufe. La meilleure, mais la plus longue eft celle de reftifier avec un alambic au ferpentin. Quand on veut donner le dernier des

86 Introduction gré de perfection à Pefprit-de-vin réétifié, il faut le mettre , après la réélification , fur un feu de fable dans un vaifleau de rencontre. Voilà ,fur la rectification des efprits, ce qu'on doit obferver , & ce qu'on en peut dire : il nous refteà parler du choix & des preuves de l'eaude-vie & de-lefprit-de-vin , tant fimple que rectifié. Ce qu'on verra dans le chapitre fuivant. GHHSAMPUIE FREE > XNVEFFE Du choir & des preuves de PEau-de-vie & de PEfprit-de-vin, tant fimple que recfifié, LT ge _———., |||| À connaïffance des chofes qu'on emploie doit être de tous les états; ainfi il ferait honteux à un Diftilateur de ne pas connaître ou de ne pas favoir choifir-ce qui fait le fond de fon commerce. L'eau: de-vie eft {on principal objets la connaiffance par conféquent ne peut lui en être indifférente. Parmi les preuves les plus ufitées pour juger de l'eau-de-vie , je rapporte celles-ci comme les plus ordinaires & les plus fûres ; il faut d'abord examiner fi elle eft bien nette & bien brillante ; fi elle n'eft ni trop blanche nitrop nébuleufe. Si elle le trouve à cet égard telle qu'on la fou. ne Las See + me er te a — mRrES >. Es ++ £: à rs Rire “ee |: EE = ——— LA = 7 = pt M 5 ss = es : #&. u— Tee R PRÉ I 7e A EhsI-LT ZE = LDT he 2e RL LL. _— u Q=- era je 7E Ens-É EE Sn CS + He TS Rue - = — ER - : ES SE

à la Difiillation 87 haite ; il faucen verfer dans un verre , obferver fi elle pételte , fielle moule , & {i la moufle , en s'abatrant, laille fur l'eaude-vie des véficules, & fi ces véficules y reftent long-tems. Si les véficules tiennent, & que l'eau-de-vie aie d'ailleurs les qualités que nous avons dites , on en peut juger avantageufement, Une feconde preuve eft de prendre du papier qui n'ait point été collé , de le tremper un peu dans l'eau-de-vie : fi l'humidité s'étend beaucoup plus loin que Pendroit mouille , vous pouvez décider que l'eaudevie eft plus phlegmatique qu'elle ne doit l'être : car l'humidité qui s'érend , n'eft autre chole quela parue aqueufe, Une troifième preuve, c'eft de verfer un peu d'eau-de-vie dans le creux de la main & de frotter ; fi elle fe déffèche promptement , l'eau-de-vie eft fpiritueufe ; s'il refte de l'humidité , elle eft à coup sûr phlegmatique. La meilleure façon d'en juger, c'eft d'être. un peu gourmet en cette partie: le goût décide mieux encore que routes les. preuves ci-deflus. Ceux qui ne veulent pas s'en rapporter tout-à-fait à eux-mê=mes , ou qui {e défient de leur goût, peuvent fe fervir des preuves ci-deffus. La meilleure enfin & la plus fûre , eft d'en diftiller. Lorfqu'on en a em ployé une grande quantité , on juge pour dut. 0 2 TR AOL OT a ee æ + Cr SRE NÉ "ge LES RE * ©

| I 89 Introduction ju lors, parce qu'elle rend , au tirage , du qu
prix qu'on y peut mettre. Quantité de | AE perfonnes fe laiflent prévenir par
la couLA leur , & décident de la bonté fur l'apAE parence ; mais ils
ignorent que cette AU couleur jaune eft fouvent leffet d'une hi tinture que
lui donne le Marchand, "LH Ceux qui fe connaiffent en cette partie , + int
ne fe laiflent pas prendre par cette apEE parence, & regardent cette preuve
comEU me très-équivoque, comme elle left en {Fa cffet ; ils lui préfèrent
toujours une eaud: de-vie blanche , pourvu qu'elle foit nette M & brillante ,
lorfqu'il eft queition de difta tiller , parce que l'eau-de-vie nouvelle LL rend
beaucoup plus que la veille. Ceux #4 qui la vendent en détail , préfèrent
l'eauTE de-vie vielle & plus ambrée » parce qu'el1È le a moins de mauvais
gout quela nouFE velle. Cette dernière rend beaucoup plus LE à la
diftillation, quand elle eft bien choiFLE fie d'ailleurs , ainfi que je lai
éprouvé 1E El moi-même. ni Il eft très-facile de diftinguer l'eauul de-vie
nouvelle que celle qui ne left pas; Un Peau-de-vie de vin, de celles qui font
it faites de grains ou avec d'autresboiflons, LR ou avec la lie & le marc de
vin. Les e | eaux-de-vie de grains ou d'autres boïifni {ons que le vin , font
âcres & moins Riel {piritueufes 3 celles de lie & de marc de FE vin ont
d'ordinaire un goût de feu & l'in même d'empyreume. Wir il ;

à da Difillation. 89 La preuve des esprits fimples confifle
feulement à en brûler, & on juge , par ce qui refte , de leur qualité. Les
preuves des esprits rectifiés {ont de plufeurs fortes : quelques perfonnes
jugent de leur perfection à l'odorat ; d'autres s'en frottent les mains qui
demeurent très-fèches le moment d'après , {1 les esprits font bien rectifiés :
d'autres enfin font tremper du coton ou du papier ; & l'approchant d'une
chandelle , les éenflamment ; fi le fu des esprits brûle le papier ou le coton ,
on eft sûr de leur perfection ; s'ils ne brûlent pas , ils font flegmatiques ; car
c'eft l'humidité qui a pénétré le papier ou le coton , qui les empêche de
brûler : la preuve la plus sûre eft de mettre Île f:u à un cuiller où vous aurez
mis l'elprit-de vin, & fitout fe conformme , qu'il ne refte aucune humidité ,
pour le sûr votre esprit eft de toute qualité. Voilà, fur les différentes reuves
par lefquelles on peut juger de fa EE de lPeau-de-vie & de l'esprit-de-vin,
tant fimple que reétifié , tout ce qu'on en peut dire , ce qu'on croit de
meilleur , & ce qui cit le plus en ufage. CMS Z a he = 2 2 . = CLOE LE RE
= ra SE RE Bis res Khy : Re be , Le. ri eh El HT "1 || (HAL : 1 y 21 LU 04
104 'Hi MA | an ENS! 41 tal } f ' 101 MI ven 1h Î soi ! l) : \. | el à Ni UE
(#4 , 1 % { 1 { ON NS L 4! nu L Æ HU Ni 211 4) 4 ! ' ii Ti { U | Eh n : di '4
MAUE "Eu 4 14 A° : AMEN ut | ! J% A 1 pt)r al 4 tt Ki ! ur | Î AUNS 1
J'EN ME | : [LA l BA AT #1 PE 1. | t "+ n ui! ile | Ni] D & di 0 * UE) ; Let
ut \ : rt À HE! hi | RTE M PU HI N' AE UE | {à ARÈLE | UI Hal 14 L Ft: : :
AT é PA «or : à sn) JIUUR A | 21 167 | + # | Lie | (2 W' | DER x | * « , Mi : :
ANR A! | U H PIN ONU En 1# nn? \$ | +] } \ 4] ' QE | 0) MIE n 1? | D 14 :
"# | "TN LA CL: 4 x * à 4 mt 4 (ail | ds F | : ge F1 | Le te Î rs | 1 UE A PI44
111 { | UFR } D 1116 #} 1 h + ae (1 | " Fi PA Î | \$ 41h A (ll did | : ve M boit
Î LITE | 1" (Q Vi: A 4 : 14 LA mn * î b (1H 11 } nl 15 IE } L ' à ie 4 A D ' |
A LE 1 by HPELRI & : vi f ! eee 10 | 414 1h 44 ! i pr) " M1 A: L 1 A. +13
[A7 ut 1 ' ES Î 4 | ["Ha { A | Dal ff Bu : CRE {4 TRE + 1 h } | 8 , { | y) Î 1
à! PA : } = _Z D ubt S DOREME URE :

re née 9 = 2 _ : 11 Pi "1 Oil .1 | (NT 1 nu De LD: ue (2 H = = EE
 LITE EE 2e PTE €, . EE #0 Introduction CEHPA PET SP RES NETX De la
 connaissance & du choix des Fleurs qu'on emploie dans la Distillation. Es
 Distillateurs emploient les fleurs de deux manières: ou pour en exprimer la
 teinture , comme l'on fait de la violette , du coquelicot, du bleu , 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 , la
 tubéreuse , les fleurs des plantes aromatiques , comme celles du thym , du
 romarin, du basilic , de Fenouil, de la lavande , &c. ou les fleurs des arbres
 odoriférans , comme celles de l'orange & autres. Il est essentiel aux
 Distillateurs de favoir choisir les fleurs qu'ils emploient , & de les employer
 dans les temps qu'elles sont dans leur force ; la règle générale pour cette
 partie est de les cueillir toujours avant le lever du Soleil , lors. que la
 fraîcheur du matin tient encore leur parfum concentré , parce que la cha.
 leur l'enlève , en sorte qu'une fleur cueil. lie dans la chaleur du jour a
 fûrement

a la Difillation. 94 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 {aisons ; mais la violette printanière est toujours la meilleure ; la violerte lim ple qui croit dans des endroits expolés ; est préférable à celle qui vienr à l'om bre ; la violette fimple est préférable pour Podeur à la violette double : cette dernière est préférable à lautre pour la teinture, Parmi les fleurs odoriférantes , on dif. tingue celles dont on extrait Île parfum par la diftillation ; pour les liqueurs de gout ; & celles dont, on n'extrait que l'odeur, pour des eaux d'odeurs. Les pre. mières {ont la violette , dont on extrait le parfum pour les liqueurs de goût & la teinture violette ; l'œillet , la giroflée , dont on extrait aufli des teintures avec le parfum ; la tubéreuse , la jonquille, le jafmin , la fleur d'orange, dont on diftille de l'eau fimple une quinteflence qu'on appelle autrement Néroly ; qu'on emploie en rataña dont on fait des confitures fe ches & liquides, Parmi celles dont on extrait {odeur pour les eaux d'odeurs ou de fanté ,il y en a plufieurs dont on tire l'huile cflentielle ou la quinreflence , telles font la rofe, la, eur d'orange , la lavande , &c, def. quelles on peur tirer la quintefflence qu'on

TT au me — - EF RER SE SE * un — — rx = ä = = ne me mme
 — = LE — at!!! t'41 RU (1 | le æFREE =. De = = — - — — 7 _ni = = ny,
 + di _ss es à ne à VS OR CU En UT PP AE CPE EE — ee Œ" ;° Sat ee 47
 ei —- Se + — + er + LL: és ee mr ie — _ VE EE nt gs Fu - pue — CT ns.
 LS ——— RE sr L— FE ES à # LS A L 1 | | 1 SRE ne Us Te Y2 Tntroduction
 emploie au défaut de la fleur , lorfque celleci ne fubfifte plus. Il éft encore
 eflentiel au Diftilateur de diftinguer celles qui fe reffemblent , tels font
 l'afpic & la lavande , celles des fruits à écorce , qu'on prend quelquefois
 l'une pour l'autre, & dont un homme fans expérience confond les
 quinteflences, à caufe de quelque reffemblance d'odeur. Il ne left pas moins
 de ne pas prendre indifféremment toutes fortes de fleurs, pour extraire les
 teintures ; telles fleurs ont en effet une couleur très-brillante , & donneraient
 la plus belle teinture du. monde , qu'on ne peut employer , parce qu'elles
 font de mauvaife odeur , ou donneraient un mauvais goût. Mais quelques
 bonnes, à cet ulage , que foient les fleurs dont nous avons déjà parlé , on
 verra dans le chapitre fur les couleurs & les teintures , qu'excepté le fafran ,
 il vaut mieux employer les drogues dont nous parlons , parce que les
 teintures aux fleurs font fujettes à dégénérer , inconvéniement auquel il eft
 toujours bon d'obvier , lorfqu'on a d'autres moyens auf fimples, & de
 laréuflire defquels on peur s'aflurer par ce que l'expérience en démontre. Il
 fufit d'obferver que , dans tous les cas où le Diftilateur habile peut fe trou
 ver , il faudra toujours tirer parti de ce LA

a le Diftillation. 93 qu'il trouvera, & qu'il le faudra toujours embellir & perfectionner. EE (46 | VE CHAPET-RE XX: De la connoissance des fruits. Es fruits qu'emploient les Diftillateurs font de plusieurs fortes : 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 cédrat , le citron , la bigarade, le limon, la bergamote , font excellens pour les liqueurs de goût, lorsqu'on se sert de zaites 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 le 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 coûtent dans ce pays-ci, rend la fabrique impossible au Diftillateur, Nous parlerons du choix qu'on doit en faire, aux chapitres qui en traiteront spécialement, La bergamote est plus ordinairement employée dans

2 mins 1e 7: ue sad “Le à 3 7. « — CT et UE le EE = EE = 2 7. -
D _ —= æ ee x es TRE 9 À me er tt mt te dire N nu 2 saga “> —e ———
=” 2 Sa LE EE = — = = à Ts Re pe # Enr pt m se 2% _ | è4 Introduéion les
eaux d’odeurs , que dans les liqueurs de gout. Parmiles fruits à pepins , les
Diftillateurs en emploient fort peu ; “excepté la pomme de reinette , la poire
de rouf{eler & le coing. On fait du rataña de ces trois fruits ; mais la poire
de rouf: felet fe confit plus ordinairement à l’eau de-vie. Pour le coing ,
comme il eft propre à la fermentation fpiritueufe , on peut diftiller l’eau
fpiritueufe qu’il rend par la fermentation ; & l’efprit de cette eau :, ou
liqueur vineufe , s’emploie avec fuccès à une liqueur , qui aurait acquis
toute La finelle du goût de ce fruit, & la qualité bienfaifanté qu’on lui
connaît, pour l’eftomac. On fe fert plus communément dé ce dernier fruit
pour le rataña; on en fait encore un rataña double ou hypothèque, qui
acquiert en vieilliffant une perfeétion inconcevable. On fe fert des fruits à
noyaux pour le ratafia ; cels font les cerifes | les: pru-nes , les abricots ; les
pêches ; ces quatre efèces {e confifent à l’eau-de-vie. Il eft encore d’autres
fruits , que ‘les diftillateurs emploient pour les ratañas & les firops ; tels
font la fraife & la frame boife , qu’on emploie dans plufieurs ratafias , pour
leur donner un goût plus fin. On emploie les mûres & les framboifes pour
colorer les ratañas , ainfi

a la Diffillation. 9\$ que les meriles, On fait du firop avec les mûres & les groilles , qui elt fort agréable au goût, & dont on fait ufage pour les malades, Les fruits à coque fervent auflî , dans le commerce de la düiftillation, à pluñeurs ufages. On fait du rataña de noix , & on confit ce fruit à l'eau-de-vie , lorfqu'il eft encore tendre. On fe fert des amandes pour l'eau de noyau ; On tire de ce même fruit, ainfi que des noïlfettes , & de la noix de ben ;des huiles pour les effences parfumées. On ne parle ici que de ceux dont les diftillateurs {e fervent le plus commanément: il en eft beaucoup d'autres, qu'on pourrait employer avec autant de fuccès. Il fuffit d'avoir indiqué ia l'ufage qu'on en fait: c'elt 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, ferviront toujours pour diriger les opérations. \g FI — Re ” = — = ER ILE er ——— Ex a — ne <= ETS LT Ress LE — = + == = — 2 = Ento— z— DE he 2 2 htm Es

| À l'occasion de l'introduction en France de la connaissance des plantes aromatiques & vulnérables. On appelle Plantes aromatiques, celles dont la tige & la fleur ont une odeur forte & pénétrante, & cependant agréable. Ces Plantes confèrent cette odeur longtemps après qu'elles ont été cueillies, même quand elles ont été séchées. On appelle plantes vulnérables, celles qui ont un goût aromatique, qui sont onctueuses & balsamiques. Nous ne parlons ici des plantes vulnérables, que parce que nous donnerons dans le cours de cet Ouvrage, la recette & la méthode de plusieurs eaux vulnérables, & surtout celle de l'eau d'arquebuse. Les plantes aromatiques & vulnérables 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 mélisse, le romarin, la lavande, l'aspic, la marjolaine, la fauge, &c. dont nous donnerons les recettes ci-après. Pour les vulnérables, on les trouvera aux chapitres qui en traitent. On a = ER RE T ER dt " x _ . - 2 — + = 2e? Le ls. A Re, + EE TS SL _ ; - EX = ES SEE Le. où 5 in ES ; = = LE = Z = = RE = = ms L Te " EE Se, ." ... » — ARE SEE at — F mms — EEE + — ne << = = E LS r-Be DRE 1 me - Le: . :- EL + de en le RE5 APR LESC ——— = ; ATH ae a = = & ES = EE 3 = — : a és 1 ru se . .# D Er PTS e= me À Du à = im TEA à ee ER M 15 De Lie re ES ee EE Ze = em 2 us eg — — "2 F || L 4 KL re

à la Diffillation. 9Y On tire des plantes aromatiques. des taux d'odeur , qui lont excellentes pour fortifier le cœur & le cerveau , & dont on fe fert habituellement dans les évanouillemens. On en tire aufli des quinteflences , qui tiennent lieu des plantes mêmes , dans les faifons où l'on n'en trouve plus. On dhiftille les aromatiques en deux f2cons ; ou. à l'eau, pour en tirer-des eaux fimples ; ou à l'efpric-de-vin , pour en faire deseaux d'odeurs, Toutes deux contribuent à la fanté, en contribuant à la propreté du corps. Les meilleurs vulnéraires qu'on puille employer , font ceux qui nous viennent de la Suile. On envoie ordinairement ces plantes fèches , feuilles & fleurs ; maisellës confervenc aflez de leur bonne qualité pour les employer ici. Les plantes vulnéraires dont on le fert pour l'eau d'arquebufade , viennent tous en France ; & 'on les emploie dans leur force & leur verdsur. C'est fur-touc dans le tème qu'elles font en fleurs, qu'il faut en fire ufage. On les diftille à Peau fimple ; mais celles . qui font. diftillées à l'efprit-de-vin , ont infiniment plus de vertu. Les feuilles & les f:urs des plantes aromatiques entrent dans le pot-pourri. on s'en fert aufli pour Îles fachets de fenteur. La règle générale eft de les emÊ - . RCE — — Ee .. 2. Er, - er ns D es ... = er = pr ze 2 D PE DE cn == ee De D LES a s ... EE RON EE cord 7. - lere es SH = otre s.—. — ee RLRT te 20! EE he ms ER Ts pe 4 #.

F dci 27} — ——— nn — — ms à mn à — ER = HS ET (Me
a}! : 14 dl A ï (l | nr + + = 7 ET LEE ——— : is DR ESS ER Es ot mir Lo +
: © . ” - - = : 98 Introduétion loyer dans leur force , & de les cueilfe comme
nous avons dit ci-deflus , avant que la chaleur ait enlevé une partie de leur
parfum. Voilà fur les plantes , tant aromatiques que vulnérables , ce qu’on
peut dire. On trouvera de plus grands détails fur ce fujet ,aux chapitres qui
en parlent. CH API T:R:EEX:XIT. De la connoiffance des Epices & des
Grains. LL grand ufage qu’on à fait de tout tems des épices , eft la meilleure
preuve de leur bonté, L'abus feul qu’on ena fait, les à rendu dangereufes. Le
Diftillateur emploie les épices dans beaucoup de parties de fon commerce ;
ainfi il eft eflentiel pour lui de les bien connoître. Celles dont il fait le plus
d'ufage font le girofle , la canelle, la mufcade & le macis. De ces quatre
efpèces on tire des efprits par la Diftillation , des teintures par infufion &
des huiles eflentielles, comme nous le dirons ci-après ; elles entrent aufi
dans les recettes de plufieurs eaux d'odeur , & fur-tout dans celles des eaux
cordiales.

à la Distillation. 99 On trouvera dans le cours de cet Ouvrage des moyens pour ne se pas tromper dans le choix des épices ; cette connoissance est d'aurant plus essentielle , qu'elles entrent dans la plupart des liqueurs de goût. + Ce que nous en difons ici en passant, n'est que pour la chaîne des connoissances. ces préliminaires que nous nous sommes proposés de donner avant de passer aux opérations de la distillation , & afin de ne rien omettre des choses qu'il est essentiel de savoir avant d'opérer. Il ne nous reste , pour achever cette espèce 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'angélique , la coriandre , le genièvre , l'aneth, le céleri & le persil , le chervis , le carvi , la carotte & autres. 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 rataña de vespédro, ou rataña des sept graines. Le café est d'une espèce si excellente , que nous avons résolu de le traiter avec plus d'étendue & séparément. C'est sur les principes que nous avons RC mn

100 Traité raisonné établis, que, nous allons procéder dans le cours de nos chapitres. Nous commencerons. par. les fleurs, 'enfin par les plantes jaromatiques, & vulnérables ,. dé-là nous pañlerons aux fruits. , des. fruits aux épices , des épices aux graines , & nous finirons. ce Traité par les eaux d'odeurs, les eflences , les firops , les ratañas & les infuflons.

CHPASPEE TRE XX ILL De la Fleur d'Orange. Le 'Oranger est un arbre fort connu, on le cultive ici avec succès : mais les pays où il croit naturellement , {ont la Provence, le Languedoc, le Portugal , Malte, l'Italie, Il en croit dans d'autres pays, mais ceux-ci sont les plus connus. La fleur de cet arbre est blanche , molle , d'une odeur forte , pénétrante & trèsagréable à l'odorat & au goût. Il faut prendre garde de ne, pas vous tromper dans le choix, des fleurs!; :celle de bergamotier est plus belle & moins bonne que la véritable. fleur d'orange : on la distingue à [a fleur , qui est plus forte, le parfum moins agréable :, la haute 'un peu de rouge. Ayez de la fleur d'orange fraîche, cueillie après le lever du Soleil; mettez

de la Diffillation. IOY la feuille & le cœur de la fleur fans lé.
plucher , dans la cucurbite , avec dé l'eau; vous mettrez votre alambic fur le
feu , en obfervant bien les règles de la diftillation. À feu nud , il faut un feu
plus violent que quand on diftille à l'eau-de-vie, parce que l'eau étant plus
pefante & point {piritueufe , elle 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 fi on en tirait trop , la fleur.
s'attacherait au fond de la cucurbite, brûlerait & gâterait ce qui eft déjà tiré
; fi on entirait moins , on perdrait ce qu'on en pourrait. tirer de plus.
Rafraichiftez toujours votre réfrigérant , cela donne de la oui: Soit votre
difillation, & conferve. 'odeur :.les épluchures même peuvent-fervir ; on
peut les employer ; & l'eau de fleurs d'orange n'en fera pas moins bonne,
Recette, Prenez une livre de fleurs 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-feprier au plus, en obfervant
ponétuellement les: règles de ce Chapitre, E à Le

102, Traité raifonne Nérolly & Eau de Fleurs d Orange double.

Nous venons de dire la façon de faire l'eau de fleurs d'orange fimple :voici celle de faire Peau de fleurs d'orange , & le Nécoly. L'eau de fleurs d'orange double fe fait au bain-marie ; on met dans l'alambic des fleurs d'orange à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau fans y mettre ni eau ni eau-de-vie ; l'alambic étant garni on le met fur 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 jufqu'au coux ronnerment ; & lorfque l'alambic eft dans le bain la chaleur l'amortit petit-à-petit , la fond , & commence à bouillir : c'est dans cetems 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 foleil, * dans le beau tems , s'il eft poffible ; il ne faut fe fervir que des feuilles qui cémportent la couronne ; il faut encore choisir les fleurs les plus épaiffes , parce qu'elles rendent davantage à la diftillation ayant moins de coton ; il faut poufler le feu, parce que cette diftillation eft plus longue qu'à feu nud, & que les fleurs ne courent pas le danger d'être brulées au fond de la cucurbite ; mais fur-tout il faut rafraichir {ou (ll LE | Qu x ee ES ne pe; PE" _ RE TTS 3e È LL rt - = Es LS — > Lr — = --2>. = ——— - . — z—— : = es — _ — nm = — RS HE PS SL | hr Enr: oies a | = === RS + —2e d = — 7 TS TR le ue ee TE 3 Per pa M Pr nee Sue PRE mA. “HG RE ATX Tee" 2 — REP LED ie ps RACE

dela Difhillation. 103 vent, fi vous voulez que votre eau ait une
 bonne odeur. Avec l'eau double de fleurs d'orange le Néroly viendra 'ou
 quinteflence de fleurs d'orange. Comme cette quinteflence est la partie
 huileufe ;, elle furnag:ra. Ce Néroly est d'abord de couleur verte, mais après
 quelques jours il devient rougeâtre ; pour le féparer avec facilité de l'eau
 double il faut renverser la bouteille ; l'eau double de fleurs d'orange coule
 la première , & le Néroly vient enfuire : voilà la, façon de faire l'eau de
 fleurs d'orange double , & comment on en fépare le Néroly ou quinteflence.
 Cette eau est parfaite , & il en faut peu pour donner beaucoup de parfum
 aux chofes auxquelles on en mêle. Mais le Néroly est bien 'encore au-deflus
 de cetre eau double , en n'en peut pas faire compataifon : un demi-poiflon
 de Néroly fair plus d'ufage qu'une pinte & plus d'eau de fleurs 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 avait autrefois , il faut efpérer qu'il reprendra
 mieux qu'il ne prit jamais, C'est une partie que le Difillateur ne doit point
 négliger ; cette odeur est fi agréable que, malgré la fureur de la mode pour
 des odeurs d'un mérite bien inférieur , elle a encore des paitifans zélés. E 4
 1 es / pes ... 2 UE (ii | (4 à, » 1 146 | ,1(} ï | { | ce 2 RE Te de me Les dents
 À-maremenre —Lie !1 tèmne-mnilnt tn" sr SE PE UEE RS J Es ee de lisse
 7 ER EE = . EE LS 3 = _ = = — am. Le

Le. isa Sie = a es | L en EE mm — à 7 se 0 à ue me ee M | AS _ 2
SE ES ——— s = ME Eve Pre MR QT ee == 1 2 L ss — Ex id — a gt a +
—# = 104 Traité rai[onné Recette pour l'Eau double, Vous mettrez dans
l'alambic des fleurs d'orange jufqu'au couronnement , ou moins fi vous
voulez moins tirer d'eau ; pour Pavoir bonne n'en tirez au plus ques le tiers
fl les feuilles fonce épaifles , & moins {i elles ne le font pas. Pour le Néroly
la quantité dépend de celle de l'eau double diftillée , de lardeur 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 quinteffence de fleurs d'orange , quand on
en veut tirer une certaine quantité il faut mettre votre eau de fleurs d'orange
double dans un alambic au réfrigérant , & mettre dans cette eau double de
nouvelles fleurs d'orange ; luter votre alambic , le pofer à feu nud ou fur un
bain de vapeurs, afin que la force du feu fafle monter la quinteflence plus
facilement : le meilleur Néroly fe fait au bain de vapeurs , & cete
diftillation met la marchandife à l'abri des accidens qui arrivent en diftillanc
à feu nud ; les fleurs ne brûlent pas, & on ne craint pas pour l'eau double ni
pour le Néroly le goût de feu ou celui d'em. pyreume ; Popération eft crès-
longue & parfaite,

de la Distillation. 10\$ Eau de Fleurs d'Orange : Liqueurs. Après avoir parlé des eaux simples ; doubles, & Néroly ou - quintessence , de fleurs d'orange :, nous allons 'parler d'une autre eau de: fleurs d'orange infusée dans des esprits , qui est liqueur. Nous aurons encore aux Chapitres des ratañas:, dont nous faisons, un article à part ; quelque chose à dire. sur le rataña de Fleurs d'orange ; l'eau de fleurs d'orange dont nous allons parler est une autre liqueur :très-différente: du rataña. - Pour faire cette eau en liqueur 1} faut mettre plus d'esprit-de-vin qu'au rataña ; cela le rendra plus liqueur parce que le ratafia de fleurs d'orange est ordinairement faible ; c'est au Fabricant intelligent à se bien conduire sur ce point, | Pour faire de l'eau de fleurs. d'orange en liqueur , 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' mettez pour le rataña ; quand votre sucre sera fondu , vous y mettrez de l'esprit-de-vin simple,- & ensuite vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange double , vous les mêlerez 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 au

nn 112 < . Un 106 Traité raifonne en rez tiré fes efprits vous les
 jeterez danse | firop , les mêlerez & les paflerez à la chauffe. Vous
 obferverez dans cette opération que lon ne diftille pas la fleur d'oranze avec
 l'eau-de-vie pour la mettre en liqueur , parce que cette liqueur ne de-
 viendrait jamais claire, les efprits-feraient trop chargés d'une quinteflence
 dont on ne ferait plus le maître. C'eft pourquoi on fe ferr de l'eau de fleurs
 d'orange double & du Néroly. Voyez tout ce que nous avons ditfur la fleur
 d'orange , pour régler avec jufteffe vos opérations, Recette. Pour fix pintes
 mettez trois pintes & demi-feptier d'eau-de-vie dans votre alambic, mettez
 auflî trois pintes d'eau , & demi-feptier d'eau de fleurs d'orange ; & fi votre
 eau eft moins forte en fleurs, il faut en mettre davantage, & diminuer 1 Peau
 de votre firop à proportion du plus RE que vous en aurez mis. | Recette pour
 la faire avec le Néroly. LES TT Re LT Æz PTE ES. r RE nm De ASSET ET
 CS . 3 SR ZA: = hs" = Du Néroly 'ou quinteflence de fleurs d'orange vous
 en mettrez vingt gouttes | par pinte «dans l'alambic, pour trois pink res &
 demi-feptier d'eau-de-vie : vous mettrez: foixante gouttes de Néroly , &
 alors trois pintes .& demi-feptier d'eau & une livre de fucre, da? à = tt —
 LES ae = 4 ITA "4 Eu DE ee 2h à 2 LS = de à "pe _— gt D < 5 + PP IT EL
 Lens er, mn ae" 2e he LE ——— ie. Ja =. À = — z = z LUN = 1 Ven Li et =
 A 2 = : F- Le t % 11 | om _— RE re mu = oo

de la Diffillation. 107 EE == 2 Ge SNS CH APE RE XXI Del
Rose O N peut ranger toutes les roses sous deux espèces 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 muscées
& les roses doubles. Les roses pâles simples sont plus odorantes 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 dont le Distillateur se
sert le plus communément, On se sert peu de roses muscées. 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. et après le lever du Soleil, la trop grande E 6 1

x ER sr: %ea 7" — > TE mr cr mt semer rDyrxse is Er Æ se
 ——— + 2 _ = se = re EE. à Se F 124 mg 1 5 == — — + AT ee, = ES + ==
 — LME . "2 UML IC 108 Traité raifonné de chaleur fait diflipper le parfum :
 au lieu qu'immédiatement après le lever du Soleil ;, elles ont confervé .un
 efprit de l'air que la rofée de la nuit teur à imprimé , & quifait leur: vertu. Il
 ne faut pas les cueillir en tems de pluie , parce que l'eäu les humeète, &
 emporte üune partie de leur vertu & de leur parfum. : Pour faire l'eau de
 rofe fimple,, il faut -dépouiller fimplement, les feuilles de la rofe, les piler ,
 garnir a cucurbite de 'votre alambic jufqu'au couronnement , & les diftiller
 au bain-marie où au bain de vapeurs, Pour lui donner plus de parfum , il
 faut remettre l'eau diftillée dans l'alambic fur d'autres feuilles de rofes ,
 préparées comme les premières , & les diftiller au bain= marie , comme ci-
 devant. Pour tirer La Quinteflence de Rofe. Prenez la rofe fraîche cueillie
 après le lever du Soleil , & la rofe pâle domef. tique , vous vous fervirez
 d'un alambic de verre : vous mettez un lit de fleurs., in lit de fel, & vous
 remplirez, votre 'cucurbire jufqu'au couronnement. Quand vous les aurez
 bien preflées | vous cou-vrirez votre alambic de fon chapiteau , le luterez
 bien , vous boucherez le tuyau, & laiflerez votre alambic, garni de cete
 façon, repoler deux jours entiers ,

de la Diffillation. 109 pour donner le tems à la quinteflence de fortir : c'est le fel feul qui la Fait fortir des rofes, parce qu'elles n'ont point aflez de force ; & ne difrilleraient d'ellesmêmes que de l'eau-rofe ; mais le fel, lui donnant dé la force dans cet efpace de tems , en fait fortir la partie huileule qui eft la quinteffence, Après le tems prefcrit pour la ferment. tation , vous diftillerez vos rofes digérées de cette façon. Vous. retirerez ce qui diftillera d'abord , parce que ce fort des phlegmes que ce qui diftille en premier lieu ; enfuite vous luterez au tuyau votre récipient ; ce qui vicndra enfuite fera l'eau de rofe, double & la quinteffence ; vous féparerez l'eau d'avec la quireflence , comme vous féparerez le Néroly de leau de fleurs d'orange double. La quinteffence de rofe n'est pas aflez connue pour être bien à la mode; mais fi une fois elle prend , fon règne fera de durée, Le mérite de la rofe eft trop connu pour ne pas efpérer un heureux fue. cès de la diftillation de la quinteflence; & l'Ouvrier qui la fera bien en tirera parti en fe faifant honneur. EN 23 — LE FN

110 Traité raifonné EL s\$ pue — CHEAP ÉTESREE XX Ve Du
Lis, 3 RES — = — = rss À 14! E lis eft une fleur blanche , d'odeur forte ,
onétueufe , en forme de coupe très - ouverte par le haut ;au milieu de la
fleur eft le piftil, qui eft couvert d'une pouflière jaune. Ces fleurs font
atrachées à une queue grêle & molle. Il y a deux fortes delis , un dont les
fleurs font blanches , & l'autre qui les a jaunes. Ces deux efèces fe
reflembent entièrement aux fleurs près , qui font de différentes couleurs
feulement, Cette fleur eft très-bonne à employer ; les Parfumeurs s'en
fervent avec fuccès pour leurs poudres : elle eft bonne pour la Pharmacie ;
on en tire une eau faluraire. Les Diftilateurs-Liquoriftes la fuppriment
totalement. NS GS

de la Diffillation. ITE EE ——— deg de NT CHAPIT RE: X:XVTE
De Gillet. Es œillets dont les Distillateurs se font, font les petits œillets
rouges. qu'on appelle œuillers à rataña. Le petit œiller 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 velues.... tées ; il faut le cueillir
en temps chaud. Cet œiller fleurit trois fois dans l'été ; ce font ceux de la
première [ève . qu'il faut choisir, ils ont toujours plus de force & de parfum
que les autres. Les Bourgeois n'emploient ordinairement que ceux de la
troisième fève , parce qu'ils sont. moins chers & plus communs que ceux de
la première. | Vos œillets choisis avec [a qualité ci dessus , vous tirerez les
feuilles de cette fleur , & couperez l'île 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 avait .que cette
raison , je crois qu'il ferait, plus à propos de laisser le blanc ;
mais la meilleure pour le produire , c'est que ce |

112 - Traité raisonné blanc Oterait dans l'infusion une partie de la couleur en pure perte , d'autant plus qu'il n'a point d'odeur absolument; & ce font les meilleures raisons de l'orer. Vous couperez: donc ce blanc , & quand vous aurez épluché vos œillets de cette sorte, vous les mettez dans une cruche,, & quand' votre cruche sera pleine , vous verserez de leau-de-vie sur vos œillets:,, & vous les laisseriez infuser l'espace! de six semaines avec quelques clous: de girofle , pour faire l'ortir le goût des fleurs, Il faut observer que :si vous n'employez pas beaucoup de fleurs, il faut proportionner la cruche à la quantité que vous en aurez ; de sorte que si vous n'envasez pas assez pour en remplir plusieurs , ou une grande | ou une-moyenne , il n'en faut prendre qu'une petite, parce qu'il faut que la cruche: dont vous! vous ferez, soit absolument pleine. La raison en est que , comme la couleur des œillets 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 leau-de-vie , pour bien décharger ! leur teinture ; en sorte que , si la cruche n'était pas bien remplie de fleurs lorsque l'eau-de-vie "ferait dans la 'cruche , les fleurs 'iraient au-dessus de l'eau-de-vie ; & ne resteraient pas au fond' de la cruche ; les fleurs qui _

de la Difillation. 113 feraient deflus ne feraient pas parfutement imbibées , & ne fe déchargeratent pas bien dé leur couleur. Ainfi il faut toujours que votre cruche foit pleine de fleurs avant de la remplir d'eau-de-vie ; il ne faut pas cependant les prefler , parce que l'eau-de-vie ayant plus de peine à les pénétrer, en aurait auf plus à enlever leur couleur, Quand votre cruche fera pleine de fleurs & d'eau-de-vie , vous la boucherez bien , afin que rien ne tranfpire, ce qui diminuerait la force de l'odeur de votre infuñon. Au bout de fix femaines vous Ja tirérez , vous la paflerez dans un tamis, vous laiflerez bien égouter les fleurs, vous pouvez même les prefler. Vous ferez fondre du fucre dans de l'eau fraîche ; & quand le fuere fera fondu, vous y mettrez votre infuñon , dont vous aurez eu foin d'oter les feuilles de fleur. Quand elle fera bien mêlée avec le firop, vous pailerez le tout à la chaufle; & quand ce mélange fera clair ,. votre eau d'œillet fera faite. Pour que la liqueur ait toutes les qualités qu'elle doit avbir , -il faut qu'elle foit d'une couleur brillante , d'un rouge foncé , tirant tant foit peu fur la couleur pourpre. Si votre couleur tirait fur le noir , & qu'elle füt trop foncée , pour la rendre d'un rouge un peu plusclair ,

LT ESS = IE ar z. D > PS D re 0 ET true ee e—. + >,» 23 = + 0 le
0 une 2 E— n 27 « En ss = CE nn ï — dés nt ee EE Ts = —æ 4 ! Enr y À
DU Chi. ee ee er _ Cas Dr pu 4 = TRS < rs it 2 : ee - - _ — == 1er ! a": a =
_ " - ci. SE - É SERRE » , _ OPeS EE — = CR UE ARR Tir no =: EX — >
. : RE té ” — E x = 22 RE = - > — _ — ... =. > = ET ne eu PRE RÉ
— , | rs + D. TS : — _ — - 7 ni æ + L. — _ — ps = Lol _ — —
= TER — = — - , = — — : ‘ : Spa. d % L x - nt — - = : = + _ * ra . À © E
== Fr + * tre £ sh sd LE #7 : : . . » ‘ "SL" . à —pm— PR m F5 "4 2e +
LL == = me a” , = ep ee tu A à un Tone rh = + + _ . à so Apee 5 *Z . 114
Traité railonné vous y mettrez un peu d’eau-de-vie & de firop , & le tout
avec difcernement, car la couleur dans cette liqueur fait ordinairement la
règle du goût ; puifque c’eft de la couleur qu’elle tire ce qu’elle a de mérite,
parce quecette teinture lui donne le goût. Recette. Pour faire l’eau d’œillet,
vous mettrez moitié infufion & moitié firop, & vous emploierez fix onces
de fucre par pinte d’eau pour faire le firop. Autre façon de faire l’eau d’
Gillet. On peut encore employer l’œiller d’une autre façon , & cette façon
eft beaucoup plus prompte que la première , & tourne au profit du
Fabricant. Perfonne jufqu’ici ne l’avait pratiquée, je l’ai tentée , & j’y ai
réufli, & c’eit ma pratique ordinaire , que l’expérience m’a démontre bonne :
la voici. Lorfque vous aurez épluché vos œillets, de la même façon que
nous avons dit cideflus , au-lieu de les mettre infufer , comme j’ai dit dans
ce chapitre , pendant fix femaines , vous les mettrez infufer dansde l’eau fur
le feu , comme en fait pour la fleur de violette, & dans trois heures votre
œillet aura dépouillé fa couleur , & de rouge qu’il étoit avant cette infufion ,
il n’aura qu’un rouge pâle , comme un linge qui aurait été trempé de vin.
Cette opération faite , vous pañlerez vos

de la. Diffillation. Hg fleurs dans un tamis & les preflerez; & felon la force dela teinture vous ferez votre firop. Sielle eft faible | vous ferez fondre votre fucre dans la décoétion coJorée, & vous mettrez autant de pintes de firop , que de pintes d'eau-de-vie , & fur le champ votre liqueur fera faite. Vous obferverez de piler du clou de girofle , vous en mettrez deux par botte d'œillets „& vous les mettrez dans l'infufion ou dans la liqueur avant d'être pañlée. Si on veut lavoit encore plus fine , on diftillera l'eau-de-vie avec quelques clous de girofle ; on en fera une liqueur exquile , en faifant le firop comme aux liqueurs fines ; obfervez de mefurér votre déco@tion avant de faire fondre le fucre, & vous ajouterez l'eau qu'il fera beloin d'y mettre. Le brièveté, de cette facon de faire l'eau d'œillet ,eft d'un grand mérite ; on peut l'avoir dans le même jour. Elle eft d'autant plus profitable , que l'eau-de-vie ne diminue point , ui en quantité , nien force |, que la liqueur n'a pas moins de perfection; on a d'ailleurs l'agrément de n'avoir point d'embarras, & de l'avoig auili promptement qu'il eft poffible.

116 Traité railonné C.H,A:P,I TRE; XXVIII Du Jafmin. 'L yen a de deux espèces , toutes deux bonnes à employer ; le jafmin commun , & le jafmin d'Efpagne ; qui a les fleurs beaucoup plus belles ; plus grandes, plus larges & plus odorantes que Le celle du jafmin commun , de couleur blanche en dedans , rougeâtres en dehors. LEA -C'est ce dernier que les Distillateurs emploient le plus ordinairement; les Parfu-meurs en font un usage très-érendu. LA I] faut cueillir le jafmin avant le lever DE -du Soleil ; pour qu'il: n'aït rien perdu de | fon parfum, & qu'il ait cette vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit impriment LEUR à toutes les fleurs. Et Il faut arracher la fleur du calice verd à 4 dans lequel elle .est renfermée , & l'emRe: ployer aufli-tot., de peur 'qu'elle ne perde quelque chofe de fon parfum. . Quand vous l'aurez épluchée de cette: façon , 1464 vous mettrez vos fleurs dans l'alambic:, AIG avec. l'eau & leau-de-vie portée par la Pl recette. Ceci fait , vous ferez un feu un peu vif, & vous mettrez . votre alambic fur ce feu ; vous diftillerez vos fleurs. Sur-cout ayez beaucoup d'attention, en < en, ar gr A Z= RER mu fe DE LR Lie LS ER on He 1% TES ME Cr D LE = ES "rs = AT A = Égre z = A — : : . à CRE Do re À + ee RE = De 2e - eu <= — ER

de la Difrillation. ÎTY diftillant , qu'il ne vienne point de phlegme, car. vous, gâteriez votre liqueur , qui n'aurait plus fon parfum; car en diftillan: lé jafmin , le parfum monte le premier: Quand vous aurez tiré tous vos ef. prits , vous. boucherez promptement votre récipient, Vous ferez enfuite fondre du fucre dans de: l'eau fraîche ; & quand votre. fucre fera - fondu., au-lieu de verfer vos:efprits dans le. firop ,. vous verferez: le firop dans le récipient fur les efprits parfumés. Vous. boucherez auili-tot le récipient , & ne le pañlerez à la chauffe que le jour fuivant , peur donner aux efprits diftillés le tems dé fe refroidir parfaitement pour conferver leur odeur , qui en 's'exhalant , ferait tort à. votre liqueur , :& enfin pour que ces-mêmes .efprits pénètrent bien. le lirop. Ayez foin quand vous le paflerez à la chauffe, de bien couvrir l'enronnoir , par la même railon. Ce n'eft qu'en obfer-: vant-.exactement ce. que nous difons , que : vous pourrez, faire de bonne eau de jafmin. Ce n'eft pas un;petit mérite pour : le Diftillateur. Il s'en-trouve fi peu de bonne , que celui qui la fait bien, a dans cet art une : très-bonne partie. . en D'ailleurs ,-comme la conduite de cette diftillation eft un des points ; de fcience', d'un! Diftillateur , celui qui eft capable

Li (3 LRPÈ EX ? gui Y1S Traité railenne jt de bien faire l'eau de jafmin , eft fort TAMTE en état , avec quelque connaiffance , de nur bien conduire fes autres opérations. 144 Je crois qu'on peut tirer la 'quinteflence LT du jafmin & des autres fleurs dont on AE fait des effences. Quoique l'odeur - du MR jafmin foit extrêmement douce, & que perfonne , je crois , n'ait tenté cette épreuve, je penfe qu'on en peut tirer , comqu me des rofes | en obfervant la même méthode que nous avons donnée , pour faire la quinteflence de cette fleur , au chapitre vingt-quatrième , où j'en traite fpécialement. | FRET & tree ES + Sc ET. Re à me cÿ 2 hn —*PR = + =. += — Zi Pire 26 7 L me < — TER Recette pour .fix pintes. ET ET , Ps Vous emploïerez trois pintes & demifeptier d'eau-de-vie ; une chopine 'd'eau, fix onces de jafmin ; une livre defucre, & trois pintes & demi-feptier d'eau pour faire votre firop. Pour faire votre eau de jafmin fine & moëlleufe,, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie , uné chopine d'eau , & quatre livres de fucre ; deux pintes &'chopine & demi-poiflon pour le firop , & huit onces de jafmin. Pour faire votre liqueur fine & fèche, vous emploierez quatre pintes d'eau-devie , une chopine d'eau ;: pour le firop, deux: pintes d'eau , deux' livres "de fucre , & dix onces de jafmin. On peut. mettre en-infufion dans l'efprit de trois pintes demi-feptier d'eauVe + S-yretee x DAELSS La ||| 1

de la Diffillatioe. 119 de-vie, huit onces de jasmin pendant un mois ; après ce tems , faites votre sirop, en mettant un demi-septier d'eau-de-vie de moins , à cause que le jasmin a affaibli les esprits , votre liqueur fera parfaite; cette opération est la meilleure. CHAPITRE XXVI De la Violette, La Violette simple & du Printemps, vaut infiniment mieux que celle de l'Automne & la double ; c'est celle qu'on emploie le plus volontiers , & dont nous allons parler dans ce chapitre. Vous observerez pour cette fleur les mêmes choses que pour celles ci-dessus, 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; & on a raison , car la violette distillée n'a pas un grand mérit

F Cr,st :., ge — ES L 6 en — D. he J rer 7 LEE SE Se Se EL RE
 PRE EE | < VERS mr " ne 2) 1 ! P| Y20 Traité raifonne te; celle. qui eft
 infufée eft prefque. feu: le recherchée. La :couleur qui prévient , fait en fa
 faveur un, grand préjugé ;. & de tout tems un préjugé favorable ajoute
 beaucoup au mérite des chofes, quelque bonté réelle qu'elles aient
 d'ailleurs. Vos violertes. épluchées, vous les mettrèz infuler, comme nous
 difons, dans l'eau-de-vie , ou _efprit-de-vin ..., pendant un mois, Car cette
 infufionne fe fair pas comme pour le firop. Au bout de ce tems vous
 paflerez votre infufñon dans un tamis , & quand votre infufñon fera paffée,
 & que vous aurez bien égoutéles fleurs , vous ferez fondre du fucre dans
 lPéau fraîche , & quand il fera fondu, vous mettrez votre infufion dans ce
 firop; vous mêlerez bien l'un & l'autre ; vous pañlerez ce mélange à la
 chauffe , & quand le tout fera clair, vous aurez votre liqueur fure & bonne. |
 Employez toujours vos fleurs dès qu'el-. les feront cuéillies , parce qu'elles
 perdent toujours quelque chofe de leur parfum , quand on les laifle
 troplong-tems fans les employer. Ayez foin de bien remplir les vaifleaux,
 dans lefquels vous ferez votre infufon de fleurs fans les prefler , & cela.
 pour les raifons 'que nous avons dites au chapitre vingt-fixième de l'œillet.
 On peut encore, pour dépècher l'ouvrage,

de la Difillation. 121 vrage , fans qu'il y perde rien de fa qualité, faire Pinfufñion au. feu comme pour le firop. Obfervez pour cette infufon tour ce que nousavons dit au chapitre cent vingt-huit du firop de violette. La façon d'en extraire la ceinture par le feu eft beaucoup plus prompte ; & fans contredit, mziilleure. La recetre -encore pour faire l'eau de violette -éft exactement la. même que celle que nousavons donnée pour. faire. l'eau d'œiller ;. vous la gouvernerez par les mêmes règles , à cela près, que vous ne mettrez point de girofle pour celle-ci, vous mettrez à la place demi-once d'inis de Florence nouvelle. Le refte, eft abfolument la même chofe que la recette de l'eau d'œiiler QUE ET CHA PAT RE XXIX De la Jonquille. qu fleur vient fur une tige verte ; 3 plate, creufe comme celle du narcifle, Ses feuilles font longues , étroités , liffes , douces , molafles & d'un trèsbeau verd. Elle fleurit en Mars ou Avril, & eft très-commune. Sa couleur ordipaire eft un jaune clair , entre celle du citron & de VI'orange. Les blanches n'ont pas beaucoup. d'odeur, Il y en 2 de F ge — | (} 1 |

22 Traité raisonné doubles & de simples. : Mais les simples or les plus odorantes. Les doubles ont e parfum plus délicat. Cette fleur , au gré des connaisseurs ; a le parfum le plus exquis & le plus fin , qui foit dans aucune autre. On en fait des parfums; elle entre danses poudres, pommades \$ 'eaux -& efléncess Voiëi laufa con de l'employer en liqueur. Vous choïfirez des jonquilles iples ou doubles , de la meilleure odeur ét VOUS : pourrez ; vous déracherez les feuilles , les ferez iatale r dans l'eau-de-vie., jufqu' Ye qu'elles aient bien dépouillé leur ceuleur ; & pour en faire', vous ee bien Îles vaifleaux où vous mettrez 'nfulér vos fleurs , par les raifons que nous avons dites aux chapitres précédens de la violette & de l'œiller , ou vous les ! ferez infufer à une chaleur modérée. Cette infufion faite, comme nous avons dit, vous ferez fondre du fucre propor= tionnellement à: la quantité de liqueur infufée ; & quand vous aurez pallé vorre infufion au tamis, que vos fleurs feront bien égouttées, vous mêlerez le firop & Pinfufion que vous paflerez à la chauffe pour la clarifier. Votre liqueur étant claire , fera faite. Voici encore une meilleure façon. Diftillez à leau-de'vie far un fu un peu vif, telle quantité de fleurs que vous voudrez , pour faire fix pintes d'eau de Sn = : » — Su = - = w +! “2: ST = D TA Las. D: — “ SE he po. = er + | ? ‘# Mn + dr. 4 L au tn mt * 1” , (k } (nil LR me Dr eus. er. ets Lu - — on FE Ft © ne q OR es sos ee + ï x qu 1 — TR Re ee PE Æ Lx ——— “à 7 bis : '25= #4 - = “ mn CES 7 >= œ—— gr = rss. I ZT. T—— se y, ne lee Es — -——.- den. » + . 4 mg à en ee PET eee ve #5 ET 2e, z = —— | QU — RS ER — ne

de la Diffillation. 123 jonquille liqueur. Observez de tout: poine le chapitre de l'eau de jasmin, pour la faire fine, fèche ou moëlleule.; & com 16 la jonquille ne. donnerait pas à la distillation la couleur, vous vous: fervez de la teinture de safran que vous metrez "en quantité suffisante pour la couleur de votre liqueur, qui doit avoir celle de la fleur, Il n'y a de recette pour cette puë 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 d'odeur, pour parfumer les poudres & essences, & autres choses, LE A EE CHAPFET'RE LX XX. é Des couleurs & teintures de Fleurs. Es couleurs ordinaires aux liqueurs font le rouge cramoisi, cerise, rose, le jaune orange, citron, le violet, le violet pourpre, le bleu. Ces couleurs se font avec la cochenille & le tournesol, le safran, le caramel, & 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 | 2

124 Traité raifonne couleur le rouge cramoifi, le vrai écarlate, & tous les autres rouges , de quelque degré ou nuance qu'on puifle defirer cette couleur , & pour routes on nemploie que la cochenille. La cochenille eft un verd gris noir, qui vient des Indes , & qui , étant mis dans l'eau pulvêrillée , fait une crès-belle teinture rouge, qu'on appelle rouge cramoifi. Cette drogue eft d'un commerce extrê. mement étendu. Nous avons en Europe une autre efpèce de cochenille, Cettécochenille eft la feuille du chêne verd , qui croit en Languedoe, en Efpagne & dans les autres Pays chauds: effêt de la piqûre d'un ver, qui y cherche fa nourriture ; ce qui fait qu'en ouvrant cette feuille , on y trouve une légion de mouchérons ; ce qu'on voit même ici fur les feuilles de ronces , du rofier fauvage fur-tour, Cette piqûre y fait naître une veflie pleine d'un fuc vifqueux & gluant, qui, en mûriflant, devient rouge comme on ie voit. La cochenille donne le vermillon ou couleur écarlate , fortifie l'effomac & empêche l'avortement. Pour bien choifir la cochenille , il faut prendre [a plus noire & la plus pefante. La cochenille de qualité inférieure à celle ci-deflus , eft couverte d'une efpèce de fleur blanche , comme celle qu'on voit fur les prunes violettes.

ZSESS 7 laine. MCE LU RS Re RE SN — RE = E ne TS ES
SPRL : mr D Sr — 2". 0e EE 2 ——— à tv . E .% l fl 1 MA LA 4 By! l H : »
n 1 M . 14 À LRU ou FA MN: A di L ' NP RC : + | j ar AUN { , LL P (Li '
OR a! | À "1 } Mi} ARE HET A" 14 L. [] A : 4 1% | EU 14 ? n 4 1 | , on Le
1 | à 21! | Pré t A1 0e ŷ : û ' D ! : NA L 21 ke ri ! PE (4 re LT (M ŷ et ñ L *
HA ! | fu «+ YA t Ph 1e | r 2} ' (il 4 1} 1t e 4 L _ — 2 D ns 202 70e TS MER
PUS Er RE ET ere) des pra eZ etre _

de la Diffillation. 12% Cette drogue est chère ; & quand on fait 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 connaissance 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 la cochenille toute seule , & ne peuvent varier ses nuances. Ils croient faire une couleur écarlate , & font une couleur pourpre foncé. D'autres ne savent pas lier la couleur à leurs liqueurs ; elle retombe dans la suite , se décharge au fond , fait un dépôt qui trouble la liqueur , & la rend nébuleuse aussitôt qu'on remue le bouteille où elle est, Nous avons dit qu'on se servait de la cochenille pour faire la couleur. Voici une façon de faire ces nuances : c'est de se servir de l'alun. L'alun est de trois espèces principales & plus communes. Ce sont de celles-là seulement que nous voulons parler. L'alun de Roche est un sel minéral 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, F 2 3

EU TT [an | l£ HA 4 Le il r ? . 4 4 L + 220 Trait CT TT fonné |
AA HER à RO P. PIERRE A MR EE En M 2 A Û 5 AP DEIC alun de Roc
he y CEIUL d Itaise ji >. ES àle ls 2 Y D za > 2 LE s'appéle alun de Rome ;
on lapporte en WU" \rrR": LT pa LE re Je. & qu morceaux de médiocre
groileur , de couuifans, tranfit acide , al] Jeur blanci 1e [OUgCatres. ; |
arens en dedans , d'un got ringent. Cet alun ef 1 net; mais on le purifie en le
faifant Bis [HF dre dans de l'eau, filtrant la a dl: ion, HEURE & la faifaut
évaporer fur e feu ; il, eft dé| réfiË & aftringent, & a des vertus ad mirables
pour arrécer le {ang , & fert à mille. autres chofes | +4 ?) La Î JA La
troifième efpèce d'alun eft lalun de | alace:s On °nOUùUS l'apporte
d'Anplet AS CI fliss MOrCCAUX , DEaUux » blancs ; lui fans &
rranfparens cornme le ccvital, Son goût & C fs qualités fanr en tout
lrmbables à celles de l'alun de Rome; c'eit le plus connu; ons'en fert pour
laiteineu re ; c'eft celui que je confeille d'employer pour les nuances de la
couleur uses Pour colorer fix pintes de liqueur en rouge cramoili , vous
prendrez trois gros lé cochenille, un demi-gros d'alun de ns - dd + Æ = ré =
me ASE : se. 5 LS 27 Ne cu HA | C 11 ; 4j glace ou d'Angleterre , que vous
pilerez 1) PT ALI en poudre impaivable ; la plus HA | délice qu'il-{era
pofible.. Cela fait, vous FÆ re = DE Environ tYols poiflons d'eau
bouillante , vous verferez de cette eau dans votre mortier environ Fi moitié ,
vous remuerez bien vos drogues avec le pilon le plus promptement qu il
vous fe Ta pofible , & auili-cor vous jetterez ce méeh — en DR ST NES =
eu + = tp NE à SET 1 = Ex = = i — run Rd _ gp DE RE, 7 7 Er a n. re 4 2 _
— + Lim æ, = ee —* LR LR TE Ce | nome n 3 ES TS — LÉ 2 > re ES lag
FERA FE OUEEN a V_d | f

d'e la Difiillation. 127 lage coloré dans votre liqueur, qui doit être auparavant affatfonnée d'esprit & du firop ; cete circonstance est nécessaire : après vous rincerez votre mortier avec le: refte de cette eau bouillante dont j'ai parlé ci-deflus, Vous jetterez ce refte dans votre liqueur , & vous aurez une couleur cramoilie , foncée & veloutée ; cette couleur est fans contredit la plus nette de toutes, & la moins sujete à s'altérer & a paller, Si vous voulez que votre rouge soit vif & moins foncé, vous n'emploierez que deux gros de cochenille , & . vous l'emploierez de la même facon que pour le rouge foncé ci-deflus. Si vous, voulez ne. faire qu'un rouge role, cependal nt vif , NOUS .n'emploierez qu'un gros de cochenille } æ la moitié moins d'a un , & lemploier la même façon que. ci- de fu Si vous voulez faire la éritable couleur écarlate , vous prendrez de Ja fecon:. de espèce de cochenille, dont n nous avoRs parlé à la définition, qu'on appelle autrement vermillon ou kermès, le poids de deux gros, demi-gros d'alun & de crème de tartre. Comme cette préparation pourrait alarmer nos Leéte urs ,quela cochenille , l'alun, la crème de tartre , font pour une infinité de perfonns des drogues très-peu connues , & qu'on pourrait croire malfaifF4 1 Sie ——
 —— = ET = AT Fr 0 EST NT TR RENE ES “ie

= TT | me : = : « d pi AU! \l * (NE À n 1418 Re 14 sat 1Y\ | LE:
E à W EE : 70 É | : # : L'ILE 1 rt | [l L L 17 BA p 4 | { IH PS | L L Le : t1W
t î p! RP D mn à th : MA Le HE LA Ĩ pi Ne (1 ML u »: 2! L # : “ | | ” Ve: 1 4
} : MN Ua 4 TE EM Un M J 11} M4 Le LU vt N 2 b } ,) A+ +” ; L L RE! |
ÿ | Un » | >< 4 ve Pi} 1 | hi! D , 1! ” 0 114 l ne ‘1h #w TE n té qu,] || | CB
QU ' k " | Î 8 RE IAE Hi! { ‘LE 11 LT : : 11 4 4 4) ee M un > « ‘15 j (ME Ě
NU IP M4 (91: «ul D « L r ‘on ON 4 4 "J k,} Û [M “I? L1 L his L 4 re PA {
Lin 1 | II? # . L Qui + W L h : ! 4: | | ECM 0 de ! nv. "4 til t At ein | ! !) : Û
128 Traité raifonné fantes , nous avons défini l'alun & lacochenille , & nous
avons montré , par une courte expolition ; leurs qualités & vertus connues.
Il nous refte à leur dire ce que c'eft que la crème ‘de tartre. La crème de
tartre eftune pellicule ou efèce d’écume qui refte après l’evaporation d'une
partie de Fhumidité en faifant le cryftal de tartre. Ee cryftal detartre eft un
tartreblanc, qu'on fait dilloudre & qu'on fait évaporer. Ce’ cryftal ; dit
'Lémery, eft purgatuif , epériuf, bon pour les hydropiques , pour les fièvres
tierces & quartes. Quelque bonnes que foient ces drogues, Je Public
pourraic les appréhender , fi la petité quantité qu'on en met ne raflurait fur
les craintes qu’on en pourrait avoir, Si votre couleur écarlate était trop
foncée , vous augmenteriez la dofe de crème de tartre, mas très-peu , &
toujours avec beaucoup de modération ; & vous rendrez par ce moyen votre
couleuraufli douce que vous le voudrez. Pour convaincre le Public que Fon
ne peut mettre beaucoup de cette dernière drogue , c’eft que , pour peu
qu'on en mette de plus que ce que nous prefcrivons , la couleur tombe & fait
un dépôt. Il eft vrai que, ce dépor fait , ce qui refte de coukur à la liqueur ,
eft d’un

de la Diffillation. 129 brillant étonnant; mais le rouge auf » 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 dé. terminée , & qu'on doit les augmenter ou diminuer proportionnellement aux quantités de liqueurs qu'on aura à colorer. On emploie la cochenille également pour le camoufi & la couleur écarlate ; ; & ceux qui voudront la faire dans les bonnes règles , 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 étant distillées . - & le feraient toutes, si l'on ne suppléait pour leur donner l'a, grément des Aromes. 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 à changer d'espèce & de nom en prenant une couleur différente, Il y a des Distillateurs qui tirent cette couleur de la girofle jaune par infusion, soit à l'eau, soit, à l'esprit. On choisit les fleurs les plus épanouies ; parce qu'elles sont plus riches en couleur: on arrache les feuilles de la fleur tout simplement sans les presser] “— = à hé. = + Be M me | WE MIE ED <= æ —_ Z TL. TE ZA dam =, = : is. 771 2 nues Lt 2 rs Le ns. = ESS LEET

Fu Ds ee Es € Te 2 14 a D Se Se ST ee — RE ES TRE à DE gn
 Re PR Br + Es ai" A .. € i chier LS SEA ET re = — er Re TE F.- Eds À EE
 < D. --- ss " = AA y=CR ees Eté. + He Tes = tn ee 4. cer e 7 + Rte ch —
 EE : 2m RE LT me sn 2 > Te 7e _ — \$ 130 Traité raifonné. & on n'en prend
 que celles qui font bien jaunes, Si on tire la couleur de cette fleur par
 infufion de l'eau, on met les feuilles dans un pot, & on le remplit d'eau. On
 met enfuite ce pot fur la cendre rouge ou fur . un feu modéré de charbon .
 couvert de cendre comme on fait à la violette pour faire le firop : on fe fert
 de cette teinture pour ajouter au firop que l'on fait pour l'eau d'or. Si au
 contraire on tire la couleur de ces fleurs par l'infufion de l'efprit-de-vin, on
 en remplit une bouteille Île de verre fans les prefler , on verfe par-deflus de
 Pefprit-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 ;
 jau"nes font communes , fans recourir à d'autres expédiens dont le détail:
 ferait infini, le plus covure & le plus sûr moyen , & qui p'emporte pas de
 grands ais elt de fe fervir du caramel. Pour bien faire ce caramel, prenez du
 fucre , que vous mettrez dans une cuillère à caramel. Certe cuillère eft une
 cuillère de fer ou de cuive, qui eft de la grandeur d'une cuillère à por. Vous
 ferez fondre votre fucre dans certe cuillère fur un feu chair ; & lorfqu'il
 commencera à fondre, vous le remuerez toujours , de peur qu' une parue ne
 {e brule tandis que l'autre ne fe

de: la Difillation. 137 rait pas encore fondue. Quand même tout ferait fondu vous ne laifierez pas dé continuer à le remuer jufqu'à ce...que votre caramel ait pris couleur ; car le point effenel eft de lui donner le jufte degré, Car fi le caramel n'était pas aflez brûlé, vous feriez obligé d'en mettre beaucoup plus , & votre couleur n'aurait. jamais. le jufte degré-que vous lui voudriez donner ; & s'il était trop brûlé , Il ne feraic propre à rien. Voila qourquoi il faur abfolument attrapper fon véritable point. Prenez garde , lorfque votre fucre commence à fon dre , il eft prefque blanc ; & dans peu de temsildore , & dé nuance en nuance on voie naître tous les degrés de couleur. Dès que vous vous appercevrez qu'il eft {ur le, point de noircir , vous y méttrez allez d'eau pour faire fondre: votre caramel; quand, il fera fondu vous le paflerez dans un linge blanc | & quand. vos liqueurs feront affaifonnées & prêtes à paf. fer, vous en verferez dans:la liqueur peuà-peu jufqu'à ce que votre liqueur foit au point que vous defirerez ; vous ferez für par ce moyen du degré de couleur que vous voudrez qu'elle ait. — Vous pourrez encore, fi-vous voulez, faire cette couleur avant la liqueur, afin de la laifler repofer. Vous. pourrez encore clarifier la liqueur , & après y mettre la couleur que vous voudrez qu'elle air, Cv FX © ee me» EE ol — 5 — -] ne x | : _ ; 2% = =. mm ms P Eet6 EE ET ZE = = Re er Æ Er — FL — + ais de Er ou TR — ar e ter + ui | \ : ==

ml = LS L CR NES = DE PT CR 2e anis = CE LE . Con QU 4 0
 vbs (: : Il + ! \ 1. ÿ U 2 | 'bp À ul 1, MU 4 | l f :) ll d } L'F { L # Î j | 4 . RL
 D CAR ON] : d | (| #1 } | M! LA £ J'I 2 14 A à "in "1 À p? é } ! 1h Mu! :
 L' j fps WE MM | À js Ÿ L : : Or, } : + A ct: | à pt : : \ à 4 : y À ! A L le * i
 Met 4 { 4, ! A] j | L EM LE RE ? n n NiMH 1 or 1 | oh PE t : 14 n Lt (| + ui:
 . UN 2 fr: : ft h 1) 42 ' | AL et " k pu + LUE j } Un s! 1] \ Vie N!! F 4 : : [2 |
 : Min (0 1 : *: Î fl | u 1 : n° 1 | 1 u Le "AR 1 { , | . , » ui + { e Î n n'e 4 ! | | 4 1
 : : 4 (1 \ ON | Il ra Il : } Là " t v ! { > # 1 0 L 132 Traité #aionne Si vous
 voulez qu'elle air une couleur plus vive & plus riche, vous ferez pañfer deux
 ou trois pintes de cette liqueur dans une chaufle , qui aura fervi à clarifier de
 l'Pefcubac, & quand vous er aurez pañé deux ou trois pintes , vous le
 mêlerez avec ce qui n'y aura pas paflé , & votre liqueur aura une couleur:
 admirable ; le goût de l'efcubac ne fera pas aflez dominant pour faire roit au
 goût de votre liqueur. C'eft le moyen véritable de faire l'eau 'd'or ; mais
 pour l'eau d'abricot ou pour les au. tres liqueurs , il ne faut pas les pañner à
 [a chaufle de l'efcubac. Cette pratique , comme je le dis , n'eft bonne que
 pour l'eau d'or , parce que fa couleur doit être plus vive que les autres.
 Cette couleur feyt encore pour une infinité d'autres liqueurs. Il eft effentiel
 de la favoir bien faire , & un Diftilateur ne faurait crop s'y attacher.
 Quelque facile qu'il paraifle de la bien faire , il n'en fut pas moins beaucoup
 d'attention. Couleur violette , & Le violet pourpre. Le fechrer de la couleur
 violette a coûté bien des recherches pour la rendre durable, & l'empêcher de
 dépofer ; cependant. quoiqu'il ne foit point inutile d'employer les fleurs ,
 fur-tout quandelles ont du parfum, le meilleur eft de fe fervir des drogues
 qui donnent une teinture folide.

de la Diffillation. 33 Quelques-uns emploient le bois dont on se sert pour cette teinture ; mais cette couleur est moins belle , & ce bois donne toujours aux liqueurs un goût défagréable ; 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 de tournesol en pains , qui sont faits avec la semence du tournesol. ou héliotrope , & ce pain étant détrempé , donne une couleur violette bleue , qui fait un très-bel effet. Vous prendrez de ces pains que vous pilerez dans un mortier & réduirez en poudre bien déliée, vous ferez bouillir de l'eau , & quand elle bouillira vous y mettrez vos pains pulvérisés ; vous remuerez bien ce mélange & le verserez. dans: votre liqueur bien doucement pour ne pas | : Il 6538 (= 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 laissez vos pains en leur entier ; vous les mettez dans un pot ou une cafetière avec de l'eau que vous ferez bouillir. environ une demi-heure , vos pains resteront en leur entier ;. leur couleur cependant se déchargera & sera facile à filtrer , parce que la teinture ne sera point chargée : LE | (} : le : i 'i : .N | Uh | n H'A 1 H @ | 41 ur Don?! || M! n : { (4 || : | , | 1 } WI cg tt = EE Te ETS

#34: Traité raisonné de parties groffières. Cette teinture étant filtrée peut {emertre dans la liqueur même clarifiée. C'est encore le meilleur moyen dont on puisse {e lervir pour donner aux li. queurs le jufte degré de couleur qui leur convient, & pour ne pas mettre dans vos liqueurs des parties groffières qui feroient. un dépôt. C'est donc au tourne{ol fur-tour qu'il faut s'attacht er pour cetre couleur, comme à la 'drogue la plus efhcace , & qui donne une teinture plus fokde. Obfervez bien de ne mettre dans votre liqueur aucun acide de quelque efpèce que ce loir, parce qu'il ferait changer Ca MES ETS Lee Me rue Æ EE = = — = — EE — PRE Te a mé: Rd D a — = EE — . : ds er — : : iv : : pe , = - < 27 € 2. de ne ie à LES += Sd of ee > Jos: 7 + RS = — - — | : ES un = - z — a 4 Dr EL ' — — — — — ae” “ne #2 = > — + 27 or Re r SE : es RIT MST + Æ= LUS TE =. re + — LL d: = | æ + _ « 2 - — > _ LIT V0 tés “ TA D Se = EE = | re ÉÉ 1 Ja couleur fans re Si vous bles aire de votre liqueur un violet pourpre, vous mettrez avec les pains de tournefol un peu de PRET AR : & vous la rendrez par ce moyen aufili belle que vous le voudrez. Vous pourrez encore faire une teinture de rournefol & une de cochenille féparées ; & quand vous colorerez votre liquéur vous ferez maître de lui donner plus ou moins de fond à votre fantaiſie,. & vous ferez moins fujet à vous tromper. Cette couleur eft la plus difficile à attraper de toutes; mais quand on obferVera bien ce que néus venons de dire , on peut s'aflurer qu'elle fera belle & qu'elle tiendra bien , quoique naturellement elle be, ©: ge tue réessd 22 De ET RS RE DE LR Le Le fl fi 2 SR Sn ee sn 27 ' = _ L2 « se PRE ee or EE ur ee = RE (spas

de la Diffillation: 1:3f fait fort caluelle, C'est pourquoi , je
previens encore mes Lecteurs de se bien garder d'y mêler des acides.
Observez dans. toutes Îles: couleurs ce que nous difons dans le présent
chzpitre. Les marchandises dépendent souvent du coup d'œil comme de la
bonté ; le brillant, est au moins un préjugé favorable Couleur bleue, &
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 tirait des fleurs
n'était jamais folide ; mais il est nécessaire de s'en servir dans plusieurs
circonstances, sur-tout dans le cas où l'on voudrait 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 fleur, parce qu'on n'a pas
encore tenté de la faire avec des drogues dont on ne connaît 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 fera possible, d'un tiflu délié. J'en nomme aucune ,
parce qu'en les choisissant comme je dis, | on pourra s'en servir, | 1 " 7 mm

136 Traité. raisonné On peut employer avec succès, pour faire une couleur bleue céleste, la jacinthe ou hyacinthe. Cette fleur, outre le bleu qu'on en peut extraire, a une très-bonne odeur, qui donne aux liqueurs un parfum très-agréable. On se sert aussi du bluet. 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 connais de cette eau une propriété admirable, qui est celle de blanchir la peau & d'enlever les taches 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 fleurs, 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 dire par un "À - _ = - . = ne RD» 2 Pr s- _ = = Re gp rem mn + è "e _ # - Æ .- = " ... _ me ER 1 rh es ea. Re _ pue r | + D RS er PODL RE ni à) _ r * ++ ce 7 DE NAER _ _ NÉ FRERE LS rer Sn er RE M ms _ _ _ Er verm + = RE : q + Dee mon SRE nr sunee re RE SPP er in DE nettes 1) = LE 4 12 sl 2 [4

de la Distillation. 137 tiller es fleurs', si vous voulez en -extraire
Ja teinture. parce. que ce qui. fort de l'alambic est toujours blanc. Vous
pourrez voir sur les infusions l'eau d'œillet, le rataña 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.
CEA P'EATFPREE" XX: XT Des Plantes aromatiques, en premier lieu,
de La Lavande. À Lavande est une plante d'odeur forte, & qui conserve
très long tems son odeur, même quand ses feuilles & ses tiges sont
entièrement défléchées. Ses fleurs sont d'un très-beau gris-de-lin, c'est-à-
dire, d'une couleur mêlée de bleu & de rouge, disposées en épis aux
extrémités des 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'aspic,
qui est une espèce de lavande dont nous parlerons plus bas. On en distille
une

re are | l # Î h D 4 1! 1 k \ D" : (t y 1 H | 19h En VO (IN : ‘ D Un
 À rt PRNTRN à Î ni u A hr L : ALIEN | W i t Al Up! TETE, L Q # I CN
 ARE HILL je je APE , 7 L | ls ! 4 1 1H . ri 41 M4 7 14 dr | * , | " LÂ Le! N
 L 0 | k 3 ; ile LR EF TER 11 ("all } \ '4, kh ee #1 1,p | { Hi rh (M CEN L
 (HU : k 14 ET H£4, (Bull MIE w AN LEE UE if HET LE : ' ...: 1 e EU \
 IN (ER . € F : 114 44 | : { 1e ha # # "ot L. s mn 1" 4 , 4 mip'r Un JT LE 4 : 4
 À j! ON Hit: ‘ Î { ‘ “EN {Et f : 11e tn k 14 + : h d A ' 4 Li l . { ra 14 41
 VEM | 1 in? ALU 1 14, L 1 ja ME 1\$ [Ha U s 2. HA 1! ! 36 Traité railonné
 eau d'un ufage fort étendu , & même plus étendu que d'aucun autre , à l'eau
 de méliflé près ; qui même n “ft pas” fi commune ; elle eft déterfive , & fert
 beaucoup à la propreté du corps. On en tire la quinteflence qui fert à faire
 de l'eau, quand Rh plante n'exifte plus. Nous allons parler de l'eau de la
 quinteffence dans ce Chapitre. Nous ne ferons pas deux Chapitres de la
 lavande & de lafpic; & comme on tire de lun & l'autre de ces végétaux
 aromatiques , des eaux d'odeurs & des quinteffences' ; qu'ils fe reffemblent
 aflez , & que ce que nous dirons de la ficon de faire Peau & la quinteflence
 de ‘lavande eft préciféménr la même chofe que lafacon d'employer l'afpic ;
 nous "allons join dre cétte-dernière plante du préfent Chapitre, pour ne
 poiñt MI uitiplier :r les divifions -&c les titres dans ce Traité, ce qui ne ferait
 que lallonger fans rien apprend e de plus. L'afpic ct une plante se reflémble
 beaucoup à la lavande ; fa fleureft bleue, d'une odeur & d'un goût fort , &
 nait aux fommités de fes branches ; 1h: fleurie en Juin & Juillet ; on en
 diftille aflez peu ; cependant on en tire une huile qui a de grandes vertus.
 L'afpic fe diftingue de la layande fre cilément, parce que fes tiges d'abord
 font beaucoup moins hautes , que fon odeur eft plus forte & plus
 défagréable ; ———

de la Piffillation. F3# cependant beaucoup -de Diffillateurs s'y trompent, & alcèrent léurs marchandiles en diffillant; & on rifque encore - plus quand on fe ferr de la aitrnéfle nes ds lavande , où ily a de l'afpic ; pour faire de l'eau de lavande rectifiée ; car on diftingue facilement les deux odeurs , & celle de l'afpic gâte la première, comme nous l'avons dit ci-deflus, À Pour faire l'eau de Lavande. Tous. les Diffillateurs doivent beaucoup s'attacher à cette partie qui en fait. une confidérable de leur commerce, La lavande , comme nous l'avons .dit., eft de tour tes les plantes arom: iques La plus à [a mode & de. plus grand ufage, Pour faire l'eau de lavande , on emploie ou la fleur de la plante, ou la quiniéffence de la fleur. Si vous employez la plante, vous en prendrez les. fommités ou épis bien flex ris , que vous cuéillerez dans le fort à la faifon , dans untens chaud , un peu avant où immédiatement après le lever du foleil ; vous détacherez les feuilles des pis & de leurs calices , & vous les mettrez dans l'alambic pour les diffiller , foit à l'eau ou à l'efprit. L'eau fimple de lavande eft d'un très-perit ufage , & je ne fais point d'autres chofes où on l'emploie que pour les favonettes ;: pour ks autres , elles ne me font pas extré

= " te mue { à 4: | A) 1 ! : 14 1 AT NPLE '444 U14 A INR 3 + +
 ù l TRE TE z. D — — ... PEL ÉRIC ES D — 40 Traité raisonné mement
 connues. Si vous faîtes de l'eau simple de lavande , vous la ferez distiller à
 un feu un peu vif, parce que rien n'étant foiritueux dans. ces matières , ou
 très-peu , & l'eau d'ailleurs ne l'étant point., votre opération ferait
 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 cucurbite. Si vous vous fervez 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 ; & comme souvent il arrive qu'on ne trouve pas
 à la fantaisie des quintessences d'Italie , il ne faut pas qu'un Distillateur
 ignore la façon de faire de la quintessence de la lavande. Enfin nous dirons ci-
 après la façon de la faire; &

de la Diffillation. TA en fuivant l'ordre de nos Chapitres , celle de faire la quinteflence de rous les autres végéraux aromatiques. Vous choirez donc pour votre eau de lavande [a quinteflence d'italie , autant qu'il vous fera poffible ; parce qu'elle eft encore fupérieure à celle de Languedoc & de Provence. IL faut obferver , pour les quinteflences de lavande d'Italie, de Languedoc & de Provence , qu'elles font bonnes à employer pour faire l'eau auffitôt qu'elles font faites, & qu'il y4 des années où celles de Languedoc & de Provence font fupérieures à celle même d'Italie, On ne doit pas Îles employer pañé trois ans , parce que , après ce tems , elles ont un goût huileux qui gêne abfolument le parfum; c'eft fur quoi il faut faire une extrême attention. Ainfi je ne borne pas le choix des Diffillateurs à la feule quinteflence d'Italie ; celles de Languedoc & de la Provence dans certaines années , lui font fupérieures ;: & d'ailleurs, la façon du Fabricant contribue beaucoup à lui donner la qualité. Quelque peu d'ufage qu'on faffe de la lavande de Paris, pour la quinteffence, elle n'eft point à méprifer. On peut s'en fervir pour l'eau de lavande fimple ; pour l'eau-de-vie de lavande ; & peutêtre on n'en emploie guères d'autres. Pour la quinteflence qu'on en fait , il eft d'ex Er CET ere à _ — — es." 5 7 : > ni Re = z — zY “ So ne æ fe { | DA | ! | | | LOT À 1 # 4 | ! ei | dE 11h { 0 if x | à LEUR Ven. = as c A — CAE ER REZ L opus à 3 or cn . du 4, m6

“ 2e ÉRTÉEEn nes als 142 Traité raïfonné périeence que la
quinteflence qu'on extrait de la lavande de Paris eft fupérieure ;, après trois
ans , à toutes celles d'Italie ; de Provence & .de Languedoc : la raïfon , à
mon avis, en eft que, dans la lavande d'Italie & des Provinces ci-deflus , les
fels font plus développés que dans celle -de Paris; & par rapport au goût
'huileux qu'elles contraétent au bout de troisans, cela vient aufh de ce-que
les efprits de l'eau-de-vie conformment ceux de Ja lavande; au lieu que pour
la quinteflence de la lavande de Paris , les efprits. de l'eau-de-vie
développent ceux de la. lavande : auffi faut-il à cette quinteflence trois ans
pour être à fon point de perfection. Ce long efpacement , pour perfectionner la
quinteflence de la lavande de Paris, fait que je ne confeille à perfonne de,
s'en fervir. Pour leau de, lavande fimple , vous pourrez vous fervir de la
lavande de Paris. Une oblervation à faire , c'eft que fi le Difüilateur fe
trompe , ceux qui achètent ne s'y trompent pas. Ils ont pour vérifier la
qualité -de l'eau de lavande , cette. preuve qui n'eft point équivoque. Pour
éprouver l'eau de lavande fpiritueufe , on en verfe un peu dansun verre
d'eau ; elle blanchit comme le lait, fi elle eft faire avec les quinteflences
étrangères , ou celle de Paris qui. foit à

de la Difiillation. 143 fa perfedtion; mais fielle eft. faite avec la
quinteflence: de, Paris: .qui foit. fraîche elle blanchira d'abord , mais
enfuite Are change en un blanc rougeâtre ;. & com: me tout le monde qe
cette épreuve perfonne n'y eft trompé -quand il le fait ; railon qui doit er n
n'employer que la quinreflence de lavande étrangère, On fair de l'eau de
lavande à l'eau fimple, aux efprits fimples , aux efprits recufés. Vous vous
comporterez pour foutes ces diftillations , felon les recertes que je vais
donner de chacune, Æecettes pour quatre pintes d'eau de lavande en efprit
fimple. Vous mettrez dans l'alambic cinq pintes & chopiné d'eau-de-vie , &
deux onces de quinte ffence de lavande fins éau ; de cette ficon vous
pourrez la donner à meilleur compte, Mais fi vous favez avoir le débit , & le
profit honnête de mäische marchandife en ce genre, vous merirez trois
onces & Le mie , Où quatre onces de _quinteflence , & vous la diftillerez
fur un feu ordinaire ; & vous prendrez garde fur-tout de n'y tirer point de
phlegmes, ce qui diminucrait beaucoup du prix de vos marchandifes, Si
vous employez la plante ,, vous ôterez , comme nous avons dit ci-deffus , la
fleur de lépi , & vous mettrez une livre de fleurs dans l'alambic ; au lieu de
re serre — RE rh. . = RE ——— = = = s ms Se re Éz SE ee ET ae PSE Wrf
{nl À Eu (4 LA | À

| 1 : 'Eli 1 Le @ " iv ete SES Tree rs se lie dl Er En 4 ——— Sr ès 2
 .— 4 DRE .s... 144 Traité raisonné la quinteflence, vous ajourerez à l'eau-
 devie portée par Ja recette précédente , trois chopines d'eau. Pour quatre
 pintes d'Eau-de-vie de Lavande , en esprits rectifiés. Vous tirerez les esprits
 de fept pintes d'eau-de-vie feulement , 8 vous remettrez ces cipris dans
 l'alambic , avec quatre onces de quinceflemce , pour les rectifier. Si vous
 vous fervez de la plante, vous mettrez une demi-livre de fleurs dans
 l'alambic , avec de l'eau-de-vie en li même quantité que deflus , pour en
 tirer les esprits fimples , avec une chopine d'eau pour empêcher que les
 recettes ne brûlent au fond de la cucurbite ; vous en mettrez enfuite quand
 elle fera tirée » une autre demi-livre dans l'alamhic , avec les esprits
 diftillés, pour les rectifier fans eau. Il faut tout au moins pour reétiier {e fer.
 vir de bain-marie. Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande fimple. Vous
 mettrez dans l'alambic une livre de fleurs de lavande & fix pintes d'eau ,
 pour en tirer quatre pintes. Prenez garde que la lavande ne s'attache au fond
 de la cucurbire. Il eft à propos , quand on difille la plante , de fe fervir à cer
 effec du bain-marie ; ou fi l'on ne fe ferr pas de cette façon de diftiller , il
 faut au moins avoir : une grande

de Ta 'Diffillation. f4S arande attention au degré de feu ; de peur que les matières ne s'attachent & ne brûlent, On fait auili de l'eau de lavande rouge, ou l'infusion de lavande; cette infusion est du reflort de tout le monde , parce qu'il ne faut point! d'alambic : pour cette opération, c'est de l'Peau-de-vie 'tout simplement ; qu'on met sur 'des fleurs de Javande ,à distillation. Quintessence de Lavande & autres végétaux aromatiques. Là quintessence est. la pierre de: Touche de la science du :Distillateur ; & ce ferait manquer à nos Lecteurs :dans le point .essentiels, que de ne pas leur en faire la façon de la faire: Il se peut faire qu'un Distillateur se trouve en. des lieux où il n'a pu avoir des quintessences de lavande , 'où autres plantes aromatiques ; al: est embarrassé |, s'il ne peut pas extraire les : quintessences des matières qu'il peut trouver sous mains. Peu de Distillateurs possèdent: cette :science ; à Paris sur-tout , où l'on n'est pas dans cet usage. Mon:travail m'a acquis quelques. connaissances en cette : partie ; & ce que. je puis en avoir; ne: fera point un mystère ::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: x G == PE ET 2 Ex NU — — = nn — — — Se ess-z:xs St RS pe + né se es + m + = RL, ESS 'ir = —mm = #2 ff" SEL" Se + ST "52€: 2 = ET ne Te — — = Se = RE == M EL | Î 4 5) ' Al NA 1 1 | OMS | TN AU CI [1] Mi A t LU | ll y | { }] HA Fl | (

+46 Traité: ratfonné c'elt énfîn pour fon utilité. que je travail le &. que j'écris. En parlant de la lavande , ou de l'a quiricefence de cette planté , nous dirons tout cequ'il faut pour faire les quinteffences des autres aromatiques végétaux ;, parce que Ja raifon eft la même , &: la façon d'en tirer les quinteflencés | femblable à celle dont on tire celle de la lavande ; telles font celles : d'afpic. ; de la mirthe , du thym, de la marjolaine , de Ja méliffe & autres plantes odoriférantes & aromatiques, Pour tirer les quinteflences de chacune de ces plantes en particulier ;, -vous prendrez ces plantes nouvellement - cueillies!; & fr vous les faites pour des remèdes;, voici la façon de les employer. Vous dépouillerez les branches de ces plantes , fraîchement cueillies , : dans un tems chaud , avant ou au lever du Soleil ;-& quand ces branches auront: été dépouillées de leurs feuilles ou fleurs ; vous: étendrez Jefeures feuilles ou fleurs fur un-linge blanc, pendant vingr-quatre heures à l'ombre ; & au'bout de ce tems vous pilerez fimplement pour les froifler : vous les mertrez enfuite: dans l'a "Æmbic , avec de l'eau chaude , à-fouffrir Je -doigt, & vous imettrez! votre 'alambic fur un' feu bien couvert , ou far lacendre rouge , 'pendant cinq ou fix heures, fans chapiteau ; ms 'Cependant couvert / f l — SS =: . rate os Pere DÉs: re _ — _ — Dm re ee

de la Diffillation, 149 de façon que rien ne puisse s'évaporer & 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 mise dans votre alambic; car il faut y 'en mettre , :& vous retirerez le récipient; vous verrez fumer 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 cucurbit avec de nouvelles fleurs & feuilles préparées, & la distillerez de même , jusqu'à ce qu'il ne vienne plus de quintessence dans le récipient ; vous continuerez de même jusqu'à ce que vous n'ayez plus de lavande pour garnir votre :alambic. 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 G2

148 Traité raifonné eau de a Reine d'Hongrie , vous pouvez alors vous fervir du nitre ou falpêtre , ou du fel commun , afin de ufer davantage de quinteflence. Recette pour faire les Quintefflences des aromatiques végétaux. Vous emploierez quatre livres de fleurs, ou de feuilles des aromatiques , que vous diftillerez , & dont vous voudrez tirer les quintefflences, & emploierez fix pintes d'eau, Si vous employez le fel pour faire fermenter vos plantes , vous mettrez quatre onces de nitre , ou falpêtre , ou une demi-livre de fel ordinaire : il ne faut employer que l'un ou l'autre de ces deux fels. CE ASP LP REX XX FI: De la Marjolaine. À Marjolaine eft une plante dont il y a plufieurs efèces ; mais je ne parlerai ici que de celle dont on fe fert le plus communément. ... L'odeur de cette plante eft forte , aromatique , & d'un goût âcre & un peu amer : fes fleurs naiffent en fes fommités, ramañlées en manière d'épis ou de têtes, plus courtes & plus rondes que celles de l'origan , compofées de quatre rangs de feuilles pofées par écailles, Elle eft bon Ed 2 uw A "ÉR- = wrtd — — MIT LR — je ZA « DRAC < — K y — si à L #7 = \$ ER Le =; Ce Er 4e = tolé re er Se ee" || fl (if bi mie e--.A" : L css ae — PR = — A EE re RS Sr RE SL Sr EE S its es pu EP LT TC « ma: mn 4 | — RÉ nr ER he SE = DS TS ne teen — mue homme re À um

dè la Difiillation. 149 he dans les maladies du cerveau & de l'estomac. _+ Cetre plante fe trouve chez tous Îles Herboriftes ; l'ufage en eft fort étendu ; les Bourgeois en mêlent dans leurs infufions-de-lavande ; on s'en . fert pour: le pot-pourri ; on en fait entrer la quinteffence dans certains remèdes & dans certains pommades de fantaifie ;, pour ceux qui aiment les odeurs aromatiques. Il:eft même, étonnant , qu'attendu le goût des odeurs qui a régné fi long-tems , & qui reprend fi bien dans ce tems-ci , celle faite avec cette plante n'ait pas monté à un plus haut degré de perfeétion. Le Diftilateur peut l'employer avec autant d'agrément que d'utilité. On en tire de l'eau fimple , de Peau fpiritueufe , de la quinteflence , comme nous allons dire. On en tire [a quinteflence, comme de tous les aromatiques végétaux , & comme nous avous dit au Chapitre de. [a lavande. On en tire de l'eau fimple , comme j'ai dit dans le même Chapitre , pour l'eau de lavande. fimple. Et pour entirer: l'efprit , vous ferez comme nous allons dire : Prenez de la marjolaine fraîchement cueillie: oblervez que ce foit dans. le fort de la chaleur , avant ou aufli:tôt que le foleil fera leyé , pour qu'elle ait route CS

f0 Traité raisonné fa vertu , & que la trop grande chaleur n'en ait pas diflipé une partie. Dépouil.. lez les branches de leurs feuilles & de leurs boutons ; fi la fleur y eft , ce. fera encore le micux ; mettez ces feuilles , boucons: & fleurs , s'il y en a , dans votre alambie , avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, fi vous diftillez à feu nud; mais fi vous diftillez au bain-marie , ou au bain de: vapeurs, ou au fable , vous pourrez n'y pas mètre d'eau, parce que vos recettés ne brûleront point, ni ne s'attacheront pas au fond de votre alambic : ne tirez pas de phlegme, Pour la diftiler à feu: nud , il faut le degré de feu ordinaire, Recette pour Eau de marjolaine fimple: Vous mettez dans l'alambic fix pintes d'eau-de-vie , deux livres de marjolaine\, & une pinte d'eau, fi vous la diftillez à feu nud : fi vous diftillez au bain-marie , ou au bain de vapeurs ,. vous pourrez retrancher une partie de l'eau. Recette pour l'eau de marjolaine recliñées Mettez dans l'alambic fix pintes d'eau-de-vie , & deux livres de marjolaine : tirez-en les efprits & les remettez dans: l'alambic , avec une demi-livre de marjolaine , pour les rectifier ; & la meilleure façon de les reñifier ,: c'eft de le fervir , pour cette reñification , de l'alambic au bain-marie,

de la Diffillation. 15 NE ——— te qe - EE EHAPTITRE

XXXITIE De la Méliffe. À mélifle eft une plante aromatique, dont les fleurs font petites , blanches, ou d'un rouge pâle. Cette plante eft cordiale , céphalique , rappèle les efprits dans les évanouiffemens. On en fait des eaux fimples , des eaux fpiritueufes ; & entr'autres , elle eft extrêmement connue fous le tire d'eau des Carmes, Pour faire l'eau de méliffe fi vantée ; & qui: mérite en effet les éloges qu'on lui prodigue , on prend de la. mélifle nouveilement cueillie fîn à la fin An Prims AVS > Abe. ins . —. — 2 téms ;, OU au commencement de. l'Eté. Il faut observer que , pour que cette plante ait toujours fa vertu , il ne faut la cueillir que dans un tems chaud , & s'il {e peut, qu'il n'ait pas plu depuis quelques jours ; il faut la cueillir encore avant le lever du. Soleil, où tout au plus une, demi-heure après le Soleil levé, afin qu'elle ait toute la vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit laiffent aux plantes , & que la chaleur n'ait rien diminué de fa force. Cette eau fut à fon commencement appelée eau de citronnelle. Les Carmes Dé G4

XS:2 Traité raisonné rangea, de façon. qu'elle eut --dès-lors la vogue 'prodigieuse qu'elle a encore. Ce Dihillateur y mêla 'des épices qui, par elles-mêmes, fans mélifle, font extrêmement cordiales, & qui ont des verUS connues. On y met des quatre épices en trèsfaifonnable quantité, & de la coriandre, grune cordiale & très-bonne pour les maladies occafionnées par les vents. 'Il faut faire attention de choifir les épices & la graine de coriandre de la meilleure qualité qu'il fera poffible; cela fait, vous couperez des zefles de citron avec beauCoup de précautions; vous -pilerez les épices & la graine de 'coriandre avec les feuilles de mélifle, qu'il ra paict AU, mais à parc; vous mettrez énluite toute cette recette dans là cucurbite de votre alambic, avec du vin bléne & de Feaude-vie; vous diftillerez enfuite cette recette au bain-marie à très-perit feu, de forte que vos efprits ne tombent que: goutte à goutte dans le' récipient, & non pas à la file &: cōtintiment comme dans toutes les autres" diftillations: furtout obfervez bien de ne point tirer de phlegme; car il faut, pour cetté eau, ue vos efprits forcent purs & paraïflenc aufli brillans que fi c'étaic des elprits ectifiés, 2e si = 2 + " . sd — + et ARE "s = # . = z _ — - - . " res = hs — L = . = " = +: £ = 2 D mé + Ê = Es en — a = Z£ be eq gi = : à. EF 2: - . ; BEM Ti per _ : : J Prat ee te © + À co SEA à - = = MOTS us + . — = 24 € SITE RS ES = — — LS de eS ms à "+ = rer 2 Lier À — 2 = En - £ 7 + Fe: 5 À [4 (ie ' (3 == L RS 2-2 lie fm Te) ESA"! : à ET . == | Re ER LT = TT ID € ET Ps ce — mer — (eee * de" " Ë = mrMiSt# hrs r 7 ie nr sie : :

de la Difiillation, 153 La Jlongueur du tems que l'alambie refte
fur le feu , la longueur de la dif. tillation elle-même , où les efprits ne
difillent que goutte à goutte, donnent af fez de temps aux efprits des épices
pour fe développer, & fait que les efprits de la mélifle en entraînent
fufiffamment. Recette pour environ quatre pintes d'eau de Mélife. Vous
mettrez dans votre alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, cinq pintes
& chopine de vin blanc, un quarteron de mufcade , un quarteron de macis ,
un² once de canelle, deux onces de clous de girofle, quatre onces de
coriandie , les zeftes. de douze beaux citrons, & vingt-quatre poignées de
feuilles de mé life. Si votre alimbiceft trop petit pour ccténir toute cette
recette, vous la partagerez pour nen diltiller que la moitié d'abord , &
enfuite vous difillerez le refte pour faire [a quantité d'eau de mélifle portée
par Ja recette , & vous diminuerez la recette ,. ou l'augmenterez , toujours
par proportion fur la quanuté que je viens de ftatuer , fi vous en voulez faire
plus.ow THOÏNS.. ' , 122 «10e ES

1\$4 Traité railonné CHA PET RE: XXX ENV: Du Rormarin,' E
Romarin eft un arbrifleau aromatique , d'une odeur fort agréable ; fes:
fleurs font mêlées parmi les feuilles, & font une efèce de tuyau découpé
en. gueule , de couleur bleu-pâle, tirant fur le blanc. On tire de cette plante
des eaux fimples , des eflences ; & c'eft fur-tout du: romarin que fe fair
l'eau fi renommée de: la Reine d'Hongrie , dont nous allons: parler. Cette
plante tient un des premiers: rangs parmi les aromatiques végétaux qu'em=
ploient ordinairement les Diftilleateurs. Eau de la Reine d'Hongrie. L'eau de
la Reine d'Hongrie eft la pre mière eau d'odeur qui ait paru : elle nous vient
d'Allemagne. Cette eau. ne fut d'2bord qu'une infufion ; enfin on la difvillée
à Montpellier avec beaucoup de fuccès.. La bafe de cette eau eft le
Romarin. Cette plènte eft fort commune ; mais la meilleure eau de cetre
efèce nous vient de Montpellier, parce que dans ce pays & dans la
Provence , les. végétaux aromatiques y {ont beaucoup plus odo

de la Di flillarion. 1\$\$ rans, à caule de la chaleur du climat : ils le font encore plus en Provence qu'à Montpellier ; mais le veifiage de cete Ville & de la Provence , fait que les Distillateurs de Montpellier font toujours très-à-portée d'avoir les matières propres à leur distillation , & 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 3° mais au défaut de la fleur, ou de la quantité de fleurs , on peut employer les sommets des branches de cette plante ; & on peut même dans le cas où l'on ne peut pas profiter d'avoir des fleurs , n'employer que ces sommets. 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 délicatesse, Cette plante a la prééminence sur tous les autres végétaux aromatiques ; & le goût des plantes aromatiques se fait toujours fort bien:

RTE = Les em me [LE “ei Æ. sh Es = — = fu nes RAR 1 DES eg
 SAS Mens 2 D eu E - = TB Zee Dée. #2. | : e- AT 4 ne = rs + Re: 2 hs 2e
 none — PE ter AS : - = Es * LR Si : = æ à Enahe me NT EST + mp DES gr
 — — = "22 ms = = ” = — — - — - _ = _ — * & % == a ; : #s PS Par
 Ge ST = É DE Ÿ = re 2 res Air > =. DT ee PASSE Ũ : 1\$6 Traité raifonné
 fourenu.” Pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie avec les “fleurs , 11° faut
 les “cotillir au: lever du Soleil, & Îles employer toutes fraîches ‘on les
 mettra dans -lalambic : & fi l’on distille les fornmités, on fera de même:
 vous mettrez enfuite de l’cau-de-vie dans votre alambic ; & vous d'fillerez
 vos recettes au bain-marie, à grand feu ; vous aurez foin de ne poinr tirer de
 phlegme , & votre eau {era parfaite: Kecette pour quatre pintes d'eau de; la:
 Reine d’Hongrie. Vous mettrez dans votre alambic fix pintes d’eau-d..vie
 fans eau , une demiliv : de feurs de roma Hn ; avec une livre de fommuiés,
 ou virgul Ites de la plante ; & fi vous. n'employez que ces fommités, vous
 en mettrez deux livres , & vous difillerez vos recettes au bain-marie. Vous
 trerez encore de cette plante , ou plutôt de ces fleurs , de la quinteflence ,
 comme nous avons dit au Clsapicre de la: euinreflence de lavande, [NE
 50% ANS

de la Distillation. 1.57 RE en a AN E H2AMPAI TRE XXX VI
 Du Mélilot. Le Mélilot est une plante aromatique ; A4 d'odeur agréable. Ses
 fleurs sont petites, légumineuses, jaunes, ramassées en épis. Toute cette
 plante est de fort bonne odeur quand elle est sèche. Les Distillateurs
 l'emploient avec succès, ainsi que nous allons dire, L'eau de mélilot est
 jadis plus en vogue qu'elle ne l'est actuellement. Cette plante est très
 commune, & se trouve chez les Herboristes avec beaucoup de facilité.
 Elle est bonne pour leau spiritueuse & simple. Elle entre dans les aliages
 spirituels, & 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 la quintessence 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 mélilot,
 vous prendrez cette plante nouvellement cueillie, fraîche, dans sa force,
 dans un temps sec & chaud, immédiatement après le lever du Soleil, & même
 plutôt, s'il est possible. — Ges #5 + he — que ir is 6 — - PR QE 4 — na ra ae #
 — + s — E >. Z EE Z Z = >: = 3 == — : ner ré k EEE 2 EE = = SEE
 EE 2 - - — = — : Z a = = T5 «- Sr, É s — sf à : : eg — ———<— |
 | EE — ou ee P22r: L . = . .

Ff8 Traité railonné Éble , avant quil foit levé. Vous déramerez les branches de cette pante, & vous mettrez ce que vous aurez Oté de ces branches dans votre alambic ; avec de l'eau de-vie & de Feau , & la diftillerez fur un fu ordinaire , en obfervant avec beaucoup d'aueurion., d'éviter de tirer des. phlegmes. Recette pour quatre pintes d'eau: de Mélilot en Efprit fimple. Vous mettrez dans l'alambic deux li. vres de mélilot , fix pintes d'eau-de-vie &..une pinte d'eau. Recette pour faire l'eau de Mélilot en Efprit rechifié. Vous. mettrez dans. l'alambic deux livres de mélilot, fept pintes d'eau-de-vie , & une pinte d'eau. Vous en tirerez les. efprits que vous remettrez dans l'alambic, avec une demi-livre de mélilot,& vous. les rectifierez au. bain-marie. Recette pour quatre pintes d'eau fimple deMélilot. Vous mettrez dans Valambic deux Hvres de mélilor & fept pintes d'eau ; pour En tirer quatre pintes. SZ Fe

its de la Diffillation: T0) EVbe——2 EE — — CHAPIFERE

XXXVE L'Afpic , le Thim:, le Bafihc & la Sauges. T Ous avons déjà parlé de l'Afpic à 2 l'article de la Lavande ; mais. nous: fommes obligés d'en dire encore un mot: dans ce Chapitre. | Le Thim eft une plante affez connue mais l'efpèce la meilleure eft celle qui: croit dans les Pays chauds. Ses fleurs font purpurines & petites. Cette plante eft bonne aux tempéramens. froids , met le fang: en mouvement , &eft fort cordiale. Les DiffiHateurs l'emploient comme tous. les: autres aromatiques végétaux, pour leseaux, les efprits , & dans les recettes: compliquées ; on en tire aufli des quintéffences.. Le Bafilic eft une plante annuelle , aroe matique , qu'on fème dans les. jardins 3. ityen a de plufieurs efpèces ;: une qui: eft le grand. bafilic, qui vient à la hauteur de fix à huit pouces. Il poufle beau coup. de branches fort ferrées.:. fes feuilles. font grandes. , goudronnées , dentelées en leur bord ; fes fleurs, font blanchesnaillent à fes fommiés ; fon odeur approche un peu de celle du girofle. Le moyen bafilic vient fort couffu ;

160 Traité raifonnée. {es branches font ferrées , noueules & cannellées ; fes feuil:s font dentellées, d'un verd noir , & ordinairement de diverles couleurs, comme celles du tri-color. Le petit bafilic eft l'efpèce la plus connue & la plus commune; il n'en eft pas pour cela d'une qualité inférieure à celle des deux efèces précédentes , & même il a plus de parfum & de vertus que les autres : il fofme un petit buiflon fort touffu, qui s'arrondit de lui-même , & qui. . prend une tournure fort agréable + {es feuilles font d'un verd tendre & gai ; fon odeur eft très-forte & même porte au cerveau quand on s'en. approche de trop près ; cette odeur prend même aux corps qui le touchent , & fe conferve très-long-tems à la. plante , après qu'elle eft defléchée. Les Düiftillareurs diftillent cette plante & en tirent des eaux fimples , fpiritueufes , comme de toutes les autres plantes aromatiques.

_ La fauge eft une plante très-commune & très-connue : elle vient dans ces climats ci ; mais. elle eft meilleure dans les pays chauds : fes fleurs font de couleur Dleue , purpurine , & naiflent en épis au ommet de fes branches. Il en eft une efèce plus petite que: celle précédente , qu'on appellé la fine fauge de Provence ; cette dernière eff for: mb 2. ges re ETE—nenrepérst = 'md à ps me — a S AE 4 dés pe _ rn See ET en D mr LEE = ne = à 7 7 — AE =: - ACTE RE AS A 5 es " —... ! pen NY EE SE 2. — cm pen pe à a ETALAS Æ ra : Ç Zu mL eq à A 2 de à - + = T'éns es Î 1, î ' | Q h # p À Hi } 1 t ll

de la Distillation. 161 effimée , & on lui attribue de grandes vertus. On en trouve une grande quantité le long du Rhône. . Vous prendrez. pour faire, les-eaux simples, spiritueuses & quintessence d'aspic , les fleurs nouvellement cueillies , comme celles de lavande ; vous en mettez dans: votre alambic les quantités portées par les recettes dans-la lavande , chapitre trenteunième ; & vous suivrez de point en point les choses prescrites par 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 descurres de plaies, de laquelle nous ne parlons pas: parce que Les. huiles, comme nous croyons l'avoir! dit quelque: part; font l'ouvrage du Distillateur, & nomceloi 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, pour les remèdes ,. & pour la propriété du corps; mais du thym. & du basilic , on peut user une odeur très-agréable SZ eZ y - \ SS Y GY.

a rs TT TE ES Eure 7 Etes "pe Le = Rs -i + 4. es": E Sr - TT RS
 LEGS =. 2 pe £ = si ——— sus et ete mn pure em TD re RE mas LT = à ST
 “ep ——— 162 Traité. raifonnié FE à de — DivisiON DE CE CHAPITRE, Le
 Thim & le Bafiic en liqueur , eaë : d'odeur , tant fimple que [prritueufe. EE
 TH Y M: À recette de cette eau d’odeur eft fas cile. _ Pour faire l’eau de
 Thim en efprit , vous prendrez dæ Thim fraîchement cueilli , quand ileft en
 fleurs , c'eft-à-dire , au mois de Juillet ; il faut les cueillir dans un tems bien
 chaud & fec, Votre thim cueili , vous le déramerez, &. mettez enfemble
 fleurs & feuilles dans votre alambic , avec de jleau-desvie fans ‘eau votre
 alambic ainfi garni & bien luté vous le porterez fur un feu tempéré , &
 diftilkrez votre recette, em obfervanr exactement de ne point laifler venir de
 phlegmes ; car ce que vous en tireriez, gâcerait abfolment vos :efprits: ,:
 parce que les phlegmes de Feau-de-vie ont une odeur défagréable. || Pour
 faire l’eau d’odeur du thim, vous prendrez les feuilles & les fleurs du chim
 déramées & garnirez lPalambic de cette forte. Vous mettez des feuilles &
 fleurs cideflus dans la cucurbige jufqu’à la moiw un

de la Diffillation. 163 ie de la cucurbite , vous remplirez d'eau
jusqu'au couronnement; &, comme à la distillation précédente, observez
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 endroits de ce Traité, 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 5 pour l'eau simple , vous mettez de l'eau, & distillerez à
feu nu ; comme nous avons dit ci-dessus. Il faut séparer l'huile essentielle
qui surnagera . & la conservez pour s'en servir lorsque la raison est palée
pour faire les odeurs ne ; sur-tout celle qui porte son nom. ÉE
BASTrZLIIC; 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 & {1e | {f
| [8 . LU {! 4 | (n M è ali Ut LL MI PU { | al) fl | l : | | 4 we! , | + À 2m = Ze
nniles.

ne — tn tt he tte Sn : > = : _ : 7 EE mn de dE ESS Se LEE ER Pre
ne MEL 2 ee — = ATEN Ve _ - - _ æ? = ex . - en un if il 4 {1 | | | jui « \ ee ä
= st — — h 4 LR “ei, 2 = dl, ARR Et nn 2: s Dre Us : ste À PR T2 = - 1
CES ER 2 => LPS TSI = à a 2. À 2 nie = DE dns = 2 — => ls - es + z +
png: te réa + | ge È 5 æ — + 2. - ts _ — : - - < + f 164 Traité räifonne fec ;
employez auflitôt les fleurs & és feuilles , parce que cette plante fe fine
aifément &:eft fort délicate * l'impreffion qu'elle laifle aux chofes qui la
touchent prouvent que fon odeur s'évapore facilement. Déramez votre
balilic, mettez fleurs & feuilles dans votre alambic avec de Peau-de-vie ;
diftillez votre recette à feu nud , mais téffipéré ; & quand vous aurez tiré
vos-elprits fans phlegme , vous boucherez bien votre récipient, pour éviter
la tranfpiration & l'évaporation; vous ferez enfuite le firop ordinaire , avec
du fücre que vous ferez fondre dans leau bouillante , & quand votre fucre
fera fondu , vous verferez votre firop dans les efprits du bafilic diftillé, &
quand le tout féra bien mêlé , vous Île pañflerez à.là chauffe, que vous aurez
foin de couvrir, afin que rien ne fe perde de, la force de vos efprits. Recette
pour Peau de Bafilic en liqueur. Prenez les feuilles & fleurs. enfemble trois
poignées , quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de fucreé fondu dans
fleau bouillante , & le laïfléz refroidir avant d'y mettre vos efprits. Recette
pour faire L'eau fimple, double, & quintefflence de bafilic. Pour faire ces
eaux fimples , doubles & quinteffence , prenez du bafiic, comme ci-dellus ,
fleurs & feuilles en leur verdeur ; pilez-les , mettez-les dans un afambic de

de la Difrillation. 16\$ de verre, & diftillez le tout au bain-marie, fans eau , où au bain de vapeurs pour l'eau double , de laquelle vous fépirerez la quintefflence , comme on vous a dit à l'article de l'orange, chapitre vingt-troifième , pour féparer le néroly d'avec l'eau double de fleurs d'orange. Si vous voulez diftilier de l'eau fimple , vousla diftillerez avec de l'eau , à feu nud , cepenLA dant tempéré. TE = Recette pour faire l'eau double & fimple de Bafilic. : Mettez des feuilles & fleurs pilées jui. qu'au couronnement de votre cucurbire » diftillez le tout fans eau au bain-marie : évitez les phlegmes. Pour l'eau fimple , verf:z fur vos feuilles & fleurs cinq pintes d'eau , pouden tirer trois pintes ; diftillez le tout à feu nud : ne mettez des feuilles & fleurs que jufqu'à la moitié ; graduez votre feu de forte qu'il ne foir point trop vif, & éyitez de tirer de phlegmes, Il nous refte à parler de la fauge. Pour faire l'eau fimple de cette plante , on la cucille en tems chaud & fec, dèsle matin; on la met fur le champ dans l'alambic avec un peu. d'eau , & on la diftille à feu nud , un peu vif à caufe de l'eau ; & comme dans toutes les autres recettes , on prend garde de ne point tirer de phlegmes, Quand on veut la diftiller à l'efi prit-de-vin , on ne fait que mettre de l'eag

166 Traité rarfonné & de feau-de-vie dans l'alambic fur lés
 feuilles, & on fait alors cette opération à feu -nud. Quand on «en veut faire
 de Peau double , on la diftille fans eau au bain-marie. Pour la quinteflence ,
 on obfervera la même conduite que dëffus. A ——— ep de — 220 NS
 CEHPACP TRPE. - XV ET Des V'ulneraires. @) N entend par vulnéraires
 les plantes | adouciffantes, onétueufés , confolidantes & cordiales. Nous
 avons des vulnéraires en France ;il y en a en Suifle : & c'eft en Suifle que
 les vulnéraires font les meilleurs : ce font ceux-là qu'il faut employer. Des
 feuilles & des fleurs de ces plantes , on fait des infufñons , comme du thé;
 elles font pour la fanté un effet merveilleux. C'eft -en diftillant ces plantes,
 comme tout ce qui eft de notre reflort, qu'on peut conferver & même
 augmenter ce qu'elles 'ont de bon , fur-tout quand on les diftille aux efprits.
 On difülle les vulnéraires à l'eau fimple , ou aux efprits ; on diftille les
 feuilles. 8 les fleurs de ces' plantes. On appelle celle qui fe fait avec les
 feuilles , eau vulnéraire fimplement ; & qu | Le + fl I} : UF L h 4 n. | œil M
 1 A © LIEN LI } Ah : [TA ' L 1 } } 1 ù D L + y ' #i (l 1 ! î " f 2: tu | À [(1
 1: 11 L' L n®L ; O1 ot LA Ê | L d ; [eg Ph À i (LAS D de + A 1h | Ũ " : n L
 NU 4 6: L LI [L 4 L'ÆU 1 ; LE? " | ren | 4 PALTE À ' ed no "A: 2 'h AA «
 Et 12! (it + { fe 1 }] 41 | ' | RUE LA 201 L 114 nr! 1 MN ' +4 AE | L LU | (l
 | ei die RÉ ie ©

de la Difillation. 167 æëlle qu'on fait avec les fleurs ;'eau
valnéraire d'arquebufade. Depuis quelque tems on: a compliqué la recette de
l'eau d'arquebufade ; on:y a ajouté d'autres plantes vulnéraires, des plantes
aromatiques. Elle eft devenue beaucoup meilleure par l'addition de toutes
ces chofes. Nous en donnerons a recette après celle-ci. Voici la facon de
faire l'eau vulnéraire, Vous prendrez chez les Epiciers dù vul: néraire Suille
, ileft commun & très-facle à trouver. Vous le choifirez le - plus frais qu'il
fera poffible; vous le diftinguerez fans peine , au coup-d'œil & à l'odorat, Il-
en eft pour les fleurs comme pour les feuillés, quoique fèches des unes &
les autres ,; chacune a des marques diftin@ives de fa fraîcheur. Quand le
vülnéraire eft frais , fes feuilles fort plus vertes; la couleur des fleurs eft
plus vive, & leur odeur eft beaucoup plus forte & meilleure : ce 'choix fait ,
vous l'emploierez de cette façon. Recette pour quatre pintes d'eau
Vulnéraire aux efprits. Vous mettrez dans l'ilambicure derilivre de feuilles,
ou fix onces de fleurs de vülnétaire 'avec fix pintes 'd'eau-de:vie & point
du tout d'eau ; vous diftillerez cêtte recette à-petit feu. 8: vous trerez 'quatre
pintes d'efprit,

168 Traité rarlonne Recette pour quatre pintes d'eau: Vulnéraire
fimple. Pour faire l'eau fimple , vous mettrez dans l'alambic la même
quantité de feuitles ou defleurs, avecfix pintes d'eau , pour en tirer quatre
pintes; & vous ferez un feu plus vif , parce que Feäu ne fe diftille pas fi
aifément que lesefpirts. CHAPITRE XXXVIIL L'eau Vulnéraire , appelée
communément eau d'Arquebufade. Uoiïque nous ayons protefté , dès Île
commencement de. ce Traité , que nous ne fortirions pas des bornes que la
Faculté .permet aux Diftilateurs du fecond ordre ; je ne crois point
m'écarter ni faixe un vol à perfonne , en donnant la recette de l'eau
vulnéraire. Elle, eft d'une utilité & d'une importance fi grande & fi
reconnue, qu'on ne faurait trop la communiquer. | L'eau vulnéraire | à fa
première découverte , eut -d'abord une grande réputation ; & ,. telle eft la
nature des chofes dont la bonté ett réclle & de tous les rems, 'fon mérite &
fa réputation ont 'augmenté tous les jours ; on a ajouté à fa première vertu ,
en corphasant à

de la. Distillation. 169 fa recette des chofes. meilleures” dé plus en plus. On avait d’abord fait l’eau vulnéraire à l’eau fimple; enfuite on f’a faite aux efprirs ; ellé à acquis par ce moyen un degré de bonté fupérieur au premier. Il eft vrai qu’on conferve encoré l’ufage d’en faire de l’une & l’autre façon , parce que l’une & l’autre fervent à des a différens. Les befoins différens, demandent Pufage des unes ou des autres: nous ne fixons rien de ce coté. Contens de nous en tenir à les favoir faire , fans même entrer dans aucun détail fur les maux auxquels elles remédient, nous dirons .que pour les contufons, bleffures , . plaies!, coupures & autres , il n’elt point de remède fi prompt & fi efficace : mais l’eau d’arquebufade fair plus, elle fait des miracles; des bleffures très-dangereufes & très-profondes ont éié guéries . par fon moyen, dans un efpace de temsficourt, que la chofe, prodigieule comme elleeft, eût été incroyable , { l l’expérience n’eût aidé le fair à fe fire croire. Les onguens auraient tenu une plaie un tems infini , que l’eau vulnéraire guérit en très-peu de jours. Souventil lui a fuffi de vingt-quatre heures , pour avoir fon plein effet, Un Ouvrier n’a rien de mieux à employer, s’il a le malheur d’être. bleflé. Lémery dit , page 6so de fon Cours de Chymie , feconde partie des végétaux. H _—

170 Traité raisonné que le nom d'eau vulnérable fuit pour marquer son excellence & ses vertus ; & | que son nom d'eau d'arquebuse marque sur-tout la propriété qu'elle a de guérir des coups de feu , comme d'arquebuse, fusil , pistoler & autres armes à feu , éclats de 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-quatre fortes de plantes , tant aromatiques que vulnérables. La grande confoude , feuilles, racines & fleurs ; l'armoile ; la bugle , la fauge, la bétouine, la grande marguerite , la fanicle , la grande scrophulaire, la paquerette , l'aigremoine , le plantain ; la verveine , le fenouil , l'abfynthe , la véronique, l'orpin, le mille pertuis , l'arifoloché longue , la petite centaurée , la mille-feuille , la menthe , la nicotiane , la piloselle , l'hylope, 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 soient! prouvés par des autorités auxquelles ils ne pourront refuser leur confiance, La grande 'Confoude. C'est une plante fort commune, qu'on trouve ordinairement dans les endroits ——. #. a À DS 14 COSTA 2. LD4 — de = à EM M LU (h4 ji | L D M0 d | | | k #4 VE H: mA ne ,nY LL fl 11 t MD 1 Hu, gi à DRE 1 EM À a]; Q LA jf De |!

de la Diffusion. 191 aquatiques & marécageux , le long des rivières ; {a racine est longue & noire par dehors , sans fil ni chevelu, comme un pivot , {a substance intérieure est blanche, glatineuse | & propre à raffermir les chairs ; elle pousse une tige droite , au sommet de laquelle viennent les fleurs , qui sont d'une couleur blanche jaunâtre ; la feuille est longue , & approche assez de celle de {a buglose ; cette feuille est d'un verd terne , velue , ainsi que la tige, & âpre au toucher ; elle est excellente pour les hémorrhagies , & consolide les. chairs, dont elle a pris le nom latin de Con/folida : 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 Artémise a fait usage la première ; ce qui l'a fait s'appeler en latin Arremisia ; elle pousse une tige ferme , ligneuse , haute & branchue ; ses feuilles sont blanchâtres par dessus , d'un verd obscur par dessous, déchiquetées & découpées très-profondément , comme celle de l'absynthe , d'une odeur forte ; on en trouve par-tout, Les gens de la campagne l'appellent l'herbe de là Saint-Jean. La Sauge. Nous en avons déjà parlé ; on l'appelle Salyia en latin , comme qui dirait l'herbe salutaire , & Lémery l'appelle Salvatrix , 2 De D ge + — = = - _ m1 = & —+ ” 2 Dar: > = + ——— 3 RS LEE Er. SRE

S'ART- A LT met FT [- ne ve = 2m = ET td 4 L + RUE 14 ' He
 (H jl 1 ARX 4 ' ft L4 a LU EE Le Ps sh Tr a | 172 Traité raifonné comme
 qui dirait , l'herbe la plus capable de guérir. Nous en avons dit fufhfament à
 fon article, La Bugle. C'eft une plante, dont les feuilles font épufles ,
 languettes , rougeâtres, un peu velues & dentelées à leurs extrêmités ; fes
 fleurs font bleues : on la trouve aflez communément dans les champs ; elle
 eft vulnérable & confolidante , ce qui la fait appeler en'.latin Confolida
 media , moyenne confoude , ou herbe Laurentiane. Je ne fais pas
 l'étymologie de cette appellation. La Bétoine. C'eft une plante que plufieurs
 perfonnes cultivent dans leurs jardins ; on en trouve dans les bois, {ur les
 montagnes ; les feuilles en font d'un verd jaune, longues & étroites |
 dentelées autour en forme de fcie; fes fleurs viennent à {es fommités ,
 rangées en épis , arrondies comme de petites pommés , de couleur
 purpurine ; cette plante eft céphalique , vulnérable , cordiale, Les gens de la
 campagne l'appèlenc lherbe à [la vache : voici pourquoi. Dans les endroits
 où les pâturages font marécageux , il vient ordinuirement une efpèce d2
 jonç qui leur met Le fu dans les entrailles; elles rendent beaucoup de fang ,
 quand elles font af:ties de ce mal; & fi on n'y remédis promptement ; elles
 meurent en quel

de la Difillation. 173 ques heures ; le meilleur remède eft de fire
bouillir de la bétaine dans du lait qu'on leur fait avaler , ce qui les fauve.
J'ai penfé que cette petite digreffion ne pouvait être inutile | parce je crois y
appercevoir des conféquences, que des perfonnes intelligentes peuvent
réduire en pratique , pour quelque objet plus inté_reflant que celui que nous
annonçons. La Sanicle. C'eft une plante dont les feuilles pouffent
immédiatement de la racine, prefque rondes , fermes , unies , vertes, de
belle couleur , divifées en cinq parties ; la tige eft haute d'environ un pied
ou un pied & demi ; les feuilles naiffent à fes fommités , font petites &
blanches la racine eft noire en dehors, blanche en dedans , fibreufe ; elle fe
trouve fur les montagnes, elle croît dans les vallées , elle eft confolidante , \
vulnérable , & arrête le fang. La grande Marguerite. La grande Marguerite
| qu'on nomme autrement œil de bœuf , eft une plante fort commune prefque
:par-tout | & en. tout pays; on en trouve quantité dans les bleds, dans les
prés ; les feuilles font languettes , étroites , unies , rondes à leurs extrémités
; d'un vert délié , douces & grafles au toucher ; la fleur eft radiée ; les
feuilles font blanches , & le cœur H 3

Dan à Aer ER en ue Î 174. Traité raifonné ; 1 compolé d'une.
 infinité de petits. grains H eu, femences d'un jaune doré ; elle a l'o1 | deur.
 forte , aromatique & point défagréable, & refte au corps qui la touche,
 quand, elle eft un peu. froiffée ; elle .eft vulnérable. Lémery dit. qu'on,
 l'emploie auf pour les écrouelles, La Paquerette, La paquerette ou, petite
 marguerne ;, eft une plante baffle , connue de tout le monde ; fes feuilles
 naiffent de fa racine , fonc collées contre 'terre , rondes , quelques-unes
 oblongues , d'autres d'un très-beau verd , grafles, liffes , onétueufes:,
 arrondies vers leurs extrêmités ; fes: fleurs font variées, blanches & rouges,
 il y en a qui font tout-à-fait d'unrouge : fhcaÿhats cette noir cé P20IS ,
 comes fée d'une infinité de petites feuilles languettés , d'un arrangement
 allez agréable , fés racines font fibrées ; elle confolide les plaies , réfout les
 rumeurs', arrête le fang : onen diftille une eau bonne pour l'im= flammation
 des yeux: Er'grande Scrophulaire. . C'eft une plante haute de deux:outrois:
 pieds', qui: croît: dans les-haies: & autres lieux» ombrageux ; fx feuille
 reflémble af. fez à celle de l'ortie; {a racine eft graf. fe & nouëufe:, fon:
 odeur eft défagréable & même puante ; elle réfout les. tumeurs , ramollit les
 duretés , nettoie les: . ® \ plaies & les vieux ulcères , : &c ferc ee ee = F*
 ES re Re Guess L ne E De ETS AR ne TRE "E RÉ OT NE D ET 2 IIS ET
 RE à 2 =: n AE PT 2 HT Lee me me ee pen — + — ne er — Gti. Sage 37 =
 St nee rt TI = — — ” Rs 2 28 TE tu 2 + | (; | se | Enr Er = hf: LS me
 nement tp smire mar À qe Lt, + tes - je NH "2 14 ssl, nn Ge “me Del dur em
 Ë D « : : |||||]

de la Difillation. 17\$ beaucoup dans la recette de l'eau vulnérable, Le Plantain. C'est une plante qu'on appelle P/anrago en laun ,; comme qui dirait une plante par excellence. C'est l'idée qu'en donne Monfieur Lémery; il ne lui donne pas cependant des vertus qui justifient ce titre magnifique. Il y en a de trois fortes : le plantain à fepe côtes ; le plus commun de tous se trouve par-rout dans les prés, le long des chemins ; sa feuille est oblongue, arrondie à son extrémité , d'un beau verd par-deffus , blanche par-deflous & velue , est étroite à son commencement , pousse une tige droite, assez ferme & velue ; ses fleurs naissent en épis , d'un blanc pâle , & il reste à sa sommité de. cette tige plusieurs. capsules , rangées en écailles | pleines de grains noirs & menus; sa racine est grasse_ courte & fibreuse, Il y en a une espèce à cinq côtes, semblable presque en tout à la première espèce qu'on trouve dans les lieux marécageux : on l'appelle le plantain aquatique. Il y en a une troisième espèce à trois côtes, qui croît aussi près de l'eau ; on l'emploie dans les cours de. ventre ; les hémorrhagies, & on en distille une eau d'une grande vertu pour l'inflammation des yeux, H 4

Pr je ns ess à ee D ? ki LES } 193 14 D SE Lt 176 Traité raifonne
 L'Aigremoine. L'Aigremoine ; ou Eupatoire , eft une plante hauté environ
 d'un pied ou un pied & demi, qui poufle de terre une tige grêle, menue , &
 cependant ferme : {es feuilles font vertes , velues par-deffous ; un.peu
 blanches , échancrées profondément ; {es fleurs font petites , en épis, d'un
 jaune citron , {a femence eft menue, êc enveloppée d'une efèce de coque
 ve lue & même piquante : elle eft très-déerlive , - aftringente pour le
 ventre., apé: rive pour les urines : elle eft vulnérable, chaffe le venin. Le
 Verveine. C'eft une plante qui pouflé plufieurs tiges en bafon , à la hauteur
 d'environ unipied & demi à deux pieds ; fes riges font grêles , anguleufes ,
 dures ; fes feuilles font d'an verd blanchâtre , ainfr que fa tige, découpées
 profondément , divifées en plufieurs fegmens ; fes fleurs font perites ,
 bleuââtres ; la racine eft menue , fibreufe & dure. Elle croît dans les lieux
 fecs, fur les chemins , contre les murailles. I] y en a de plufieurs efèces ,
 mais qui Ont toutes à peu-près FF mêmes vertus : elle eft onétueule ,
 adouciflante , bonne pour les maladies de poitrine , pour l'hémorrhagie , la
 dyffenterie , Ja pleurémie; cette plante étoit au

de la Difillation. 177 trefois facrée , on l'appèle encore era facra. I' Abfynthe. C'eft une plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds , & pouffe plus fleurs tiges blanches & ligneules , ridées, branchues , blanchâtres & cotoneules ; fes feuilles font languettes, découpées profondément, coroneufes , blanchâtres , molles , 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 fuccèdent une femence menue; la racine eft groflière ; ligneufe, On la cultive dans les jardins ; il y en a de plu. fleurs fortes. Elle tue les vers , nettoie l'estomac, le fortifiée, elle eft d'ailleurs vulnérable & apéritive ; elle eft d'un grand ufage dans la médecine, mais les Dif. tillateurs n'en font pas grand ufage , quoiqu'ils la puiffent employer comme tous les autres aromatiques ; cependant je ne crois, pas qu'elle foit employée autrement que pour cette eau-ci, Le Fenouil. Nous aurons encore occafion d'en parler, pour en donner une ample définition ; il fuffit ici de dire que cette plante eft déterlive & apéritive, & nettoie les plaies. Hf DER + D nn Pi mu ge 2 = ee me Eee

_ = eme 2 a > à mt re € Sy, 8.5 RE m2 QT PL TR tie de D. à QE
 me Re LA ur { LU (1 A À 44e LE El | [4 : b '17 he 'y k Dal We LA ts — >
 175 Traité raisonné Te Mille-pertuis. C'est une plante qui-croît par-tout , elle
 vient de là hauteur: de deux-à trois pieds; sa tige est ferme &-droite; , un-
 peu: bran-chue ; ses: feuilles sont perirés ; vertes. uh: peu 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 tiffu délié ,
 d'une: couleur jaune , dorée Juifante , percées: aussi d'une infinité de: trous ;
 {a femence: est fort mente & fort: odorante , elle: contient: beaucoup
 d'huile; qu'on en extrait, & qui a de grandes! vertus;;) elle: est vulnérable ,
 apéririve , &: fortifie les. nerfs. L° Aristolithe. C'est une plante dont'il y a
 quatre espèces. :: la ronde: l longue, la clématite , la petite ou'ménue, 22
 La première 'espèce , - ou: l'ariffolithe: ronde, pousse plusieurs' tiges faibles
 ;' à la hauteur d'environ'un. pied'; ses' feuilles sont rondes , molles'; sans
 queue', en? briffant leur tige;. ses fleurs sont de couleur purpurine , obscure
 , tirant sur: le noir ; ses! femencés: sont plates; minées , enveloppées dans'
 des fruits longuets ; 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-défectueuse au goût;

dela Diffillation: 179 elle croît dans les prés , dans les champs, en terre grafle & . humide. La feconde éfpèce , appelée Farifto. loche longue, jette plufieurs farmens où tiges pliantes , longues d'environ un pied & demi, fe répandent à terre ; fes feuilles: font faites en faulx, pointues, attachées aux tiges par de petites queues ; fes fleurs reflembent à celles de l'ariftoloche ronde, elles font remplacées par de petits fruits de la figure des petites poires, & renfermant des femences plates noires; fa racine eft grofle & longue comme le bras d'un enfant , ayant la couleur & le goût de celle de Pariftoloche ronde : elle croît dans les champs , dansles prés “les bleds les vignes & les haies, La troifième-elpèce , ou la clématire , poufle plufieurs farmens droits , plus forts & plus robuftes que ceux des autres ef pèces ; à la hauteur d'environ deux pieds : fes feuilies ont la figure de celle du lière, ridées , foutenues par des queues longues ; fes fleurs font languettes , jaunes, pâles; fes fruits font plus gros que ceux des autres ef pèces d'ariftoloche de figure ovale, divilés auffi en fix cellules remplies de {emences plates; fa racine eft. me nue , filamenteufe , grife ; elle croît dans les champs, dans les vignes , dans les bois, aux pays Chauds : il en eft encore plufieurs ef pèces, La quatrième ef pèce éft l'ariftoloch« XL 6 0 carte

2 rm sçer- en Eee T£0 Traité raifonnié petire ou menue ; elle poufle pluſieurs tiges faibles & menues , couchées.à terre ; ſes feuilles & ſes fleurs ſont ſemblables à celles des autres ariftoches ; mais elles ſont beaucoup plus petites & plus pâles ; ſon fruit eſt ee en petite poire, fuccu« lente , remplie de ſemences. ; ſes racines ſont fort déliées, filamenteuſes , jointes. enfemble 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'ariftoche longue dont on ſe: fert. le plus ; mais: toutes ces eſpèces, d'ariftoches , étant vulnérables , déterſives, propres pour téſifier à la gingrenne;je les ai décrites toutes , parce qu'ayant toutes. les mêmes vertus , on fera libre de choiſir telle eſpèce qu'on voudra : on emploie les racines des deux dernières. comme on peut employer les feuilles & fleurs. de toutes. L Orpin. L'orpin., ou reſſe , ou moyenne ſcrophulaire , eſt une plante qui poufle pluſieurs tiges droites , à la hauteur d'environ un pied , grâſes , molles : 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 marais ; mais elles ſont moins rondes & un peu plus longuettes » Ve PME Des ce mem ERA jee DE + ee ES = Jyſſ ni | a | |: 4 j An | HE | MIE) : Ë ! Hi : ! Lé Dre de qe tr re mins me : = sde —_# '

de la Difillatien. 1 8x cés feuilles font d'un verd blanc , épai te, graflés , onétueules & douces au toucher , & mollillent pour peu qu'il y ait de tems que la plante eft cucille ; {es fleurs reflembent à celles du bled {arrañin , font. blanches ; fa racine eft. glandu'eufe. Lémery dit qu'elle croît aux lieux- fecs & pierrceux , cependant on la trouve communément aux lieux humides. & près des foarces, Cette plante eft aftringente , humeétan-... te, confolidante , adouciflante , déterlive & propre pour effacer les taches dy vifage. La Véronique. ... La véronique eft une planté dont il w a deux efpèces générales ; line appelée male , & l'autre véronique femelle : la mâle eft divilée en deux auttes efpèces , une droite , & Vautre courbée & rampante. Cette dernière eft la plus en ufage, & celle qu'il faut employer pour la compofñtion de l'eau vulnéraire ; on. l'appèle la véronique mâle [a plus commune :(Veronica mas fupina,vulgatiffima).. Elle jette pluñeurs branches. ou tiges. fort. menues , longues , rondes ; la faiblefle defdi res tiges fait qu'elle rampe à terre & ferpente ; fes. feuilles font languettes , dentelées en leurs bords , velues . plus petites que celles de la bétaine ;fes. fleurs font difpofées en épis bleuâtres , & quelquefois blancs ;fa femence eft me nent gt honte mnt A ee 2 nt Ca — NÉE 2 ar à D PR

Bee ee mme ms r8z Trait£ raifonne. nue , ronde , noirâtre ; fa
 racine eft fibreufe : elle croît dans les haies ; dans les bois , aux lieux
 inculres & fabloneux; elle à un goût amer & âcre., La véronique femelle a
 la feuille à peu-près comme le ferpolet ; elle poufle plufieurs petites tiges ,
 menues, ferpentantes à terre à caufe de leur faibleffe . longuertes : fes féurs
 font petites, pâles ou bleues d'un bleu pâle ; fa racine eft ménue ; elle {#
 trouve ordinairement dans. les prés & dans les lieux fur-tout humides &
 marécageux. Toutes les dore de véroniques font déterfives, vulnéraires ,
 fudorifiques , propres pour les maladies de la poitrine & du poumon , d'une
 vertu qui rélifte au venin, 0 er ut ht er Tone em. Ar = ps Lan. ! «— — PET -
 D ETS he Le ET anna. pee. EmDe Lie eg 20p | | Ce et ee ment en ce ts on
 ppt 0 2 pet 0 pamerenemmqe, e ge ——— dé e à ee — — . ee _ 4 C2 + np *
 Fr e — _ L + PORTA s. — PAL Éd om . Z ——— —- 274 : ... em. = nn
 ——— —_ re ee - Et La petite Centaurée. La petité centaurée, qu'on nomme
 autrementit flel de terre, à caule qu'elle eft extrêmement amère . ou
 fébrifuge , parce qu'on prétend qu'elle guérit la fièvre , eft une petite plante
 haute d'environ un demi-pied & plus ; fes feuilles font longuerrés, comme
 cellés du millepértuis ; mais un peu plus grandes ; elle poufle en {a fommité
 plufieurs petits raMeaux où naillent des fleurs rougeâtres éu de couleur,
 purpuürine faible , qui s'ufüiflent en s'approchant les unes des autres : il
 leur fuccède, quand elles font gombées , de petiés têtes ou goufes; nil | ! n 4
 Î na! : gi à 14 “ | pt L ‘ sh: Li # | 8 ! t i e p. ' A ' f ! | ‘ 4: : U L4 Pt L 4 t L L# |
 41 . | PL DER (1 ne n A ARE L ', On tu UMR, PO VU.) Ta : t nn

de la Difillation. 9 2: longues , menues , remplies d'un peu de poudre farineuse ; la racine est déliée .. sèche , ligneuse , insipide; elle croit aux lieux arides & sablonneux ; elle est valnéraire , déterlive , deflicative , apéritive,, antiscorbutique , fébrifuge , bonne pour la rage hyférique , pour la sciatique & la jaunisse & tue les vers. | La Mille-feuille. La Mille-feuille est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de la racine , représentant une plume d'oiseau ,. du plus beau vert ,. extrêmement découpées, longues , fermes. & bien: rangées: le long d'une côte qui les partage; elle: pousse plusieurs ciges à la hauteur d'un: pied: ou environ , roides. , anguleuses .. velues., rougeâtres & rameuses vers leurs: sommités ; c'est la grande quantité de feg— mens qui partagent {a feuille , qui lui a: fait donner le nom de mille-feuille, Et le est d'une odeur assez agréable , d'un: goût.un peu âcre. Ses. fleurs naissent en: {es sommités ; en bouquets , ramassés & fort serrés, petites ,: blanches. & jaunes:au milieu , - odorantes ;: la racine est ligneuse , fibreuse; on la trouve presque par-tout , aux lieux sur-tout froids & arides , sur les chemins, dans les endroits: exposés.. Cette, plante est astringente , - vulnéraire résolutive , propre pour: le cours de ventre & les hémorrhagies, |

ÉRRgeE MEA 2. Er nn “Ze ee Eee — a Pr Ce ÈS ue ns PUR | 46
 En em . en re ... api É ER er CES +. 244 Fete Len ns mdfhndiie. Le. . 3
 Res hp ge Et contact. ls ie ni ee D un MR > 154 Traité raifonné.. La
 Nicorrane. C’est une plante qui ‘nous vient de l’A: mérique, pays où elle a
 la plus grande! vertu. Elle croît particulièrement dans l’Ifle. de Tabago ,
 d’où elle a pris le nom de tabac : on l’appèle Nicotiane , ou herbe à la Reine
 , parce que certe plante fut apportée à la Reine par M. Nicot , du Portugal ,
 où il avait été envoyé en Ambaflade. On la cultive présentement dans toute
 l’Europe ; 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 haute de quatre à
 cinq pieds , & plus grosse d’un pouce , ronde , velue, remplie de moëlle
 blanche ;: elle ressemble beaucoup pour la figure à Phélotrope. Celle d’une
 plus petite espèce , ressemble beaucoup , pour la tige , les fleurs , & même
 la couleur , à une plante assez commune qu’on appelle Ænula Campana : à
 cela près que l’énula campana a les feuilles d’un verd ‘jaune , & celles du
 tabac, ou nicotiane font d’un assez beau verd ; mais elles font -velues & pres
 au toucher toutes deux; sa fleur est longue , de couleur purpurine; sa
 semence. est petite , rougeâtre , sa racine est fibreuse | blanché |, d’un goût
 fort âcre, Toute la plante a une odeur for

de la Distillation. 185 té; elle croît dans les terres grasses y AU grand air; on l'a cultivée dans les jardins. La fumée du tabac, où le tabac mâché, dit Lémery, 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 dartres & les endroits du corps où l'on sent des démangeaisons; mais si l'eau en était trop chargée, elle exciterait le vomissement. Elle est vulnérable & déterfitive; on en prépare un sirop, qu'on fait prendre pour l'asthme. La Piloselle. La Piloselle, ou l'oreille de fourmis est une plante dont les feuilles sont lancéolées, rondes vers le bout, couvertes d'une espèce de laine blanchâtre ou de plusieurs petits poils qui la font nommer Piloselle, ressemblante à l'oreille d'un rat, ce qui lui a fait donner ce nom; ses feuilles sont couchées & comme attachées à la terre; les fleurs sont jaunes; sa racine est fibreuse; elle croît dans les champs; elle est astringente, vulnérable, incisive, 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,

Te me > Fe - nn tes 2 = 2e mr | + DSi à à 20 pe c rés: BE _ :*) etre
 = = k . U l | AA L + d! Te = DAS fe ee et en 7e 186 Traité raisonné. & la
 menthe fauvage ; toutes deux font fort connues. Cette plante fortifie
 l'estomach , aide à la digestion, chasse les vents , guérit la colique , refout
 les humeurs , & résiste à la gangrène. L'Hyflope. C'est une plante très-
 connue , qu'on cultive dans les jardins , dont on fait des bordures comme
 de la lavande , de la fuge , du thim, de l'abfynthe & autres choses. Cette
 plante jette plusieurs tiges ou verges hautes d'environ un pied, noueuses ,
 rameuses ; ses feuilles sont longues & étroites ; ses fleurs sont en épis, de
 couleur bleue ; sa racine est grosse comme le petit doigt , longue , dure ;
 ligneuse; elle croît dans les lieux exposés ; elle est aromatique ; :
 vulnérable , détersive, apéritive : on s'en sert dans les maladies de poitrine ,
 de poulmon , comme l'asthme & la phthysie, 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 feraient elles. pas un composé d'une excellence supérieure 2 Nous allons
 donner la façon

... dela Difillarion. 187 de les employer en déterminant les, quantités qu'il faut de chacune defdites plantes , pour faire l'eau vulnéraire , dite d'ar... quebufade , & la conduite de cette opération. En fuivant exa@ement la recette on lui donnera toute la perfeétion dont elle peut être fufceptible, Recette pour fix pintes d'eau d'arquebufade fpiritueufe, Vous prendrez quatre poignées de grande Confoude , feuilles , fleurs, & même rdcine. Quatre poignées d'Armoile. Quatre poignées de Bugle, Quatre poignées de Sauge. Deux poignées de feuilles 'de. Bétoines Deux poignées de grande Marguerite , ou œil de Bœuf, Deux poignées de Sanicle. Deux poignées de, grande Scrophulaire, Deux poignées de Paquerette ou petxe Marguerite. Deux poignées d'Aigremoine. Deux poignées de Plantain. Deux: poignées de .Verveine.. Deux poignées de Fenouil. . Deux poignées d'Abfynthe. Une poignée de Véronique. Une poignée d'Orpin. Une poignée de Millepertuis. Une poignée d'Ariftoloché longue. Une poignée de petite Centaurée.

188 Traité raifonné Une poignée de Mille-feuille. Une poignée de
Menthe. L'une poignée de Nicotiane. Une poignée de Pilofelle. Une poignée
d'Hyflope, Quand vous aurez routes ces plañites ; quil faut, s'il fe peut,
cueillir en tems chaud & {ec au commencement de Juillet ou fur la fin de
Juin , & même en Juiller tout entier , tems où ces . plantes ont toutes leurs
vertus , vous les hacherez bien menu & lés -pilerez ; & cela fait, vous les
mettrez infuler dans un grand pot deterre aycc douze pintes de bon vin
blanc , & fix pintes d'eau-de-vie ; & les mettrez en digeftion dans un tas de
fumier bien ut ou fur un four , lPefpace environ de crois jours; & au bout de
ce tems vous les mettrez dans un grand alambic ordinaire au réfrétoire , &
les diftillerez à feu nud fur un feu ordinaire , pour tirer de cette quantité
d'efprits environ le quart des efprits du: vin blanc ; & la moitié de ceux de
l'eau de-vie , qui vous donneront environ en« tre fix à fept pintes; mais n'en
difillez as davantage fi vous voulez qu'elle foit Éonre & point phlegmatique
; car il faut bien prendre garde de ne point tirer de phlegme. Nora , qu'il faut
bien boucher le pot de terré où vous aurez mis la digeftion, à | : ll EN . x! rh
Ji [A ! | TR 1 + Eee mme let à mme my Po a — te md FE CS es ” + te me
— — ; A ee me ee eme ce eme > o Le RE LOT . > rs ac ms = — ” En . Dm
mg = <- _ e— L : - ar e a TS : us me. me. Dm “um À ah PR, ru iz ... _ — +
ee + te mme ee EEE —

de la Diflillation. 189 & même le Juterez bien exactement de peur que les efprits ne fe diffipent. Recette pour huit pintes d'eau fimple d'arquebufade, Vous mettrez toutes les plantes ci-deffus en même quan:ité , hachées & pilécs comme il a été dit , avec quinze pintes d'eau en digeftion pendant fix heures , fur un petit feu ; vous couvrirez la cucurbire d'un petit couvercle : au bout de ces fix heures vous allumerez votre fourneau, & vous mettrez le chapiteau à votre cucurbire , luté à l'ordinaire ; vous diftillerez votre recette fur un feu un peu vif , & tirerez huit pintes d'eau de quinze que vous y aurez miles ; & cette eau fimple fera bonne & infiniment fupérieure à ces infufions de vulnéraire ? , qui n'ont pas la même qualité que celle qui eft diftillée, COPA PETET RME XX XATIX, Des Fruits, SA les Fruits ne fe diftillent pas. Ceux qui fe diftillenc font les fruits à écorce dont nous allons parler dans ce Chapitre.

|| Lu 1h | + | K | Li Li 4 1 | il 599 Traité raisonné Le Cédrat. Le Cédrat 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'était faite , le Cédrat a prévalu, & l'emporte. 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 toutes | & la plus parfaite. Tous les Distillateurs connaissent le mérite de ce fruit ; mais peu connaissent 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 Cédrat est d'une figure assez irrégulière , communément de figure ovale,, ayant sur son écorce plusieurs tubercules , ou bosses. Il y en a qui sont pointus des deux côtés ; d'autres arrondis par un côté & pointus par l'autre : sa couleur est celle du citron. Il faut toujours choisir ceux qui auront le plus de tubercules , & qui feront le plus pointillés , parce qu'ils ont plus d'écorce & de quintessence. Il faut le choisir frais , d'une couleur brillante. Son odeur confiant dans les zestes, plus les zestes

de la Diffillation. ; 191 feront épais & vermeils , plus le fruit aura de parfum, Ce choix fait felon les règles que j'en viens de donner , votre liqueur aura tout le mérite qu'elle doit avoir , fi cependant elle eft encore diftillée dans les règles. Pour faire l'Eau de Cédrat. Coupez les zeftes de vos cédrats , ayez le foin de ne couper précifément que cette première écorce jaune. Quand vos zef. tes auront été coupés , vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eaude-vie ; vous les diftillerez enfuire fur un feu tant foit peu vif, & quand vous en aurez tiré les efprits , vous ferez fondre du fucre dans de l'eau , & quandil fera fondu , vous verferez vos efprits diftillés dans ce firop , les mélangerez bien, palñlerez le mélange à la chaufle , & quand votre liqueur fera clarifiée , elle fera faite. Pour la faire bonne , ne négligez aucun point de ce chapitre , parce que tout y eft important. Recette pour Ll'Hau de Cédrat commune. Prenez un gros cédrat , ou deux petits, trois pintes & demi-feptier d'eau - devie , une livre un quart de fucre , deux pintés d'eau pour trois pintes de liqueur. Recette pour l'Eau de Cédrat double. Prenez deux gros cédrats ou trois petits , trois pintes & demi-feptier d'eaude -vie ; mettez trois livres de fucre mm a ——— FRONT
IEEE à SEE ES PES ZT OS |

192 Traité raifonné pour faire voue firop , - & deux pintes d'eau.
 Recette pour PEau de Cédrat fine & sèche. Vous prendrez trois cédrats
 moyens, trois pintes & demi-feptier d'eau-de-vie deux livres de fucre pour
 faire le firop, & chopine d'eau. Es _ — = a a ==. Dee ... nn | : Pour faire les
 trois efpèces ci-deflus , avec les Quinreffences. Vous mzttez fur les
 quantités d'eaude-vie , dérerminées pour chacune des recettes précédentes,
 & Îles quantités de fucre fixées pour les firops de chacune des liqueurs ci-
 deflus , quarante - cinq gouttes de quinteflence pour l'eau de cédrat
 commune , foixante gouttes pour la double , & quatre-vingts pour celle que
 vous voudrez qui foit fine & fèche. Manière de faire la Quinteflence de
 Cédrar. À la fuite du chapitre de l'eau de cédrat., j'ai cru devoir continuer à
 dire ce que ce fruit donne de lui-même , tant à la diftillation que pour la
 quinteflence, Je ne ferai pas ici le détail de toutes les recettes dans
 lefquelles il entre : rout cela trouvera place dans la fuite denos chapitres.
 Pour faire la quintefflence du cédrat , il faut choifir ce fruit dans fa parfaire
 maturité , c'eft-à-dire, qu'il ne faut pas ue le fruit foit trop verd , & qu'il faut
 auf bien prendre garde qu'il n'ait pañlé on Re, D Re ES _ - + + er pente ue
 TU ENS SRREre

de la Distillation. 193 son point de maturité. Il faut observer qu'il ne soit ni froissé, ni taché, ni pourri; ce qui gâterait la marchandise. Il faut choisir, comme nous l'avons dit, les écorces les plus épaisses, celles qui ont le plus de tubercules, celles qui sont les plus pointillées, parce que ces fruits avec les marques fugitives; {ont toujours ceux qui ont le plus de quintessence. Il faut, s'il se peut, qu'ils soient frais cueillis, en temps 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 & mûrs, & 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 mettrez ensuite votre entonnoir sur le goulet 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 temps, vous verrez la quintessence distiller goutte à goutte; vous

LA 4 fi ro | 4 Lu 4 | 1 k W 194 Traité railonné lailerez l'entonnoir
fur la bouteille , jufqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura diftillé ,
vous retirerez votre entonnoir , & vous boucherez auflitôt la bouteille,
Vous trouverez vos écorces très-fèches, quand toute la quinteffenc fera
tombée : c'eit de cette forte que fe üre la quiuteffence du cédrat. Comme on
en rirerait peu dans ce pays , qu'elle n'aurait pas toute la qualité qu'elle doit
avoir , & que d'ailleurs elle reviendrait à très-haut prix , c'elt dans le pays
même où vient le fruit qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans Île pays ,
voici une obfervation eflentielle, c'eft qu'il ne faut pas cuetilir ce fruit
quand l'arbre eft en fève, parce que fa fève fe porte toute à l'arbre , & Île
fruit n'a de l'humeur qué pour conferver fa fraîcheur. Pour conferver votre
quinteffence , :il faut y mettre un peu d'alun , & enfuire la laifler repofer ;
l'alun fera tomber un limon au fond dela bouteille; & quand le dépôt fera
fait, vous tirerez doucement la quniteffence au clair , & vous pourrez encore
paller vos zeftes à l'alam. bic , en en mettant un peu plus que vous n'en
mettriez, fi vous n'en aviez pas tiré la quinteffence. On tire encore les
quinteffences dans un 'énronnoir entouré de pointes , auquel ily a une grille,
& on tourne légère

de la _Difiiliation. 19\$ ment fur les pointés qui, fervant de rappe , enlèvent la fuperficie de flécorce , & les quinteffences coulent d'ellesimêmes au travers de la grille , pañlent par le bas de l'entonnoir , lequel eft mis fur une bouteille ; je crois que de certe façon on en tire plus qu'aux zeftes , & que celle qui eft faire aux zeftes eft [a meilleure, Les quinteffences de Portugal fe tirent de la même façon. Ce. font les quinteffences actuellement les plus à la mode. Il eft vrai que leur parfum eft délicieux. IL faut beaucoup s'attacher au choix decés fortes de fruits, pour n'être pas trompé dans le choix de leur quinteffence ; & rien ne les diftins quant, au moins à l'extérieur , il faut fe rendre leur odeur très-familière. Il n'y a point de quantité fixée pour la quinteffence : on ne peut pas dire, prenez tant de cédrats , de bergamotes & d'oranges , pour faire telle quantité de quinteffence , parce que l'un de ces fruits donne: plus que lautre; la maturité contribue beaucoup à la quantité & à la qualité de la quinteffence ; mais pour la clarifier & conferver , on détermine la quantité d'alun : de forte que pour une livre que vous aurez tirée , vous mettrez une demi-once d'alun pour fa con. fervation , & plus ou moins proportion: : nellement pour une plus ou moins grande quantité, I 2 Er ee : T5. t— EE RE Rise ss eZ A s f || || || 4 à Li | , 1» ME 1 { : À LI | + A 1 ! L , : h :

l pi : ‘ } i k fi fl De la Bergamote. A Bergamote , dont nous allons parler, est un fruit à écorce , comme le citron & l'orange : cette bergamote est le produit d'un citronnier , et est sur un poirier de bergamote ; de sorte que le fruit qui en provient rassemble en lui seul les qualités & la quintessence de la bergamote, La bergamote ressemble par la figure & la couleur à la bigarade ; excepté que la bergamote 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-longtemps. 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. Ce fruit se confit aussi; mais le plus grand mérite de ce fruit est tout dans son écorce, Les Distillateurs en tirent de plus une excellente quintessence ; c'est de tous les fruits à écorce , d'après le cédrat, celui dont le parfum est le meilleur

de la Diffillarien. 197 leur & le plus exquis : la bergamote est un fruit qui foisonne exriément , & toute parfaite que soit l'essence de bergamote , elle est un peu moins chère que les autres, parce qu'étant plus forte, elle rend davantage. | Il n'en 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 mûrir; & voici comme on connaît 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 de parfum ; il faut ménager le goût de votre bergamote 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 ait moins , puisqu'on y en peut toujours ajouter. Eau de Bergamote. Pour faire vos esprits à la bergamote, & 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 dans le

chapit 3

SE SErRRIE RG ee EZ == _ Ts SPP SZ ee — le = —æ7 _ SE sl -
 :+ : ns Eee 5e F + Len Em an De SE EE A ge : ee a — g— 198 Traité
 raifonné tre du cédrat. Vos zeftes coupés , vous les mettrez avec l'eau &
 l'eau-de-vie , felon Ja quantité portée par la recette , & les difillerez au feu
 tant foit peu vif, comme il le faut pour tous les fruits de cette efpèce : vous
 ferez enfuite fondre du fucre dans de Fleau fraîche , & quand votre fucre
 fera fondu , vous y mettrez vos efprits diftillés , vous mêlerez bien le tout &
 pallerez le mélange à la chauffe: quand votre liqueur aura pañlé , .& qu'elle
 fera tirée au clair fin , elle fera faite, Vous ne tirerez point de phlegmes avec
 vos efprits, de peur que votre liqueur ne contracte un goût d'empyreume. En
 oblervant 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 Bergamote. Prenez une moyenne Bergamote
 , trois pintes & demi-feptier d'eau-de-vie , une livre & un quart de fucre ,
 deux pintes trois demi-feptiers d'eau pour faire le firop. Recette pour cinq
 pintes d'eau de Bergamote double. Vous choifirez une belle bergamote ,
 vous prendrez trois pintes demi-feptiet d'eau-de-vie , deux pintes d'eau,
 &trois livres de fucre pour le fxop,

de la Difillation. 199: Recette pour cingpintes d'eau fine & fèche de ergamote. Vous aurez foin de prendre deux. pétices. bergamotes ou une moyenne & une petite, trois pintes & demi-feptier d'eaude-vie , une pinte & demie d'eau , trois livres de fucre pour faire le firop de cette liqueur. Quand on fe fert de La Quinteflence. On mer les mêmes quantités d'e vie & de fucre , pour chaque liqueur cideflus dite ; on mec trente gouttes de quinteflences pour l'eau de bergamote commune, cinquante pour la fine & fèche , & quarante pour la double. EG © TS CFA ICE EE" XTL. Du Citron. E Citron eft le fruit d'un arbre très commun en Provence. Il eftde figure oblongue, d'une jaune tendre & léger. La première écorce ou Zzefte de. ciuoneft d'un goût piquant & aromatique, & même un peu âcre; cette écorce contient beaucoup d'efprit de 'quinteflence, & très-peu de phlegmes , ainfi qu'il paraît, lorfqu'on palle l'écorce de citron contre une chandelle allumée, ce qui en fort s'enflamme fans pétiller beaucoup ; L 4

7 athserere CLS me ET 200 Traité raisonné au lieu que czile
d'orange s'enflamme peu & pétille beaucoup plus. L'écorce qui renferme la
chair du fruit est blanche & ferme : sa chair ou subf. tance intérieure est
spongiceuse , 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 emploient
assez indifféremment les fleurs de tous les fruits à écorce , pour celles de.
fleurs d'orange : je ne parle que de ceux du pays, parce que dans celui-ci on
ne trouve pas fort communément les fleurs de citron : au lieu que celles de
fleurs d'orange , quoique chères, s'y trouvent assez communément, | La
fleur de citron ne se distingue , hors du citronnier , que par le parfum qui est
plus aromatique. Les citrons sont d'un grand usage dans la distillation : on en
extrait des esprits , on en tire 'beaucoup de quintessence , quand ils sont
dans leur 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 les fleurs, qui sont fort cordiales, Tr 2. r RE SE + RS EL oh
home — même x ES Lg que ne rene ne LÉ EEE Er en "EL 2 Der Po Pepe
gehters CE ER z ..." T + L TT = teen rt er __ - _ ns EN v m <+
RTÉRE + — 27» EL on Es re + A FA... = AL pois ee te Em eric

de la Distillation. 201 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 excellents pour les ragoûts , pour la limonade ; mais en même-temps très-ingrats pour la distillation. Le citron d'Italie ressemble assez à ce. lui de Provence : mais il est meilleur ; le plus parfait de tous 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 cédrat ; ceux à qui le goût du cédrat est familier , savent bien le distinguer , & mettent leur connaissance à profit. Mais comme le citron de Provence est le plus commun de tous, &* 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, Ce= Ls

EST mers EL ——— _ent ar es = 202 Traite raifonné lui qui a moins de jus & plus d'écorce est le plus léger. Si vous voulez connaître ceux qui auront le plus de quintessence, connaissance essentielle pour un Distillateur, examinez si la superficie de l'écorce est transparente & a une couleur tendre & brillante : vous pouvez être assuré que votre citron est très-quinquessencieux. L'odeur du fruit achèvera 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 cédrat, 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 feront pointillées, donc l'écorce fera graine. & épaisse, Les Distillateurs doivent s'attacher à l'écorce, à cause de l'huile essentielle qu'on y trouve ; & pour le sirop & la limonade, il faut choisir le citron à jus. Ce choix fait, auquel on ne peut se méprendre après tout ce que nous en avons dit, vous leverez délicatement la superficie avec les zestes, en observant de ne couper que le jaune, & de ne

de la Difillation. 203 point Jaifler; vous les mettez dans l'alambic , & les difillerez avec de leaude-vie à un feu un peu vif ; vous netirerez point de phlegme par rapport au goût d'empyreume ; vous ferez enfuitele firop comme pour toutes les autrés liqueurs avec du fucre fondu dans l'eau fraîche ; vous mettez dans ce firop vos efprics difillés ; les paflerez à la cheufle pour clarifier le mélange , & votre liqueur fera faire. Recette pour.cing pintes & chopine d'eau de Citronelle commune. Dr - == DE jar. Prenez quatre citrons moyens , trois pintes demi-fevrier d'eau-de-vie , une livre un quart de fucre, deux pintes & demi feptier d'eau , pour le firop de votre liqueur. Recette pour cinq pintes d'eau de citronelle double. Prenez , pour la liqueur double , qua tre beaux citrons , trois pintes demi- {eptier d'eau-desvie, trois livres de fucre , que vous férez fondre pour votre firop ans deux pintes d'eau. Prenez pour la liqueur fine & fêche , cinq beaux citrons , ou fix citrons moyens, trois pintes demi - fevrier d'eau-de - vie , deux livres de fucre, que vous ferez fondre dans la quantité d'une pinte & chopine d'eau fraiche , pour le firop. Nota ; que quand nous dilons prenez des citrons, ce font des zeftes de qua6 |. on! | { À

SEL ET ue. . de Le-ne et Lo TT ed gen nm RS CSS dé Le aires 4
 qu TR PAR rl à He k if: pee 4 ... = 204 Traité. raisonné tre où cinq citrons
 dont nous entendons parler. Pour faire cette eau avec la Quinteffence. Pour
 la-ccommune , vous mettrez foixante gouttes de quinteffence ; pour la
 double, foixante & dix ; & quatre -vingts pour celle qui fera fine & fèche,
 CITAPETR EX LEE Du Citron Chinois. E qu'on appelle Île Citron Chinois
 ; ef un citron verd qui nous vient de Madère , à-peu-près gros comme
 unenoix n ufcade. On nous l'envoie tout confit des Ifles de l'Amérique , où
 il fe trouve communément. Mais ce curon étant confit, n'est plus propre à la
 diftillation ; & ceux qui font quelque liqueur avec ce fruit ne peuvent fe
 fervir que du firop ; car ce citron, tant au blanchiflage qu'à la confiture , a
 dépouillé route fa partie quinteflencieule & même fon parfum. Celui dont
 on. ie {ert pour l'eau chinoife eft le citron ordinaire , cueilli dans {a verdure
 , de la grofleur d'une noix , des zeftés duquel on fe ferr dans la recette de
 l'eau chinoife. On peut avec le firop du citron de Madère, faire une liqueur
 excellente , pacce que ce firop étant extrêmement paï

de la Distillation. 20% fumé, 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 firop beaucoup de parfum quintessencieux. Il faut prendre de ce firop 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 mêler un peu d'eau, ensuite on le passe à la chaudière; & 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 temps de se faire. Cette liqueur n'est pas fort difficile à faire : il faut observer sur ce point que, plus le firop est nouveau, meilleure est la liqueur, parce qu'il a plus de parfum, & qu'en vieillissant il en perd beaucoup, & prend un goût défagréable. 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 emploiera comme tous les autres fruits à écorce. Recette. pour faire Peau Chinoise avec le firop. du Citron de Madère. Pour une pinte de firop du citron susdit, vous mettrez une pinte d'esprit de «

206 Traité raifonne vin, fans eau ni fucré; cependant proportionnellement toujours à la force que vous voudrez donner à votre eau chinoïfe. Recette pour faire cinq pintes d'eau Ühinoïfe commune , avec le Citron de Prevence , d'Italie ou de Portugal, Prenez vingt-cinq petits citrons verds , ou les zeftes de ces citrons, diftillez-les avec trois pintes & demi-feptier d'eaude-vie , deux pintes & demi-feptier d'eau, & une livre un quart de fucre pour le firop. | Recette pour l'eau Chinoïfe double. Prenez les zeftes de trente citrons , trois pintes & demi-feptier d'eau-de-vie, pour les diftiller , & trois livres de fucre , que vous ferez fondre dans deux pintes d'eau fraîche , pour le firop de votre liqueur. Recette pour quatre pintes d'eau Chinorfe | fine & fèche. Prenez les zeftes de trente-cinq ou trente-fix citrons , que vous ferez diftiller dans pareille quantité d'eau-de-vie que pour. les précédentes recettes : mettez, pour faire votre firop , fondre deux livres de fucre dans une pinte & chopine d'eau fraîche. De 'cette façon vous ferez leau Chinoïife, à quelque chofe près , aufli bonne qu'avec le firop de citron de Madère confit}, en fuppofant que le firop eft dans fa perfecFIOH: ' h . KA TA İR 4 Le A 12 a if Lori ll LUN ! pd nil HONLNE 2 | M EN ui "11 A PT OR VE Pts À D . De 2e es TRE Re mg

de la Diffillation. ZOZ ER —© PE M GEH AP RÆEURSE *

L'EFFET Du Limon, E limon est un fruit plus gros quelé citron , & plus rond ; sa chair est ordinairement moins Épaile left, comme le citron , rempli d'une substance vésiculeuse & spongieuse , peinte d'un suc où jus aigre & piquant. Les lions 'ont l'écorce 'd'un jaune ci trin , font fort odorans. Le suc, comme J'ai dit ci-dessus , est aigre & piquant , mais ce pendant fort agréable au goût, & même à l'odorat ; il rafraîchit , il purifie le sang , change le mauvais air ; réjouit le cœur , & donne de l'appétit. On s'en sert, comme le citron, également 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 mûrs ; vous conperrez les zestes, comme pour l'eau de ci Ge RE TE, 4" [= ST = | (1 1 | = =

mi 2 RS LS 2 mm LE re ne _ vu il inf NE #1) (| : NES ! | | |
 LOVE : bi 1h : 1 | : 1 (l } : | \E M 4 | : 1 LPDE | ! : : L1 1 | A n "1 | qe W : j | i
 / PA Brit | 14 hi 20\$ Traité rarfonne. tronnelle , les diftillerez de la même
 fcon, à un feu tant foit peu vif, & netirerez point de phlegmes. Vous ferez le
 firop avec du fucre & de l'eau fraîche , comme aux chapitres précédens , &
 pañlerez le cout à la chaufle pour le clarifier; & quand votre liqueur fera
 claire-fine, elle fera faire. Recette pour fix pintes d'eau de Limette, Vous
 prendrez trois limons ordinaires, de groffleur moyenne; s'ils font petits ,
 vous en prendrez quatre; s'ils font beaux, deux fuffiront : vous prendrez la
 même quantité d'eau-de-vie , qui eft déterminée pour l'eau de citronelle ; la
 même quantité d'eau , & la même de fucre , pour faire le firop ; & pour la
 double ou pour celle fine & fèche , vous vous conformerez en tout au
 chapitre indiqué quarante unième, CENA:PETER EX LI. De la Bigarade. fc
 bigarade eft le fruit d'un oranger ; cette efpece d'oranger eft très-commune
 en Provence, Son fruit eft appelé Bigarade , à caufe des rayures qui font fur
 fon écorce, & des inégalités qui fe xencentrent {ur ladite écorce , fur
 laquelle

dè la Diffiilation. 203 naiffent plufieurs pointes & excroiffances comme de petites cornes. Dans la clafle des oranges aigres , [a bigarade tient le premier rang. Les Diftillateurs s'en fervent quelquefois. On en tire la quinteflence. Elle entre dans les recettes de plufieurs liqueurs : elle eft la bafe 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 faurez que les Confifeurs les emploient ; car c'eft précifément celui où il faut les diftiller. Les Confifeurs ne fe fervent point des zefles de la 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 emploierez les zefles dès qu'ils feront coupés , de peur qu'ils ne s'y échauffent , & ne fermentent ; ce qui rendrait la liqueur mauvaife: Quand votre alambic fera garni, ainfi que nous venons de dire, vous le mettrez fur un feu un peu vif, parce que la quinteflence d'un fruit verd ne s'enlève pas aufli 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 firop à l'ordinaire avec l'eau fraîche , dans laquelle #æ ==. 2 Jr =. REZ tm D RE => - ms . a = == EE me Et me ee dr ee ee em ee ee Me | + Ra _ ——— +7 RS me ee + Den ve ee tn ren Re rs nr En n} 7 ne ee Ce RE ges" Der gt mp ce. 2 nn ne | s 2e !

Ur 2e) » ==» 2 nn - DR 2 210 Traité raifonné vous aurez fait fondre du fucte ; vous mettrez dans ce firop vos efprits diftillés, & pañlerez ce mélange à la chaufle pour le clarifier ; & quand la liqueur fera claire, elle fera faite, Recette pour fir pintes d'eau de Bigarade ou d'Orangeffe. Prenez fix bigarades ordinaires. ; fi elles {ont belles ; qnatre fuffiront: vous en pourrez mettre juiqu'à huit, fielles font petites. Vous diftillerez les zeftes de ces fruits ; avec trois pintes & demi - feptier d'eau-de-vie, Vous prendrez , pour faire le frop , deux pintes & chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de fucre ; & pour affaifonner votre liqueur, vous mettrez un gros de macis & une demi-noix de mufcade, EN iQ Re OS ON CHA REEURE X'EV De l'Orange de Portugal. Our que l'orange. foit bonne , il faut la cueillir dans fa parfaite maturité, & que l'arbre ne foit ni en fève ni en fleurs ; choifir celles qui font d'un jaune bien foncé, bien doré , bien brillant , dont l'écorce foit fine, grafle , tendre , tranfparente, & bien pointillée à petits grains.

de la Diflillation. T1 Pour faire l'Eau d'Orange de Portugal, Vous couperez les zeftes comme cideflus ; vous les mettrez enfuite dans votre alambic , avec de l'eiu-de-vie,, en telle quantité que celle de liqueur que vous aurez à tirer, en y mettant auflt un peu d'eau, Vous mettrez votre alambic , ainfi garni, fur un feu un peu vif: vous diftillerez vos efprits, éviterez de tirer des phlegmes qui altéreraient votre marchandife ; car la quinteflence de ce fruit ; comme celle de tous les fruits à écorce , montant la première , les phlegmes qui vicndraient enfuite , donneraient à votre liqueur Île goût d'empyreume. Vous ferez votre firop , à l'ordinaire ; avec du fucre fondu dans. leau fraîche , vous verferez dedans vos efprits diftillés, paflerez le tout à la SE , & la liqueur étant claire , fera aite. Recette pour fir pintes d'Eau d'Orange de Portugal. Vous prendrez quatre oranges de Portugal , fi l'orange a les qualités décrites & requiles : & plus , fi elles font petttes & de moindres qualités :.& cela , au jugement que vous porterez vous-même de votre liqueur ; vous diftillerez vos zeftes avec trois pintes & chopine d'eau-de vie, & un demi-feptier d'eau; & mettez, pour le firop , une livre un quart de fucre dans trois pintes d'eau. - 22 — re 7 AE = = me l || 1 | 11 | Î

112 Traité raisonné Pour faire l'Eau à la fine Orange. Vous choisirez les plus belles oranges, les plus quintessencieuses, selon les règles que nous venons d'en donner à la recette précédente. Vous couperez délicatement vos zestes, de façon que sans mordre sur le blanc, vous enleviez toute la superficie quintessencieuse 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 qu'à l'ordinaire, à cause de l'eau, sans tirer de phlegmes. Vos esprits étant distillés, vous les met. trez dans un firop fait à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : votre firop étant fait, vous verserez dedans vos esprits distillés, les paillerez 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 firop ; & vous paillerez la liqueur avec la clairefine qu'il vous sera possible | afin d'éviter le dépôt. Recette pour la fine Orange moëlleuse Vous mettrez dans votre alambic les zestes de six belles oranges de Portugal,

de la Difillation. 213 quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour faire le firop de votre liqueur | trois livres & demie du ifucré , & une demi-livre de caflonade , & deux pintes & demi-feptier d'eau. _” L . LL TL 2 EL 2, ES = ee Ph om Recette pour La fine orange en liqueur fine & fèche. Vous mettrez dans l'alambic les zeftes de Huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour le firop, deux livres de fucré , & une demi-livre de caffonade, & deux pintés d'eau pour faire votre firop ; pour faire de chacune des deux recettes , environ fix pintes de liqueur. Si vous faites l'une & lautre de ces deux liqueurs avec la quinteffence , vous mettrez , pour celle qui doit être moëlleufe , quatre-vingts gouttes, & pour ceile qui doit être fine & fèche, cent gouttes de quinteflence , vous les diftillerez à un eu tant foit peu vif, & évirerez les phleg= mes : ce que nous ne pouvons afléz recommander pour la qualité dela marchandile, Il nous refte à parler des quinteffences de citron , bigarade & limon ; de la facon d'employer les quinteflences des fruits à écorce ; ce que nous ferons dans le cha | pitre fuivant. | = CE a + — en — * + #2 ——— Un 1 0) BR (! Î M | i . = ee I De sd EC ts Re Ne TL LE mlt. M

a S'ÉRAP TEECRE EX DVT. Des Quintefflences de Citron , de
 Bigarade & de Limon. SE ; ECS A La néceflité & la façon d'employer les
 Quintefflences., . , , \ Récapitulation fur tous les fruits a écorce qu'on
 emploie yerds. Uoique le citron & les autres fruits à écorce fe reflembent
 allez, la façon d'extraire leur quinteffence .eft ab{olument différente; c'eft-
 à-dire , de la bergamotte & du fruit verd ;,qui ont l'écorce plus ferrée que les
 précédens ; ils ne donneraient point de quinteffence dans FPentonnoir. On
 en diftille les zeftes ; on en remplit la cucurbite , à un pouce près du
 couronnement , & on couvre le refte d'eau : on,diftillela recette au bain-
 marie , comme pour le néroly de fleurs d'orange , & on fépare la
 quinteffence des citrons , imons & bigarades , comme on fait le néroly ,
 parce qu'elle furnage de même fur l'eau diftillée , & de cette eau diftillée ,
 mêlée avec des efprits, & le firop à l'ordinaire, vous ferez d'excelJentes
 liqueurs. Comme les fruits à écorce font trop chers dans ce pays-ci ; ül eft
 impoffible d'en tirer une quantité de quintefflences fans entrer dans des frais

de la Diffillation. 21\$ immenfes; il faut donc la virer d'ailleurs :
 mais {1 l'on n'est pas familier avec leurs odeurs , il est très-facile d'être
 trompé ; ce qui porterait un préjudice confidérable à la marchandife : &
 comme elles {ont l'unique reflource , au défaut du fruit., il faut s'attacher
 extrêmement à cette partie, Vous diftinguerez facilement à l'odorat celle
 d'Italie , qui est la meilleure de toutes ; la façon contribue beaucoup à la
 bonté & à la nouveauté : celle qui est vieille a beaucoup perdu de la qualité.
 On se fait des quinteffences pour parfumer les huiles ou effences pour les
 cheveux , pour chasser les mauvaises odeurs, pour faire des eaux d'odeurs ,
 & pour les liqueurs de goût. On se fait de toutes les quinteffences de cette
 façon : on met dans l'alambic , au lieu des fleurs ou des fruits, un certain
 nombre de gouttes de quinteffences, ainsi qu'il est porté par les recettes ; on
 les distille comme le fruit, à l'eau & à l'eau-de-vie ; & quand ces esprits à la
 quintessence sont distillés , on les verse dans le firop 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 les fruits verts qu'on emploie , on
 peut en faire usage presque aussitôt que la fleur est tombée ; car ce fruit à : :
 | k | | k k | | | | _ ns —. ——— ire sr LES €

qu 4 # | At '14 NUE 11T nn Ari VA ill | {1 j 216 Traité raifonne
d'abord beaucoup d'odeur & même de quinteflence propre au travail ; de
forte que tous les quinze jours on le peut employer , avec différence de
quantité & de qualité, & jufqu'à fa parfaite maturité: il donnera un goût &
un parfum différent à tous fes degrés de groffeur ; &c ces fortes d'épreuves
peuvent fe faire à Paris comme ailleurs , parce qu'il y vient d'Italie , de
Provence & de Portugal , des fruits de toute groffeur , & de tout point de
maturité: onpeutauñiemployer le fruit pallé ; mais il ne faut pas qu'il foit
pourri. Il faut toujours un peu plus d'effort pour extraire la quinteffence du
fruit verd., parce que l'écorce eft plus ferrée : cependant elle monte aflez
vite pour ne pas tromper le diftillateur fur les phlegmes qui font tort aux
fruits , fur-tout quand ils font verts , parce qu'ils {ont plus âcres.
G'ÉASASP PS RÉE EX EVE Des fruits à l'eau-de-vie. N Ous ne fortirons
pas de la partie des fruits , fans expliquer la façon de confire les fruits à
l'eau- de - vie. Nous n'en avons que fix de cette efèce, qui {ont ; la pêche ,
la prefle, l'abricot, la poire

de la Diflllation. 217 poire de rouflelet, la reineclaude & la mirabelle, L'ABRICOT. Pour faire des abricots à l'eau-de-vie, il faut prendre de ceux qu'on appelle abricots à plein vent , prefque mûrs, cucillis dans untens chaud & fec, après le lever du Soleil; fendez-les en forme de croix , efluyez le petit duvet ou coton qui les couvre ; faites - les enfuite blanchir au demi-firop ; & lorfq' ils blanchiflent , ayez foin de les faire tremper. légèrement avec une écumoire : cela eft d'autant plus ellentiel , que les cotés du fruit, qui n'ont pas trempé , font tachés pour l'ordinaire ; ce qui diminue fon mérite, lui Ôte ce coup-d'œil avantageux, qui fait un autre mérite ; & après le blanchiffage , vous les ferez égoûter , acheverez le firop, & quand ce firop fera fait, vous le mêlerez avec de-l'eaude-vie , fi vous deflinez vos 'abricots à être mangés dans un mois. Si vous les voulez conferver plus long-tems , un an, par exemple, ou plus, vous y mettrez de l'efprit-de-vin, & remplirez de votre firop , mêlé avec de l'eau - de- vie , ou l'efprit-de-vin , les bouteilles où vous aurez arrangé vos abricots : vous bouche. rez bien vos bouteilles ; & quand vos abricots feront tombés au fond , ils feront bons à manger. K

218 Traité raifonné. Recette pour un cent d'Abricots. Vous en prenez toujours quelques-uns de plus que le nombre que vous voudrez accommoder , pour remplacer ceux qui fe feraient gâtés au blanchiflage, Vous prenez quatre livres de fucre & trois pintes d'eau pour faire votre firop ; vous mettez lefucre & l'eau fur le feu ; & quand il fera prêt à bouillir , vous les clarifierez avec deux blancs d'œuf fouettés ; vous neles mettez pastous deux à-la-fois, vous les partagerez par quart, & quand votre firop 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 dans votre firop : quand vos abricots auront tous été blanchis , vous acheverez le firop , en mettant le refte de vos blancs d'œuf, pour achever de le clarifier : quand enfin il fera froid à fond , vous verferez dedans deux pintes d'esprit-de-vin où d'eaude-vie que vous mêlerez bien avec le firop; & quand le mélange fera fait , vous le verferez fur vos abricots, que vous devez auparavant avoir bien arrangés dans la bouteille où vous voulez les mettre. SZ ANS

de la Distillation. 219 CHÉRA PAT TER ES XEVETIU TE De la Pêche. TE 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 paf. fée. 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 ferait 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 quitteront 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

naK 2 | LA * 1 \ I 4 ur { k : le 11 L: ie "1
 \ (4 n h L | + 14! f' A t A L L fl 11 L A S C d pee | C T ee mer titi te = Z ==
 TE 2 > = = = S n - = — = _ = + É es Eee: = = me « à RES E E | us r = Te
 van, shrmm dm ten ra sr antg + Ssemet dt . » _ Te et nn —, L—— : Le

220 Traité railonné turelle de fon parfum, en apportant À la façon de le conferver 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 conferver , la pêche est celui qui est le plus en usage. Nous joindrons encore la cerise à ceux que nous avons dit ci-dessus, La pêche étant naturellement froide, est plus difficile à confire que les autres fruits, il faut un sirop 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 trouver , 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 éfluyée , les prendre sans tache ; il faut bien éfluyer le duvet ou le coton qui les couvre : on les fend ensuite jusqu'au noyau, pour donner au sirop & aux esprits la facilité d'en bien pénétrer l'intérieur & de les confire à fond , & afin qu'elles puissent se conferver. Cette préparation faite , vous mettez votre sucre dans une poêle à confiture , & le tout relativement & par proportion à la quantité de pêches que vous aurez à Confire , comme nous le dirons

de la Difillation. 221 à la recette : vous metirez de l'eau à proportion , & clariñierez votre fucre, Quand votre firop fera fait à moitié, vous. mettez dans ce firop une partie de vos fruits (il faut qu'il foit bouillant) , & les laiflerez blanchir: il faut avoir bien foin de les ôter au véritable point de leur blanchiflage, & mieux vaudroit encore qu'ils le fufent moins que plus. Vous les tirerez enfuite avec une écumoire à mefure qu'ils blanchiront, &:il faut être prompt à les retirer , parce que ceux qui cuifent trop font perdus , & tout au plus, on peut les fervir comme compote ; mais ils ne valent plus rien pour être confis à l'eau-de-vie. Quand vous retirerez les fruits du blanc chiffage , il faut avoir foin de les arranger à mefure fur une table couverte de linge blanc, pour les laïfler égoûter , & obferver de les pofer fur leur entaille , afin que l'eau que le fruit a prife au blanchiflage s'écoule , & qu'il ne refte que le fruit du fruit, c'eft-à-dire , ce parfum qui en eft l'ame. Pendant que votre fruit s'égoûte & fe refroidit , vous acheverez le firop que vous ferez réduire à la plume , prêt à Candir ou à fe cryftaliler ; vous le retirerez & le pallerez dans un tamis ; enfuite le laïflerez repofer & refroidir : enfuite vous mettrez en pareille quantité K 3

RS © — ee ——— 252 Traité raifonne moitié efprit-de-vin & de
firop ; & quand, vos pêches feront bien arrangées dans vos bouteilles ,
vousles remplirez de firop & d'efprit, Ce fruit, quoique gros & lourd , fe
foutient dans la liqueur qui fait fon firop, fans toucher le fond , jufqu'à ce
qu'il foit confit à fond. Quand elles auront été bien pénétrées du fop & des
efprits elles tomberont au fond , & pour lors elles feront bonnes à manger.
Voilà la véritable façon de préparer , confire & conferver les pêches, À la
conduite à obferver pour le faire avec uccès, Recette pour un cent de
Pêches. Prenez-en toujours plus que le nombre que vous voudrez confire ,
peut remplacer celles qui périront au blanchiflage. Vous prendrez pour faire
votre firop , huit livres de fucre avec fix pintes d'eau ; quand votre fucre
fera fondu , & que le firop fera prêt à bouillir, vous le clariñierezavec trois
ou quatre blancs d'œuf fouettés , vous ne les méettrez pas tous à la fois ;
mais vous Îles partagerez & les emploierez par quart ; & quand vous les
aurez clarifiés , & en y mettant la moitié defdits blancs d'œufs , & que votre
firop commencera à prendre corps , vous blarichirez vos pêches , ainfi que
nous l'avons dit dans le chapitre précédent. Quand vos pêches feront
blanchies, vous acheverez le firop jufqu'à ce qu'il commence à fecryftalifer ;
& mettant !

de la Difillation. 223 refte de vos. blancs d'œufs pour le clarifier entièrement , vous attendrez , en le laiflant pis RL x expolé , qu'il foit refroidi à fond : après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'efpritdecvin, & verferez le mélange fur vos pêches bien rangées dans vos bouteilles. Si vous employez de la caflonade au lieu de fucre , vous mettrez autant de blanc d'œuf que de livres de caflonade , afin de clarifier votre firop ; & vous metrez autant de caflonade que de fucre. ER CHA PET RME XALIX, De la Prefle. 15 prefle eft une autre cfpece de pêche qui ne quitte pas le noyau comme la précédente , elle a de grandes qua Jités comme toutes les autres pêches ,on la confit à l'eau-de-vie, ainfi que nous l'ailons dire, Confite à l'eau-de-vie , elle eft fupérieure à la pêche. La pêche eft un fruit fondant & mou , il fe ride quand l'eau en eft fortie ; mais la prefle garde tout fon brillant , parce qu'elle a la chair ferme & ferrée ; ce qui fair qu'elle conferve fon fucre & fa beauté , qui fe conferventencore par la force des efprits. Si on fait des préffes à léau-de- vie ; K 4 ee me.

me ee ot ét M. mi = D Rs 224 Traité raifonné afin qu'elles foient
bonnes à manger , il faut efluyer le duvet qui les couvre, les fendre comme
les pêches jufqu'au noyau, les faire blanchir au firop & les égouter. Enfuite
faire le firop à fond : quand il fera fait , le retirer de deflus le feu, & le
laifler refroidir: quand ce firop fera froid , & vos prefles bien égoutées ,
vous les remettrez dans le firop , les couvrirez, & laiflerez l'efpace de vingt-
quatre heures infufer ; au bout de ces vingt-quatre heures, vous en tirerez
vos prellés , & remettrez le firop dans la poële que vous rémettrez fur le feu
pour le faire bouillir, Vous l'écumerez de nouveau & le retire rez encore de
deflus le feu , le laillerez reu froidir pour y remettreencore vos prefles
infuler pendant vingt-quatre heures ; vous continuerez d'obierver la même
conduite ju{qu'à trois fois , après quoi vous retirerez vos prefles & les
mettrez égouter fur une claie. Pendant que vos prefles s'égouteront , vous
ferez le firop à la plume , & quand ilcommencera à candir., vousle laifferez
refroidir & le mettrez dedans lefpritde-vin , &vos prefles étant arrangées
dans vos bouteilles , vous les remplirez de ce firop fpiritueux , vous les
boucherez bien , & au bout de deux mois vos prefles feront bonnes à
manger & délicieufes au goût. Quelques perfonnes ne font d'autres
préparations à ce fruit , que de le faire

de la Difillation: 22\$ blanchir tout fimplement dans l'eau ; ils entendent aflez mal la conduire qu'il faut à ce fruit, parce que l'eau l'amollit & le perd ; au lieu que le firop le conferve & le fortifie : d'autres ne mettent ni aflez d'eau-de-vie , ni affez d'efprit-de vin ; le firop fe trouve trop faible , & le fruit n'eft ni beau ni bon, & même ne peut {e conferver. Comme les pêches & les preffes font à peu-près de même groffeur , la recette précédente fervira pour ce fruit. Ce Re CH ASP TER E:5E: De [a Reïne-Claude & de la Mirabelle. A Reine-Claude eft une prune verte ; qui mürit au mois d'Août, Malgré {a maturité , elle conferve toujours fa verdure, mais ce verd eft tendre ; fa chair eft d'un jaune tendre, fucculente & ex. trêmement douce: ja peau eft fine & co lorée d'un rouge brun aux endroits où elle eft expofée au Soleil , fon goût eft fucré, & c'eft des fruits de cette efèce , le fruit le plus parfait. La Mirabelle eft une autre prune , languette , blonde , teinte d'une couleur incarnate. quand elle eft bien expolée au Soleil. Cette prune eft douce , très-propre à confire & bonne à mettre à l'eau K ;

2216 . Traité raifonné de-vie comme la précédente , ainfi: que nous verrons ci-après, Pour confire à l'eau-de-vie la prune de reine-claude , il faut la prendre quand elle commence feulement à muürir; il ne faut pas qu'elle ait été maniée, ni qu'elle foit cucillie long-tems auparavant , ce que vous connaîtrez facilement par la fleur,qui n'y fera plus , fi elle a été maniée. Quand vous les aurez choifés , fi vousne les cueillez pas vous-même , ce qui ferait infiniment mieux , après que la chaleur aurait efluyé la rofée qui les couvre , vous les effuieriez. légèrement pour en Oter la fleur ; les piquerez autour avec une épingle ,: feulement pour percer la peau , & Îles mettrez tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre, pour conferver leur verdeur ; vous les blanchirez enfuite au-demi firop , comme il eft dit cideflus ,les retirerez & les laiflerez égouter : pendant que vos prunes s'égouteront , Vous acheverez votre firop ; étant achevé , vous le retirerez du feu , & quand il ne fera plus qu'à moitié chaud , vous mettrez vos prunes dedans pour vingt-quatre heures : au bout de ce tems, vous les retirerez avec une écumoire , & les remettrez égouter; enfuite. vous ferez bouillir & clarifier votre .firop , l'écumerez & le rendrez à la grofle plume, le laiflerez. réfroidir , arrangerez vos prunes dans vos bouteilles ; & quand votre firop: fera froid, vous y metirez de l'eau-de-vie & de lefprit-de

de La Diffillation. 227 vin, felon le tems que vous les voudrez conferver , & vous en remplirez vos bouteilles : au bout de fix femaines elles feront bonnes à manger. Les mirabelles , vous lescueillerez à peuprès mûres ; vous les piquerez à l'endroit de la queue ; vous les mettrez enfuite tremper dans de l'eau-de -vie pour huit jours. Observez de ne mettre de vos prunes que la moitié de la bouteille, remplissant votre bouteille de bonne eau-devie de Coignac portant épreuve , enfuite vous les retirerez & les paillerez au firop comme pour les blanchir, qui est l'ouvrage le plus prompt ; à cause de la petite tige du fruit, les mettant refroidir sur une table couverte d'un linge blanc, afin qu'elles se ferment l'une sur l'autre jusqu'à ce que le firop soit froid ; & l'eau-devie que vous aurez retirée de vos prunes, vous la paillerez à l'alambic , & vous mêlerez cet esprit avec le firop. C'est ici la meilleure de toute façon : au bout de quinze jours elles feront bonnes à manger. Recette pour confire deux cents prunes de Reine-claude, Prenez la même quantité de firop & d'eau-de-vie qui est portée dans celle de Fabricot. Pour la mirabelle , vous en confirez quatre cents par la même recette. K 6
RE * RER RSS En : = + £ “ mltttalt Sul OR ES Serge a Ts TT IE ee CD
En — dé |

E = a 228 Traité railonné CE ——— 46 pl mm AO ANS

CHAPITRE L I. Du Rouffeler. ie Rouffelet est une petite poire qui a le goût fucré : il y ena de gros & de petits: celui de Rheims est le plus estimé; & c'est presque a plus estimée des poires: elle est médiocre en grofleur , bien faite, a la peau très-fine , grise, jaune en mûrifiant , & rouge-brune du côté qu'elle est exposée au Soleil: la chair en est tendre, fine & sans marc ; son eau est agréablement parfumée , mais d'un parfum qui lui est particulier, & qu'elle seule possède : elle mûrit ordinairement en Août ou au commencement de Septembre, Elle se fourient également , quelque'emploi qu'on en veuille faire , crue ou cuite , confite ou fêche, Pour confire le Rouffelet à l'eau-de-vie, il faut le cueillir avant qu'il soit absolument mûr , mais seulement prêt à mûrir, Il faut les prendre sans tache , les tourner bien finement , de sorte qu'il ne paraisse pas que le couteau y ait passé: vous. aurez soin en les tournant de hisser la queue , afin qu'on les puisse prendre promptement & proprement. Vous ferez votre sirop à fond: vous y paillerez vos poires pour les blanchir ; & afin qu'en

me de la Difillation. 219 les blanchiffanc elles puiflent fé
foutenir fermes , il faut les retirer enfuite & les faire égouter fur des claies :
pendant qu'elles égouteront , vous ferez bouillir votre firop pour le clarifier
: enfuite vous le re- | tirerez & vous le laiflerez refroidir. Vous | mettrez
enfuite de l'eau-de-vie ou de l'ef- | prit-de-vin dans le firop , felon le tems
que vous vous propoferez de conferver vos fruits : vous :arrangerez enfuite
vos poires dans des bouteilles , & les remplirez enluite de ce mélange. Voilà
la façon de confire ce fruit à l'eau-de-vie. Plufieurs Officiers blanchiffent
les poires de rouffelet dans l'eau fimplement avant | que de la tourner , & ils
en Gtent la peau après qu'elles ont été blanchies, & l'incorporent dans le
firop & l'eau-de-vie tout de fuite. Pour confire le Raifin à l'eau-de-vie. Le
railin que nous employons , & qu'on confit à l'eau-de-vie , eft un raifin de
Provence , qu'on appelle dans le pays Panfe, ou le raïfin de Damas fec , qui
eft encore plus délicat. Vous prendrez donc pour cela du raifin fec 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 feront groflis: vous
mettrez l'eau-de-vie , dans laquelle auront trempé vos railins , dans un firop
que vous ferez comme celui que j'ai di à l'article Ê À

430 Traité taifonré de l'abricot ,;à la. différence feulément' qu'il faut mettre trois fois plus . d'eaude-vie que de firop_ ;: c'est-à-dire ,; que pour trois pintes de firop ; vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie : quand vous aurez mêlé le firop avec l'eau-de-vie., vous paf. ferez le mélange à la chauffe ; & quand il fera clair , vous le mettrez : fur vos railins , qui vaudront beaucoup mieux que le verjus qu'on avait confit jufqu'ici. GAP

REPLI: De tous les Fruits à l'Eau-de-vie. Es chapitres ci-deflus font pour les E fruits qu'on eft le plus en ufage de confire à l'eau-de-vie ; mais il eft néceffaire de dire un mot dans celui-ci, fur rous les fruits qu'on peut confire de la même façon. Tous les fruits excepté la pomme & la figue , peuvent fe conferver dans un firop fpiritueux : mais ces deux fruits . n'ont jamais : été -d'ufage. On peut faire confire les cédrats, les bergamottes , les: citrons & tous les fruits à écorce deicette façon; les amandes , routes fortes de poires, de prunes , de cérifes , grofeilles ,-bigareaux ,, raifins , &c, Quand vous voudrez confire:les fruits à écorce ; vous choirez : toujours ceux

de la Difillation. 23% qui auront l'écorce la plus épaisse, -parce qu'ils font plus quintessenciés que les autres; & que l'on ne confit que l'écorce. Quand vous aurez choisi de fraîches oranges, des bergamottes, bigarades, li mons, citrons, &c. vous les tournerez si délicatement, qu'il ne paraîsse pas que le couteau y ait paillé, il faut même que cette superficie jaune, que vous tournerez, ne soit prise qu'à moitié, & l'aïlle sur l'écorce blanche un coup-d'œil jaune & la meilleure partie de la partie quintessenciée, parce qu'il ne resterait 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 au uni qu'il fera possible; vous le couperez ensuite par quartiers que vous lèverez de dessus cette partie succulente, qui est proprement le fruit; ce que vous ferez le plus délicatement qu'il sera possible, en observant que votre couteau ne touche point aux "acides. Vous pourrez cependant laisser votre fruit en son entier 3 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 égouter sur des claies; vous ferez nr mnt + ins | ed an à Enr ee-p the | Te 7 pe 3e ue th 7e pe 1-1 Ep r- 2 me it eg De Em 2 = rt Re D ir de

232 Traite raifonné enfuite votre firop, le clarifierez , & y mettrez cuire vos fruits, & votre confiture fera faite. Si vous voulez les mettre à l'eau-devie, quand vous aurez retiré vos fruits du blanchiffage , vous les ferez égouter, ainfi que nous avons dit; & pendant qu'ils égouteront , vous ferez bouillir votre firop , le clarifierez , & quand il fera clair & refroidi , vous y mettrez de l'eau-devie ou de lefprit-de-vin, & le verferez enfuite fur vos fruits que vous devez avoir eu foin de bien arranger dans des bouteilles, & au bout de deux mois vos fruits feront bons à manger. - Pour ce qui eft des autres fruits ,on les confit de même que nous avons dit aux premiers chapitres : il faut donc que le fruit foit abfolument confit , qu'on puiffe le#manger en confiture & qu'on puiffe le fécher pour garnir les criftaux. Si vous n'avez pas de fruit à l'Peau-devie , & qu'on en con#ande , vous pourrez acheter du fruit confit avec fon firop chez les Confiseurs ; vous le retirerez du firop , & le ferez égouter comme ci-deffus , & bouillir le firop que vous clarifierez ; & quand il fera froid , l'emploie. rez comme ci-deflus. Quand on veut avoir du fruit confit fec, on le pañle au firop , comme fi on voulait le mettre à l'eau-desvie ; & quand

de la Distillation. 133 il est tiré du sirop où il a resté plusieurs mois , on le fait sécher, CHA PER EL EEE Des Epices, yes 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 expliquer , & pour mettre nos Lecteurs à portée d'en tirer tout le fruit possible, La Cannelle, La cannelle est la seconde écorce des branches d'un arbre , qu'on appelle le Cannelier , qui croît aux Indes Occidentales : c'est surtout aux îles de Ceylan, de Java & en Malabar qu'il est plus commun. Les Latins l'ont appelé Cinnamo... mum. Les Distillateurs font une liqueur à laquelle ils ont donné ce nom latin, parce que la cannelle est la base de cette liqueur , & que le goût de cette épice est le dominant de cette liqueur. Pour bien choisir la cannelle , il faut qu'elle soit odorante | d'un goût piquant , & de couleur rougeâtre, Cette épice est un des plus excellents cordiaux qu'il soit

234 Traité raisonné possible de trouver. Le Distillateur en tire les esprits à l'eau-de-vie. Pour affaiblir ces liqueurs ,il en tire des quintessences , en fait spécialement l'eau de cannelle & le cinnamome , desquels nous allons parler. Eau de Cannelle, Pour la faire , prenez la quantité de cannelle 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 cannelle 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 cannelle qu'on distille : ce n'est qu'à la fin de la distillation , que l'odeur & le goût de cette épice montent & s'enlèvent avec les esprits. C'est pourquoi, dans les distillations des épices , il faudra toujours tirer un peu de phlegmes 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. Quand vous aurez tiré vos esprits ; vous

de la Diffiillation. 235 ferez fondre du fucre dans de l'eau fraiche , & l'orfqu'il fera fondu , vous mettrez vos efprits dans le firop , le paflerez à la chauffe ; & quand le tout fera clarifié , votre liqueur fera faite. Recette pour fix pintes d'eau de Cannelle. Pilez en poudre bien menue une once de bonne cannelle ; mettez la cannelle pulvéritée dans votre alambic avec trois poiffons d'eau ; mettez aufli dans l'alambic trois pintes & chopine d'eau-de-vie ; & pour faire votre firop, une livre & un quart de fucre & trois pintes d'eau, Le Cinnamomum. La cannelle eft donc la bafe de cette lis queur : nous avons dit de quelle facon il la faut choïïfir , comment on l'emploie pour fairel'eau de cannelle. Voyons maintenant comment on l'emploie pour faire le cinnamomum , qui eft une autre liqueur, mais infiniment fupérieure à la 1 première. La cannelle feule ne ferait qu'une liqueur fèche ; c'eft pourquoi les Diftillae teurs y joignent le macis : ce qui lui donne un relief infini. Vous choilfirez donc deïla cannelle & du macis, que vous pilerez enfemble ow féparément ; vous les mettrez dans votre alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les diftillerez fur un feu ordinaire : vous tirerez un peu de phlegme , par la raifon que nous avons dite dans ce cha

236 Traité raifonné. pitre même : & quand vous aurez tiré vos efprits , vous ferez fondre du fucre dans de l'eau fraîche ; & quand il fera fondu , vous mêlerez vos efprits dans le firop, & vous pallerez cette liqueur à la chauffe , qui fera faite dès qu'elle fera pañlée & clarifiée. Recette pour fir pintes , ou environ , de Cinnamomum. Vous prendrez une once & demie de cannelle , deux gros de macis , que {vous pilerez & réduirez en poudre; vous mettrez ces deux épices pulvérisées dans votre alambic , avec quatre pintes d'eau« de-vie , 8 une chopine d'eau ; vous diftillerez le rout à un feu ordinaire , en tirant un peu de phlegme , & vous prendrez , pour faire le firop , -quae livres de fucre , deux pintes & chopine d'eau. Vous emploierez une demi-livre de caffonade fur le total de votre fucre , pour engraisler la chauffe , afin de pouvoir engraisler votre liqueur , & vous ferez chauffer l'eau , afin de faire fondre votre fucre plus facilement. ae 20€ Zi

de la Distillation. 237 ee ee mm CHA ET TERRE ET Va Du Macis.
 E macis est le nom que l'on donne à la feconde écorce de la noix muscade,
 Certe écorce est tendre & de bonne odeur , de couleur jaunâtre ou rougeâtre
 ; elle se fépare de la noix muscade à mesure qu'elle se sèche : on l'appelle
 comme communément , mais improprement , fleur de muscade. Le macis est
 rouge quand il est frais, & devient jaune en vieillissant. Les Distillateurs en
 tirent les esprits pour l'affaifonnement 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 base 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. Quand
 vous aurez choisi votre macis, = me did = Lire _ Fr ST a + LE \$ + HS CLÉ"
 (ti | Le

135 Traité railonné vous le pilsrez & le mettez dans l'alame bic avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau ; vous distillerez cette drogue comme touces [es autres épices ; vous ferez le firop ainfi que nous avons dit au précédent chapitre ;j mêlerez les efprits avec le firop , les pañlerez à la chaufle , & votre liqueur étant clarifiée , fera faite. Recette pour environ cinq pintes & demie d'Eau de Macis fimple. Vous prendrez une demi-once de macis que vous réduirez en poudre très-fine & les distillerez avec trois pintes & demi-feptier d'eau-de-vie & un peu d'eau ; vous prendrez, pour faire le firop, deux pintes & trois demi-feptier d'eau & une Livre un quart de fucre. Recette pour environ fir pintes d'Eau de À Macis double. Vous. prendrez fix gros de macis que vous pulvérilerez comme deflus ; mettez dans l'alambic ledit macis pulvérifié avec quatre pincés d'eau-de-vie , & prendrez pour faire le firop , quatre livres de fucre & deux pintes & chopine d'eau. Recette pour environ cinq pintes & demie de ladite Eau , fine & feche. Vous ne prendrez pour celle-ci qu'une once de macis pulvérifié que vous ferez distiller avec quatre pintes d'eau-d-vie & ne mettez, pour faire le firop, que deux pincés d'eau & deux livres un quart de fucre,

de la Difillation. 239 he Gp me CHAR BREL. de la Mufcade. ES
mufcade eft une efpece de noix folide , qui croit à l’Ifle Benda, aux Indes
Occidentales, Il y ena de deux fortes qu’on trouve chez les Droguiftes : une
grolle ou mufcade mâle, qui éft de figure oblongue, & croît fur un
mufcadier fauvage; lautre eft plus ronde. Cette dernière eft infiniment
meilleure & plus petite que la précédente : elle eft en dehors brune & ridée ,
& rougeâtre en fon intérieur. Les Difillateurs en tirent des efprits & des
quinteflences per defcenfum, & au bain de vapeur , comme nous le dirons
dans le Chapitre LVII. Elle eft la bafe de la DAneus qui fuit , qu’on appelle
eau de mufcade. EX Eau de Mufcade. Nous n'avons d'autres règles à
donner pour juger de la bonté de la noix mufcade, que de fentir fi elle a de
l’odeur , & fi elle eft pefante. Pour fure cette liqueur , vous choiïfirez la
mufcade , felon ce que nous venons de dire; vous la mettrez dans le mortier
& la réduirez en poudre , mais comme elle fe met en pâte en la pilant,

a 240 Traité railenné parce qu'elle est crès-huileufe , vous pourrez la raper : vous la diftillerez enfuire comme -les autres épices décrites dans les chapitres ci-deflus ; vous ferez le firop de même qu'aux autres , mêlerez les efprits avec le firop & le pañlerez à la chauffe ; & lorfque votre liqueur fera claire, elle fera faire. Il faut diftiller votre recette à un feu ordinaire , & tirer avec vos. efprits un peu de phlegme, fi vous voulez que votre liqueur ait le gout de lépice que vous diftillez. Recette pour l'Eau de Mufcade commune , fine , fèche & double. _ Vous mertrez pareille quantité d'eaude-vie , pour toutes ces recettes , que pour celle du macis : vous mettrez une mufcade ordinaire, pour l'eau commune , une belle pour la double , une & demie pour la fine & fèche , & les quantités de fucre & : d'eau portées aux recettes fufdites pour le firop. Nous ne les donnons pas féparément à caufe de leur reflem. blanche. CAP TRS E TL NL Du Girofle. il | Î | | | } L ! | (6 à " L fl [114 [M4 : LM R | EE k FE pl : 1 LE ' de oh: | : at A ' # } } | ADR 0] { LA 1h st p4 { M Î LE (| | | | 1 'A RE = Es: Diftilateurs s'en fervent dans plu hicurs liqueurs , pour une liqueur qui porte le nom de girofle, pour l'eau clairette

de la Difflation. 2A1 rette de Chambéri', pour l'eau des quatre épices ; pour l'elprit des quatre épices : les autres épices y entrent auf. On en tire la quinteffence ou l'huile, en diftillant le clou de girofle per defcenfum. Le girofle échauffé , il ft crès- cordial, céphalique , & empêche l'effet du mauvais air; on prétend même quil attire toute l'humidité qui laproche , fans qu'il pasaiflé lui-même mouillé , ni humide. Cest ce qui fait , comme le prétendent quelques-uns , que rien ne croit fous fon ombrage, ni même aux environs de cet arbre. Nous àvons déjà dit que fa couleur était brune ; & plus elle eft rembrunie, meilleur auf eft le clou de girofle : fur ce, vous aurez {oin de choifir cette épice , & vous pouvez vous aflurer que celle dont le brun eft:moins foncé , n'a pas tant de qualité que l'autre. Eau de Clou de. Girofle. Pour faire certe liqueur , vous prendrez la quantité de girofle portée par vos recettes , & le choilirez de la couleur la plus brune que vous pourrez trouver: celui qui eft d'une couleur plus claire ne vaut rien, Vous le mettrez dans un mortier , vous le pilerez ; & quand il aura été réduit en poudré , vous le mettrez dans l'alambic avec un peu d'eau & l'eaude-vie qu'il lui faudra, ainfi que nous le dirons, L

a - — — mm. es + 242 Traité railonné Vous. mettez très-peu d'eau dans l'alambic , ainsi que pour la cannelle, par: ce, que le goût & l'odeur: des épices .ne montant avec les esprits que sur la fin du tirage , on est toujours obligé , pour avoir sur odeur & leur goût, de tirer un peu de phlegmes , ainsi que nous avons dit au Chapitre de la cannelle. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre à l'ordinaire, du sucre dans de l'eau fraîche pour en faire le sirop de votre liqueur : & quand ce sirop fera faire, vous y verserez vos esprits que vous mêlerez bien , vous passerez le mélange à la chausse ; & quand la liqueur aura piglé au clair fin , elle fera faire, . . hr A — — . ee = =: - + à — Pau FR RE RE - ; RE — — — Res cr S sr = RE n s! Î ' q | } { Recette pour environ [ir 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 & chopine d'eau-de-vie , & les distillez sur un feu ordinaire , en observant de tirer un peu de phlegmes , pour donner aux esprits le goût & l'odeur de l'épice que vous distillerez. Prenez pour faire votre sirop , une livre un quart de sucre que vous ferez fondre dans trois pintes d'eau, Eau Clairette d'Ardelle de Chambery. + L'eau clairette , qu'on appelle eau d'Ardelle , qu'on appelle de Chambery , n'est, à

de la Drffillation. _ 243 proprement parler, qu'une liqueur tierce : elle tient un juste milieu entre les liqueurs fines & les liqueurs communes. Gene lit queur est une de celles dont la conformation est la plus grande. Quoique cette liqueur soit simple & de fabrique ordinaire , peu de Distillateurs réussissent à la bien faire. On emploie 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 à toujours le goût dominant , & couvre par sa supériorité le macis, qui ne fait précilément 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 pilerez. Quand ils auront été réduits en poudre , vous les mettrez dans votre alambic avec de l'eau & de leau-de-vie , {eJon ce qui fera dic de la quantité. de chacune dans votre recette ; ensuite vous fnettrez votre alambic ainsi garni sur son fourneau , où vous *allumerez un feu tant soit peu vif , & vous tirerez vos esprits:, en observant toujours de tirer un peu de phelgmes , parce que les épices ne: don-. nent leur goût & leur odeur que: sur la fin du tirage, comme je l'ai déjà dit L 2

244 Traité raifonné . Quand. vos efprits feront tirés , vous ferez fondre du fucre dans de l'eau fraiche pour le firop de vorre liqueur : vous mêlerez vos efprits enfuite dans ledit firop quand le fucre fera bien fondu, & vous paflerez le tout à la chauffe pour le clarifier , &, votre liqueur fera faite quand elle fera claire, L'ufage eft de colorer cetre:.liqueur avant de la ;pañler à la chauffe ; c'eft un.point à obferver : autrefois ont donnait à cette couleur un rouge tendre &.clair ; mais aujourd'hui on eft dans lufage de lui.en donner une plus éclatante. Vous ferez cette couleur , ainfi que nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, de la couleur rouge & fes nuances ; & vous diminuerez autant d'eau, fur le. firop de cette liqueur que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer pour faire le firop , au lieu de fucre, de la-caffonade , comme fi c'était une-liqueur commune , à caule de le couleur. Recette pourenviron [ept pintes d'eauclairetre d Ardelle: de Chambéry , ordinaire. Comme cette liqueur eft tierce, vousmettrez dans votre alambic un demi gros de clou de girofle, deux gros de macis, quatre pintes d'eau-de:vie & une chopine d'eau : -& :pourtfaire le 'firop , vous mettrez deux hivrès & trois quarts de fucre dans trois 'pintés 'd'eau.

de la Diffillation. 245\$ Recette pour la même liqueur en fin. Certe
liqueuren fineft meilleure : ce qu'on fent parfaitement, Pour la faire , vous
augmenterez d'un quart la recerte des épices, mettez du fucre autant de
livrés que de pintes d'eau-de-vie , c'est-à-dire , cinq pintes d'eau-de-vie, &
deux pintes & demie d'eau pourle firop. CHBAERELT RE LVTT Des
Quinteflences des Epices. Oici la partie la plus fine .. la plus belle & la plus
dificile : c'est celle qui diftinguele plus PAniite. Comme:les épices font
extrêmement chères par: elles= mêmes , les quinteflences doivent-être d'un
grand prix, & fur-rout la quimeflence de cannelle. Quand On la tire ,
comme celle des végétaux aromatiques, elle rend trèspeu , fon écorce ayant
infiniment plus d'efprit où parties volatiles que de fubitances huileufes, pos
| 4 Pour tirer de cette épice un metlleur parti qui foit plus avantageux au
public, & qui uenne un milieu entre l'excellence de lhuile de cannelle , &
une fimple diftillation des efprits de certe épice, voici ce qu'il faut faire. Au
lieu de tirer de l'huile , il faut faire une teintüre de cannelle', approchera 3

ce TT fort de la quintessence huileuse , en se failant aux esprits
 rectifiés , comme celle de l'ambre , du musc & de la civette. Pour faire cette
 teinture , il faut piler la cannelle & la réduire en poudre la plus fine qu'il
 fera possible. Afin que le pilon ne défilpe pas les parties les plus déliées de
 la cannelle , 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, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien : vous mettrez ensuite cette
 cannelle , réduite en poudre, dans une bouteille de verre à grand goulet
 avec de l'esprit-de-vin redifié ; vous la boucherez bien avec un bon bouchon
 de liège bien uni , & qui ferme bien, & acheverez de fermer le passage à
 toute transpiration avec de la cire blanche couverte de la résine fondue !. &
 observerez de mettre deux pouces d'esprit-de-vin au-dessus de la cannelle :-
 vous la laisserez en cet état , en digestion pendant quinze jours , en la
 remuant une fois par jour, sans la déboucher, pour émouvoir la cannelle &
 les esprits à fond , & donner lieu à l'esprit-de-vin de dissoudre la quintessence

de la Difillation. 247 fence , & de fé chargér en même-temps des efprits: dela cannelle , &-au bout de ce témps , Vous la huflerez repofer: quelques/jours, afin de foutirét les efprits doucement , le: plus clair qu'il vous {era poflible: if faudra pour cela incliner doucement la bomeille & verfer avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quinteflence ou teinture aux efprits rectifiés', fera rouge où roujeatre : "elle eft beaucoup moins imgrate que 'la quinteflente huileufe faite: de' la "même facon que celle des végétaux - aromatiques , & elle eft tout au moins aufli bonne, Voili la facon la moins difpendieufe de tirer la quinteflence de la cannelle { vous pourrez vous fervir de: l'une dés' deux propolées : mais une once d'huile de cannelle eft d'un prix exceffif,! | - La quintefféce! dé clou de girofle fe fair de là même facon que la 'quinreflence ou teiñturé de cannelle ci-deflus ; on peut aufhi la faire de la même facon que les 'quinteflences de macis & de mul cade. JDIG Ji SUP S Pour faire {a quintefféncé de: muftade ; ilen 'fiut préndre 'üne hvre ; 14" piler, elle fe 'réduira \én -poudré. Quand vous l'aurez bien pilée | vous [à mettrez fur un linge neuf que vous meéttrez dans un tarnis ; vous mertréz enluite ce tatnis {ur un bain de vapeur ; obfervez' qu'il faut que votre mulcade; aïinfi préparée | foit ee

248 | Traité raisonné | bien étendue sur le linge ; & pour bain; vous, pourrez vous fervir d'une poêle , ou terrine"un peu, profonde & proportionnée à la grandeur de votre tamis. Vous mettrez ensuite dans! cette poêle ou terrine , de l'eau jusqu'à moitié ,; & vous ménagerez * cependant , par votre arrangement, la facilité d'y remettre de l'eau, si le besoin l'exige. Nous. disons qu'il ne faut mesurer de l'eau que jusqu'à la moitié de votre bain , & que le vase qui servira à cet effet soit un peu profond ;, _afin, premièrement, que l'eau ou sa vapeur ait du jeu; & en second lieu, afin que l'eau en bouillant ne touche point le canevas de votre tamis , & que la seule vapeur de l'eau imbibes & chauffe la mufcade. Vous aurez soin encore de couvrir -exactement votre tamis , d'un plat de terre ou autre chose qui embouché 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 mufcade a reçu les impréffions humides & chaudes de la vapeur de l'eau , elle se dispose à rendre la quintessence : dès que vous vous appercevrez ; par la chassure du plat, que votre mufcade fera utilement disposée , vous prendrez deux

de la Difillation. 249 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 repailler 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 s'ert 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 pliques avec la muscade , ainsi arrangées sous la presse ; & en pressant , vous ferez fortir la quintessence, qui ne tardera pas. à s'échapper. Comme il faut toujours de l'eau avec cette quintessence , par rapport aux vapeurs qui ont imbibé la muscade , vous en ferez l'eau qui s'y trouvera, & VOUS tirerez une quantité raisonnable de quintessence excellente, & en très-peu de temps ; 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 cannelle , qui est trop ingrate & qui ne peut se réduire en quintessence comme les autres Épices. Si vous voulez tirer des quintessences

nanas D RTE Era ne np qe qanee = + «a =. ——— : RC RER PP oder = rer . rs Fons ne nn ee es LL - à + | 2 n 2 ms ta ds que 7 Le ESPRITS TS TE Los er mnt me V4 ego - » no Cn—. © 4 11 | 1 | |

¶\$0: Traité railonné. d'épices comme vous feriez celle des vé:
gétaux , vous en emploierez quatre livres & fix pintes d'eau; & fi'vous le
tirez au bai de vapeurs, vous men emploierez que deux livres au plus : c'est
fur-tour pour fes quinteflences d'épices qu'il eft queftion: d'un bon choix ;
ainfñ vous aurez foin de les prendre & les employer" avec toutes les
Qualités décrites chacune dans leur Chapitre. Il nous refte à dire comment
on: peut tirer l'huile ou quinceffence de girofle d'une autre façon que celle
ci-deffus. On ure lhule ou quinceffence de girofie en le diftillant per
defcenfum: H faut prendre plufieurs grands verres à boire, par proportion à
la quantité que vous aurez à diftiller , vousles couvrirez de toile que vous
lierez fortement autour ; de forte cependant que la voile n'étant pas
extrêmement tendue , il y ait une petite cavité pour mettre deffus vos clous
de girefle que vous pulvériferez. Quand votre poudre de girofle fera fur le
linge, vous mettrez {ur chaque verre une petite 'terraine, ou un bai de
balance , ou quelz que vale fait exprès | & qui beuche fi bien, qu'il ne laïfle
pas de jour entre fon bord & celui du verre: rempliflez enfuite vos terrines
ou beflins de balancé de cendres chaudes qui échaufferont petit-à-petit les
clous de girofle ,.& fo. font diftiller au fond 'des 'véxres, pre.

de la Distillation. 2 5x mièrement, s quelques esprits., qui ; fe
condensanti. fe, réfondront. en., liqueur a fond du .verrer,; après un-hunle
claire & blanche, Vous continuerez d'entretenir le même degré de -feu que
vous aurez. fait en .commençant ; jufqu'à ce qu'il ne difüille plus œien..
Vous, féparerergz facilement huile de certe liqueus {piätueufe qui eft, rombée
la première comme vous; faites pour {fénerer Fe Nérolly de avce l'eau de
fleur d'orange ,.& vous. la garderez., dans. une, phiole bien bouchée. Ed
—— ip —— SNS BA va ra 0 A a ar 9 e = qu + : Des Grains. Près avoit
dofimé dans les Chaîtres précédens la manière d'employer les fleurs, les
plantés aromatiques & vulnéraires , les fruits &c Tes épices ; nous allons
pafler aux graines aromatiques ,.& nous commercetont par l'anis. L'Anis,
, eft une graine , ou femence:. affez femblable à 'celle de Vache ; lon. guetté,
d'un goût qui tient en. même temps du doux, du piquant & de l'a. mer : cette
femence éft chaude & fert 3 "Chaffer les vents. Le Distillateur en fit une
grande conformation , à caufe de la pro. pe que nous avons dit du : "elle a
de chaffée CS véntS., re : es Tuner + US 1 11 i D- tm cn € rm. he Zn S L ms
: ee ie = _ => A à à = , - ES -+ tags De FH ut. sm + + .— _ = _ == , RGnis
Le. =. mm

2§2 Traité raïonné. Pour faire l'eau d Anis. Il faut bien connaître certe graine , & diftinguer la meilleure efpece. Pour bien choifir Panis ; il faut favoir qu'il y en à trois efpeces ; lanis de cé pays |; que plufieurs Diftilateurs achètent verd, & qu'ils emploient verd &' fec ; l'anis de Verdun , ou de Tour *, dont ñous parlerons dans ce Chapitre fpéciilément , & Fais d'Efpagne ;: cet anis eft gros à-peuz près comme les baïes du génieuvre , d'u goût excellent ; mais il rend aflez peu à la diftillation , & foifonne moins que les autres. - Sa,couleur.. eft une nuance. miroyenue entre le verd & le gris, qu'on ne peut pas bien définir : fon goût eft plus fin que lanis verd ; & même que celui de Verdun ;:mais on-ne lemploie guère à caule de fa cherté , &.par la railon que nous avons dire. L'anis de ce pays reft appelé l'anis verd.: fa couleur lui reffe très -long -téms:, même après qu'il eft féché; mais il eft ordinairement amer & peu fucré. Quelques Diftilateurs le : préfèrent à l'anis de Verdun. L'anis de - Verdun reffemble en tout à l'anis verd, fi ce n'elt qu'il eft plus plein que çe dernier : {a couleur eft grile, & il a un goût plus.agréable que. l'anis verd. I fau obferver ,: quand vous voudrez en acheter , qu'il faut choifir toujours le plus pefant : il ne faut pas prenire celui qui a use couleur souffle , parce que c'eft une mat

de 12 Difrillatior. 253 que que cet anis a foufferc ,, ou qu'il nxft. pas de l'année, ce qui diminue beaucoup fa qualité. Vous pourrez lé mächier avant dé l'acheter, pour connaître s'iln'a pas quelque goût étranger au fien & à celui qu'il a _d'ordinaire: vous pourrez confâtré par' fa force, s'il rendra ce qu'il doit 'rendre quand il a fx force ordinaire; cet aniseit plus fucré que l'anis verd ; & 'on: attepdtoujours 'qu'il {oit dans fa parfaite maturité pour le cueillir, ce qui lai donne une couleur grife ; auflî n°eft. il pas befoin.de le faire fécher pour l'employer, car ileft 'en état d'être employé auffiôt qu'il eft cueilli. L'anis de Ver dun étant le plus en ufage , vous pourrez |: fi .vous voulez , vous en fervir, & je crois que c'est celui: qu'il faut eme ployer de préférence à tout autre: vous pourrez auflî le piler pour le faire foifonner ; & y mêler un tiers de fenouil, felon vos recertés ;: pour la quantité de liqueur que vous voudrez faire : vous piJerez auflî ce 'que vous emploïerez de fenouil + & 'quand: Fun :& l'autre: feront pilés , fi cependant vous voulez les piler, vous méttrez les deux tiers de ce : que vous aurez d'eau-de-vie dans votre alambic: avec Fanis & le fenouil ; & réferverez l'autre tiers pour :ce que nous dirons : Vous >rnéttrez énluite votre alambic fur le 'fou ; le Tlatrerez exactement, :8& graduerez clé fa paf proponioh à Hi quincré de a RE PRE Te ee = RTE Rs LE ondes Hd + en né = num, : At | h LI 1 1] 4 | M: } # # \$ u 4 1 € : Le v : K.. — De LE —%> æ

mr a 2f4 Traité raifonné marchandifes que vous saurez. à-diftiHer
 &, vous aurez foin de rafraichir votre : cha pireau ;. & celui de «ne
 :poiñt.tirer:.,dei phlegmes. Quand vous aurez tiré: Vos els prits «à l'anis
 vous ferez: fondre du fucre dans de l'eau fraîche ;,, &:quand ik fera fondu ,
 vous. :y, mettez! vos: efprits diftillés: , & mettez ce: riers -d'eau-de
 vie:que nous avons: dir. qu'il: fallait rés ferver , dans votre firop ::mèêlerez.
 bien le tout ; tant les efprits: d'anis ;,lque -ce tiers d'eau - de- vie réfervé,
 pour. les -pafler en femble:à la chauffe , jufqu'à ce que:là liqueur foir.clair:
 2: || Deux. rafons . eflentielles : obligent!;.le Ditilliteur à ne:pas mettre à la
 fois toute l'eau-de-vie :qu'il doit diftiller, :ou plus tôt den rélerversun tiers.
 qu'il ne diftille pas: La première eft que , -fi:route au -de-vie de l'eau d'anis
 étaic diftillée,, elle: ferait bien à lépreuve ;,, mais elle :blanchirait au.
 moindre. froid, & quoique : la liqueur fûr...meilleure :que celle qui eft faire,
 comme. nous : venoris. de- dire , elle n'en feraic pas :moïns. méprifée. || Il
 nous refte à dire , . pourquoi on. ajoûte le fenouil à l'anis, Cette pratique -
 neft pas ordinaire ;: & même tons lés. Diftilateurs -mettent- l'anis_
 fimplement, ; mais les raifons. qui m'ont obligé.de.m'en -fervir, c'eft
 que.j'at trouvé-quel'añis feul État op fade ; & comme le fenenikia Ru ES Er
 — _ — 5 du \$ rt 2. " 4 hs ER > em pr e... A re LT EE Re MT 7 ES 27% L
 "A {1 nl 4f hu 1 ' a — = ——— _ — : 5 — a OL PER US TEÉ-mERsc — =

. de la Diflillation, 29c an goût plus fec & plus dorninant,: il fait avec l'anis un aliage agréables: La différence dé bonté de l'eau d'anis où il ya du fenouil , à celle où l'on n'en met pas , eft confidérable |, & m'a convaincu par plulieurs expériences qu'il eft néceflaire d'y en mettre. D'ailleurs , le fenouil empêche que l'eau d'anis ne blanchifle, Cette leçon demande fur-tout 'd'être réfléchie, 8; j'invite tous ceux qui diftillent, à y faire beaucoup d'attention ; elle eft très-importante 'par rapport au grand commerce que Fon fait de certe marchandie. Recette pour fir 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 fu ere , trois pintes d'eau pour faire le firop:, & quand votre fucre fera fondu , vous mettrez cinq demi-feptiers d'eau - de -vie que vous mettrez avec vos efprits. dans le firop, & pañlerez le tout à la chauf. fe ,:& votre liqueur étant clarifiée elle fera faite. L'efprit d'o' Anis, L'efprit d'anis eft très.- commode pour une infinitée de Débitans. Le Diftilateur, très-fouvent , eft obligé d'en faire, ou pour mieux dire, de lefprit-de-vin:à Panis; pour la commodité des débitans.. qui veulnr faxe de l'eau d'anis, Gus

256 Traité raisonné avoir a peine de diitiiler, ni de faire infuler, c'eit donc pour ceux qui ne .favent pas: dilliller, ou qui ne veulent pas prendre cette peine. Il ya des Débitans qui, avec une pinte d'esprit d'anis , font dix pintes de certe liqueur ; d'autres douze , d'autrts quinze , d'autres enfin en font jufqu'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 fa liqueur : mais cependant pour quelle ait le goût de ce grain, il faut que cette pinte fournifle aflez pour couvrir tout, & que ces quantités ci-deflus de liqueurs fencenc fuffifamment le fruit ; il neft queftion pour cela, que d'un, peu de raifonnement , qui n'eft qu'une affaire de calcul. Voici comme on peut compter : s'il me faut une once d'anis pour une, pinté d'eau d'anis, liqueur finie, ül m'en faut vingt onces pour faire une pinte d'esprit , deftinée à faire vingt pintes d'eau d'anis. Ainfi pour faire de Fefprit d'anis, il faut mettre dans l'alambic de l'eau - devie & de l'anis , à proportion de ce que vous en voudrez tirer, & mettre aufli 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 cucurbie , lorfque vos ef pris {oriront de l'alambic,

de Ta Diffillation. 257 Voici ce qui arrive quand on ne met point d'eau dans Palambic avec la recettÆ ci-deflus , où qu'on n'y 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 élevés, l'anis brûle au fond , donne le goût de feu aux esprits distillés, & donne un très - mauvais goût à l'alambic du'on aurait 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 phlegmes ; & ces esprits vous les garderez, ou pour votre besoin, ou pour votre commerce. Recette. Pour qu'une pinte d'esprit. d'anis rende dix pintes de liqueur , 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 blanchiraient. | __ 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 |

258 Traité raifonre Pour que lefprit d'anis vous rende vinge pintes de liqueur, vous mettrez dix ouces d'anis , que vous diftillerez avec pareille quantité d'eau-de-vie que nous avons fixée pour les deux premières & ajoute rez encore pour cette troifième recette une chopine d'eau de plus que la quantité dite pour la feconde recette. CH API TRE: LIX Du Fenouil. À femence, ou graine de fenouil , ef aflez femblable à celle de l'anis , avec lequel toute la plante a beaucoup d'analogie : ce qui fait qu'on confond aflez fouvent le .fenouil & lanis, & même On vend à Paris cetté graine pour celle de lanis, quand on crie l'anis verd. Il y a de fenouil dont la femence eft amere : telle eft celle qu'on vend à Paris pour l'anis. Il y a une autre efèce de fenouit dont la graine eft douce ; mais c'eft toute la différence qu'il' y ait entre elles, car d'aillieurs elles font parfaitement femblables. 'Les - Diftilateurs font de la femence de fenouil un fort grand ufage : elle a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que celle de Fanis. Les Diftilateurs, pour peu qu'ils foient conhaifleurs ; favent 'difturner ces deux fe

= CR ge de la Difillation. 269 mences, & ne s'y trompent pas. Le fe. nouil a toujours un goût tant foit peu fauvage & plus fec que lanis : ce n'est pas que ce goût lauvage Ote 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 beaucoup de liqueurs compliquées. Pour faire l'Eau de Feouillette. L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport. avec celle d'anis ; mais il n'y a que les connaisseurs qui sachent véritablement la distinguer : celle-ci a un petit goût sec & fauvage qui ne déplaît pas : elle a passé , dans ces jours de mode , pour une des meilleures liqueurs : ce goût anisé & fauvage 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 connaître & la bien choisir : la différence qu'il y a d'elle à l'anis , c'est qu'elle est un peu courbée & plus cannellée que celle de Panis : 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 à TS TS => > TB Rs AS ne a ss ét 58 2 4 ne mme : 2 is RP METRSE s.« per à us nd han 2 l æsuss © En || 4 V4 | } : ll 4 l L | , |

po mm 160 Traité raifonné | fouffert fur la plante : elle a moins de
 FE , rend moins à la diftillation, & Ouvent à un mauvais goût Quand donc
 vous aurez choili votre fenouil , vous en prendrez la quantité portée par vos
 recettes , felon ce que vous voudrez faire de liqueur : vous pourrez , fivous
 voulez , le piler, fon goût fe développera mieux, & fon parfum fera plus
 confidérable. Vous garnirez sainfi votre ‘alambic ; vous metirez votre
 fenouil pilé comme nous avons dit, avec de l’eau & de l’eau - de- vie en
 quantité raifonnable : enfuite mettez votre alambic, aïnfî garni , fur un feu
 tempéré, Vous tirerez vos efprits purs, c’eft- ädire fans y laïfler les
 phlegmes, parce que le fenouil eft de toutes les graines celle qui prend plus
 facilement le goût d’empyreume, Quand vos efprits feront tirés, vous ferez
 fondre du fucre dans de l’eau fraîche , & quand iil fera fondu, vous mettrez
 votre efprit - de - win diftillé dans ce firop , remuerez bien le tout pour le
 mêler, & le pallerez à Ja chauffe. C’eft ainfi que fe fair l’eau de fenouillette :
 & comme tout eft eflentiel dans ce chapitre, nous prions nos Lecteurs de
 n’en oublier aucune circonftance , s’ils veulent la bien faire, de S-- ms. l
 sean a 3 er rende = RS En arm — de. 2 .. Hp ! 1 [4 L | ; LE L M L A r 11 h
 ni if ME | : | hi | 11 : : : : LE | b 141 4: | 1 ni , AN | PRE Re — mr OT RE
 mg

de la Difillation. 261 Recette pour fir pintes d'Eau de Fe.
nouillette. & Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie , deux
onces de fenouil , vous mettrez le tout dans l'alambic, en y joignant une
chopine d'eau; & vous prendrez , pour faire le firop, une livre de fucre &
trois pintes d'eau, Recette pour pareille quantité en liqueur double. | . Pour
fix pintes d'eau de fenouil double, vous mettrez 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 firop avec trois livres de fucre. Recette
pour pareille quantité en liqueur fine & Jèche. Vous pañlerez route l'eau-de-
vie à l'alambic , ainſi qu'à la feconde recette ; vous mettrez trois onces de
fenouil; deux pintes d'eau, une livre & demie de fu. cre pour faire.le firop.
Si vous voulez vendre de cette liqueur pour la fenouillette de l'ile de Rhé,
vous n'aurez qu'à ajouter du macis à votre recette double, ou à. celle-ci :
c'est :précifement la feule différence qu'il yait decellelà à celle qui fe
fabrique à Paris. 0/7 SSZ LAN

262 Traité raifonné CGEFAP:ETDR E:LX. De la Coriandre. A graine de coriandre eft ronde, elle eft d'un mauvais goût quand elle eft fraîche; mais elle devient très-douce & d'un goût agréable en viailliffant & quand elle eft délléchée : on ne fe fert dans la diftillation que de graine de coriandre {èche; elle eit ftomachale & cordiale, bonne pour les maladies occafionnées par les vents : on en fait le même ufage que de toutes les autres graines : on en tire des efprits pour la liqueur qui porte le nom d'eau de coriandre : elle entre dans les recettes compliquées , dans l'eau de mélifle & autres eaux d'odeurs ; mais tle eft aufli de routes les graines ou femences qu'emploie le Diftilleur , la plus ingrate pour la quinteflence, & je ne crois pas qu'on en puifle tirer : elle a plus d'efpric volatil que d'huile ef{entielle. | Pour faire l'eau de Coriandre. Pour bien faire l'eau de coriandre, il faut bien choïtir cette graine. Voict à quelle marque on peut diftinguer celle qui eft la meilleure. Il faut qu'elle foit d'un blanc jaune comme elle eft dans fa nouveauté, ou même un peu rouille ;

de la Diffillatioe. 263 elle est d'un roux foncé, elle est trop vieille; f elle est griffâtre, 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 ; f elle est douce & de bonne odeur , vous pouvez l'employer hardiment & en toute fureté. 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 quintessentielle , 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 sirop ordinaire , vous verserez vos esprits dans ce sirop ; les mêlerez bien ensemble le sirop & les esprits, en les remuant, & passerez ensuite ce mélange à la chauffe.

svzzR en 2 = D sx + s nef, Sn 4. s — Pr = re: = u RÉF RERE 2 TE" in =";
ce * £.s.S 1 EEE RE ST ip er LS = = . — — He + lez ee Se. ge Le es n ps si.
=

me DOTÉ Eee mr Pi 264 Traité-railonné La recette maintenant.
va régler Îles quantités de chaque chofe qui entre dans cette liqueur. Recette
pour fir pintes d'eau de Coriandre. Prenez trois pintes & chopine d'eau de-
vie , deux onces de coriandre, tirez vos efprits fur un feu modéré : une livre
de fucre & trois pintes & demi-feprier d'eau pour faire le firop. .. Si vous
faites du pluscommun, vous ne diftillerez que les deux tiers .de votre eaude-
vie , & réferverez l'autre tiers pour mettre avec les efprits dans le firop. Si
vous voulez faire du fin & fec , ou du double & moëlleux, vous ferez une
divifion de recetre:en même, proportion que celle que nous avons donnée à
l'eau de fenouillette. FE 2 GT qu mm NS CHAPITRE XI. De l' Angelique.
5 Diftilateurs emploient toute cette plante ; mais c'eft fur-rout de la graine
qu'ils font le plus d'ufage. Cette graine a la figure d'un croiflant ; elle eft
plate & un peu blanche , très-légère, mais beaucoup moins que celle de la
coriandre, peu -huileufe , & qui par conféquent ne rend pas beaucoup de
quinteflence. La graine cit de. teure la plante la page a

de. la Difillation. 265\$ la partie, dont ont, tire. le: meilleur, parti ;
 ellé- rallembles en: elle tout le, parfum. de Ja “plante entière , & Je. fien;
 d'autre pait, &. rend, aufh., plus en ;efprits que, toutes les aucres partiess
 Les Bourgeois en font du raraña , &_l’emploient oute entière, parce que
 lartige, Ja racine ; les branches & les feuillessont, à peu de chose près, le
 même gout. # Le Quoique le: Distillateur puille. se ferver de route la plante,
 Il n'emploie guère que la graine nqui ést. la, meilleure | partie. de route la
 plante. Il. faut piller, cette graine .avant que. de l'employer, pour développer
 {on parfum ; elle abonde plus en goût, & en odeur que toute autre graine,;
 elle foisonne aussi beau coup. . Ce ferait. en un mot la meilleure des graines
 à employer si elle n'était. pas, si Chers br ne Pour faire P Eau d' Angélique.
 Quand vous voudrez faire cette liqueur , vous choisirez de la graine. de
 l'année qui ait tous les signes de bontés décrits plus haut, vous la mâcherez
 pour-en juger au goût : l'odorat même, vous informera allez, de ses qualités.
 Quand vous aurez choisi votre graine d'angélique , vous la pilerez & [a
 mettrez dans: l'alambic, avec une quantité suffisante d'eau & d'esprit-de-vie.
 Les esprits de cette, graine. ainsi préparés par la trituration , - monteront
 assez vite. Ainsi , C'est à vous de faire M =

266 Traité raisonné attention aux phlègmes , pour n'en pas tirer, & ne pas gâter votre eau. Lorsque vous aurez tiré vos esprits d'angélique , vous les mettrez dans le firop que Vous aurez foin de faite pëndânt que l'alambic fera fûr le feu, en faifant fondre à l'ordinaire du fucre dans de l'eau fraîche, & -remuerez le tout pour le mêler avec le firop : enfuite vous paflerez ce mélange à la chauffe; & fi c'eft en commun que vous travaillez pour quelque liqueur de bas prix , vous ne diftillerez quë les deux tiers de votre eau-de-vie, & mêélerez enfemble le firop, le tiers d'eau. de-vie rélervé , & lés esprits d'angélique diftilés , que vous pallerez , comme :l ft dit ci-deffus , à la chauffe ; & quand ces" mélanges feront clarifiés votre 'liqueur fera faire. Vous pourrez vous fervir de cette dernière obfervation pour toutes les liqueurs communes faites avec les graines. | Si dans cette liqueur Vous voulez fai're du bon, il faut toujours , autant qu'il eft poffible , avoir de la grairie nouvellé. La nouvelle ânigélique eft toujours plus blanche que: jauné ; & plus elle eft blanche meilleure elle eft, Celle qui éft vieille tire fur le roux , celle qui à fouffert fûr la plante a ordinairement une couleur qui tiré fur le noir : faites attention à toutes ces circonitances,

de la Diffillation. |; 267 Il nous réfte une petite remarque à faire; c'eft qué , lorfque l'on veut employer les branches, ou la tige, ou la Fee cetre planté, il faut prendre garde, fi la graine eft mûre ; & fi elle eft dans fa parfaire maturité, le refte de la plante fera bon à employer aufl. | Recette pour environ fir pintes d'eau d'An| gélifique. LAN Prenez une once d'Angélique, que vous pilerez bien , faites diftiller avec cette angélique ainfi préparée trois pintes & chopine d'eau-de-vie : mettez pour faire le fro une livre de fucre , que vous ferez fondre en trois pintes d'eau. | Si vous la voulez faire fine & fèche, ou double ou moëlleufe , nous vous renvoyons au Chapitre LIX de l'eau de Fe nouillette. : Em ÈS CHAPITRE 'EXIL Du Genièvre. Our faire de l'eau-de-vie du geniè... vre , il faut -écrafer le grain , le mettre dans un vaifleau où il puifle fermenter ; au bout de quelques - jours , il fermentera.& acquerra uné qualité -efpiritueufe &, vineufe ; quand vous appercevrez que votre genièvre saura. acquis par la fermentation aflez de force, vous le pafM 2 332 p= 29 RES L LE ce * a Ér MET É Li D E-Taenhs æ 1144 '1h 4 , RE LES ras 2. 2

268 Traité .raifonné ferez à la chaudière , & vous tirerez: de Jeau-
 de-vie de genièvre ; vous :pourrez., ‘fi vous le voulez , faire une liqueur,de
 ‘cette fermentation. Vous mettrez pour “lors Ĩ marc à la prefle, & vous en
 ex-primerez le jus ; vous mettrez ce jus dans la chaudière ou dans un
 alambic , ce qui n’eft fujet à aucun. inconvénient ; au lieu qu’il arrive
 ordinairement , lorfqu’on met le marc dans. la chaudière , que la chaJeur
 l’enlève , fe fait monter au chapi“teau , le tuyau s'engorge, & on rifque de
 mettre le feu ; & le jus n'expofe jamais à de femblables inconvéniens. Mais
 fi vous mettez le marc dans Ĩ4 chaudière, ménagez bien votre feu, parce
 que: ce ‘grain eft fort ffujet à monter , & je ne “répondrais, pas de ,ce qu’il
 en pourrait arriver. || Comment on fait de l'eau de Genieyre em | liqueur. ET
, LE là | Pour faire l’eau de genièvre. en liqueur ; vous pilerez une
 certaine quantité de baies de genièvre , felonñ:qu’il fera porté par vos
 recettes ; vous les mettrez dans J'alambic avec de Peau & de l’eau-de-vie. Il
 faut obferver quand ‘on diftille du genièvre , quil faut mettre dans l’alambic
 lé double d’eau de ce qu’on met or-dinairement pour les'autres graines; pour
 -imbiber à fond: les baies de genievre, & : donner: aux: efptits la ficilité ‘de
 for: 1!

ae TRES ou as EE Al ei en Z À de la Difillation. 263. tit , fans
 que le genièvre s'attache au fond de la cucurbite. | Et comme le genièvre: eft
 fort fujet à monter, crainte qu'il n'engorge letuÿyatu, vous aurez grand foin
 de votre alambic, & vous graduerez bien votre feu , de peur. d'accident ou
 de perte , comme nous avons fait voir dans nos chapitres des accidens qui
 peuvent arriver en difillant. | Lorfque vous 'aurez tiré vos efprits, vous
 ferez fondre du Jucre dans leau fraiche ; & lorfqu'il fera fondu , vous
 mêlerez vos efprits avec le firop : fi vous travaillez pour lé commun , vous
 ne difillerez que les deux tiers de votre eaude-vie , comme nous avons
 dic.aux chapitres' précédens ; & mêlerez le tiers réfervé: & - non' difillé';-
 avec le firop & les deux tiers "difillés ,& pañlerézle mélange à la chauffe ;
 quand ül fera clair votre liqueur. fera. faite, . Pour bien choifir le genièvre ,
 il faw toujours faire attention s'il eft- nouveau, vous. le connaîtrez!
 facilement à ces - mat ques : il faut ,; que les baies .de genièvrefoient
 rondes , bien pleines., & bien, nôires : car {1 elles font fèches &-ridées
 .elles ne valent plus rien, Comme,ce fruit eft fort fuier à s'échauffer , il!
 faut, fentir s'il n'a point un goût aigre ; s'il l'a, il a -fermeñté , & ne vaut
 plussriem d'ailleurs. On le connaît encore mieux , M°3 er E 7 ré Pi - eu P=
 -Æ

279 Traité raisonné par une certaine moiliflure qui paraît sur le grain ; & dans le genièvre que vous -acheterez ,. {1 vous trouvez des grains fecs, 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 quintessentielle , ce qui est sans contredit la meilleure partie de son parfum : cette partie est difficile à extraire. En général , le genièvre des montagnes est toujours le meilleur : l'odeur peut mieux décider sur la 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 baies 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 sirop.

de la Difillation. 27X Recette pour pareille quantité en eau double. Pour: faire la même quantité 'en eau ou hqueur double , vous mettrez quatre pin tes d'eau-de-viè:; "trois divres' de füucré, deux pintes & demi feptier d'eau pour le-firop, & augmenterez les! graines d'un tiers , à proportion:de d'eau-de-vie. Pour l même: quantité -en° liqueur 'fèche ,ll faut -fuivre la recetterdu° feñouili, quant au firop: & à:leau-deivie & mettre un demi-litron de genièvres 2157 : EE =e—— te Ve. commons ITS

GHAPITRE LXIIIL D ur Céveir Pour faire. Peau. de. Céjeni. ThRenez de la graine de céleri qui foit fraîche , nouvelle & de bon goût, Pour la choifir bien, prenez, la plus grife, la plus pefante:, & celle qui aura plus. le goût de la plante. Si le goût en eft altéré , elle .n'eft, pas propre. à. la difüillation : comme elle eft d'un goût fort ; & qui. fe communique aifément , il en faut très - peu mettre, parce que fi la liqueur: était, forcée, en, graine, elle ne voudrait ren.: vous. n'en. mettrez done que la quantité portée}, dans. la. recerce, Quaud. vous. l'auréz. choilie , ami que nous venons de dire, vous la pilerez M 4 d | D — 0 in on Es

272 Traité railonné vous la mëttez dâns votre alambic avec de d'eau-dé-vie & de-Peau , & ferez difriller syotre recerte--à feu ordinaire & modété,;; vous: prëndrez garde de tirer des phlegmes:, fi vous voulez que 'votre diqueur»-oït:-délicate: Quand vous. aurez diftillé .vos..efprits -au-ecleri, vous -les méêlerez avec le:firop,, :que: vous:férez à l'ordinairésoavec du-fucre: que:vons au rez fai-fondre dans:de;féau fraîche: & le mélange étant bien:fait:, -vous -pafferez votre liqueur 3 & quand elle fera claire ; elle fera-faire: DE PASS Cette liqueur n'est pas auffi bonne quand | on la boit dâns fa nouveauté , que quand | on la garde trois ouquatre mois avant de la boire ; ainfi je confeille à ceux qui aïment cêtre 'hHqueur de la metre dans des | bouteilles bien cachetées , & de l'oublier l iufqu'à ce 'temps-là Ceux qui aiment certe liquëur pourront en faire afféz pour en avoir 'toujours 'dela. viëille', 'quand ils en feront de nouvelle; "&'ceux qui, vou= droft° bien frire""attention à ma remarque verront la vérité dé! ce que j'avance à ce fujet. se LT ENTRE Recette pour environ fix pintes d'eau de ? Céleri 'commiine. Vous pilerez deux gros de graine.de cédëtÿ que vous: mértrez 'dans l'alambic , avec troié-pintés d'éau-de-vie ; une livre de fû: cre | & uwois pintes d'eau pour fure le = EX RS © = a us AT a+ RÉ — tre pe siraperest= " À = "ele. : ET Er - = Er at an ... ET. - he Se 2 L Le - - - — EE = : SES — te = re = = me ere emttt us : ——— — - — ARR TE 56 ' : Zi = au : nr A Re EE -Énnerequr gt cas OLIS on où &rop. ; pv Es. Là — 7

de. la Difillation, 27% Recette pour pareille quantité :de. la même
liqueur fine & fèche. | Sur quatre pintes d'eau-de-vié , vous' mettrez deux
pintes d'eau ; deux livres & demie de fucre , & trois gros de graines de
céleri pilée. Ed A se vu ne mm En, et. ee St ns es ee de 1 Pense
CHAPETRE TLXIV: Du Perfil, A graine du Perfil , dont les Difillateurs
font ufagé pour l'eau de perficot , eft une femence rmenue , arrondie,
cannellée fur le dos , d'un goût aromatique & piquant. Elle entre dans le
vel. petro , dans la recette de l'eau des fept graines & dans plufieurs autres
recettes, Elle eft la bafe de l'eau de perficot, dont nous allons parler dans ce
Chapitre, Eau de Perficor. Quand vous aurez choifi la graine de e fil qui foit
fraîche, & qui ait le goût de la plante (car elle ferait vieille ou gâtce fi elle
avait un goût étranger) , vous la pilerez & la mertrez dans votre lame bic
avec de Peau & de Tleaû- de = vie, ainfi qu'il fera dit dans la recette, Vous
difillerez cette recette à'un feu :tempéré ; quand vos efprits feront difillés,
vous les verferez dans un firop qui fe fera avec M:5 En — DE _ — - _
— En qe ee + ae te pr

Rs — sr _ ee En À , ; » Lé y 274 Traité reifonné : du fucre fondu dans de l'eau fraîche ainſ\$ qu'ilſe fair ordinairement , & paſſerez le tout à la chauffe ; quand la liqueur fera claire , elle fera faite. Recette pour fir prntes d'eau de Perficot. Mettez trois pintes & chopine d'eau-devie dans votre alambic , & une demionce de graine de perfil pilée ; & pour le firop, une livre de fucre & trois pintes & demie d'eau, G HA PPT RES LIEN; Eau des fept Graines, RE des fept graines eft compofée d'une partie de celles que nous avons définies ci-deffirs ; l'anis, le fenouil, la coriandre , l'angélique , & trois autres graines dont nous parlerons au ratañia de veſpétro , auxquelles vous pourrez 'ajouter lanette. L'ÂNETFTE. L'anette ef. la graine d'une plante appelée. l'aner. Ses femences font ovales, applaries, 8 cannelées fur Îe dos, d'une odeur forte . d'un goût piquant & aromatique : elle fert aux Diſtillateurs dans pluſieurs. liqueurs , comme l'eau des fept graines , dont nous allons! parler. Elle entre dans la recette de l'huile de Vénus, dans le ratafia dé veſpétro , & on en üre

de "la. Difillation. 27\$ des. quintefleñces ,.comme..de;.toutes les
auires graines. + : dr ; Pour faire: l'eau-des fepéigraines. Vous prendrez .de; ;
toutes: les graines fufdites les «quantités, portées. par vos:recertes, que
vous .choilirez-fuivant les infuions que nous-avons. données de, la bontéi.
de chacune dans. les, chapitres: qui ex) traitent.. Votre choix fait ; vous
pilerez Vos. graines, \$ car. il :eft toujours meilleur-de Jes:piler ;-tout-fe
développe mieux quand. elles le, font... les efprits ont une ilue plus .facille
;4&: le goût, des matières qui entrent dans les recettes {e communique plus
facilement aux efprits de l'eau-de-vie. Quand elles feront pilées, vous,
les:mettrez dans lPalambic., avec de l'eau-de- vie & le double d'eau de ce
qu'on en. met; ordinairement aux autres graines: au. genièvre près , à caufe
des quantités &de la différence des graines. Votre alambic. érañt ainfi garni
, vous le poferez-fur;un feu. modéré : il ne faut pas tirer de re fi-vous voulez
que votre liqueur foit délicate. Quand vois; aurez tiré vafiefprits, vous ferez
fondré du fucre dans de l'eau fraîche , & quand le fucre fera fondu , vous
mettrez vos cfprits dans ce firop , le paflerez à la chauffe ; & quand 12
liqueur fera claire , elle fera faite. L'eau des fept graines eft infiniment
fupérieure au ratafñia de Vefpétro, quoi M 6 ÉfamsEssE-De-S M, Li : pe
md 2" Re cpl 4 : £ As Ex ee SALUT SC æZ. PL PS

LU 276 «Traite raiforne » | que cc foit'les'fnêmes : chofes!én:
 :mêémé l. ou différente quantité ; mais l'une 'eft l'ou| | vragede la:
 diftillation'; l'autre n'eft qu'une infuñion: :La-diftillation lur donne du'bril.
 flanc: & ne cire que ce qu'iliyra de plus fin x duülieu que danst'infuffon
 tour demeure, ce qui fait que les infafons-font toujours fujertés à quelque
 mauvâis-retotir:! On perd'dôublement aux infufñons : premièrement ! fér le
 goût qui'n'eft' jamais ff parfait que" dañs les recetres diftillées ; fur là-
 quantité} car'il {e fair d'abord une évapôration fenfible; 8 "ur l'eau-devie
 qui-a imbibéles graines, Recette pour. fix pintes d'eau des, fept | PR OENES
 ES a ot mica | Prenez trois pintes & demi-feptier d'éau | EL -dezvie 5 fix
 gros d'anis , fix gros detfenouil. le: demi once de coriandre, deux gros
 'd'angélique;; deux gros de graine' de. carotte', demi-once decarvil, demi-
 oncedechervis; - vous pourrezty'ajouter derri-oncé d'antiette & de:dacus ;
 trois demi-feptiers d'edudans Falambic ;:-&oprendrez! pour: faire le firop
 une livre de fucre , que:vous ferez fondre dans. trois pimes & demisfeptier
 d'eau, jee s9l 9171 2 sm dial Pas Sym SELS = FRS DEN EY = 2 2 À : 2° =
 . PR nr = TA

déta: Difiillation, Ê77 ds de NUS CERF RCE PERCÉE Du Café.
dée, TE caféest-ün grain sou le fruit d'un arbre:-qu'on ne-trouve pas en-
|Europe :.le café.qui nous vient, du Eevanceft le meilleur &le-pluseftimé : il
eft-verd., plus pefant & de meilleur goût..Il y a plufieurs efèces. de:café,
différentes en grofleur.,; couleur &:goût: Le..café qu'on appelle le Moka ,;-
tient, à Paris ke pre. mier -rang: quelque bon qu'il foit.,;il-n'est cependant
pas comparablé, au : café,, du Levant...Il-y.a le café de la Martinique qui
palle pour la meilleure efèce- de tous -les. cafés des Ifles. Sa. couleur eft
d'un, gris. cendré, fes grains: font petits. Après-celutilà „nous {avons le
café. Bourbon., c'eft.la;plus. belle;efèce. de. tous les cafés, & celui
que:xtoutes fortes :de-perfonnes . jugeraient.,le meilleur; à: l'apparence';
Il-est Je: plus: menu;-de tous, & d'une. couleur: verte , il paraît toujours
frais. ; il a enfin: l'apparence plus féduifante .quede..Moka-; les
Connaifeurs s'y _trompent eux-mêmes. ;Voici;une, marque : à laquelle :
onine peut imanquér-de:ile, dif. tinger ; c'eft,que..dans, le: Moka:il fe
rencontre aflez ordinairement des grains écornés , & que le café eft
d'une cou: ue ——— CÉCHPNSRRSREN e == Ê A mn 1072. y RE | fl il }
L ns qe

278 Traité raisonné leur blanche tirant. fur le jaune 3. mais. le: café Bourbon est toujours plus verd , & ses grains sont toujours entiers. Il y a encore une marque qui ne trompe guère sur le café de Moka; 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 voit arriver-avec-cet emballage : on le connaît 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 fillon qui semble le partager en deux parts. À 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 ariez peur 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 connaître s'il est verd 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 Java ; celui-là & celui de 'S, Domingue sont gros & d'un prix commun: le plus grand usage qu'on év

de la Difiillation: 279: fair eft de le faire rotir , de le moudre; & de cette poudre de café on fait une infu fion , ou tincture ; dont on fait à préfent ufage par-tout. Les Diftilateurs en tirent l'efprit & la quinteflence , & en font une liqueur appelée l'eau de café, parce que ce grain en eft la bale ; & c'eft de cette eau dont nous allons parler & donner les res cettes, Eau de Café. Pour faire de bonne eau de café , il faut employer le café du Levant ou celui de Moka. Quand vous laurez bien choif, fur ce que nous venons d'en dire , vous le brûlerez comme fi vous vouliez faire la teinture dur café ; & en mettrez dans l'alambic la quantité qui fera dite dans les recettes , avec de l'eau - de - vie, pour en tirer .les efprits ; enfuite vous ferez fondre du fucre dans de Peau fraîche pour faire un frop à l'ordinaire; & quand il fera foudu , vous y mettrez les efprits que vous aurez tirés, les mêlerez bien avec le frop ; & quand le firop & les éfprits fe feront pénétrés réciproquement , vous pañlerez ce mélange à la chauffe; & quand il fera clair, la liqueur fera faire, & on pourra la vendre fur-le-champ. La nouveauté dans cette liqueur eft bonne , & la vicillefle n'y ajoute rien

: Ÿ- (4 à TEE Na l * h ! : : ! L. L : L'u 4 : \$: vi €! + : 4 h ! M h n r
 ? (l nl 'al 1H Î || |] { EUR \ \$ { » : | on t : '4 . [| l (h | | | : } l É LI L { 1 4 | \ |
 : k h il 1 | * FU : À ! | (l " Là | (0 se || A 2 RE :: | f "pt À : " : : 14 il ! " J tu ||
 le EH ! L à 0 { 1 O0 En M ! : e : d } | Î 1 le : A è l ' : | #8 | À : ! | | . Î | l'E | eu
 : 4 (pi, PI il I | t | | 280: Traité raifonné. Recette pour fix pintes d'eau de
 Cafe. Vous .emploierez une once de café rôti &. moulu ; trois pintes &
 .demi-feptier d'eau-de-vie ; une chopine d'eau ; que vous mettrez dans
 l'alambic , avec la recette ci-deflus ; &: prenez , pour faire le firop, une Jivre
 un quart de fucre , & crois pinres & demi-feptier d'eau. Recette pour fix
 pintes d'eau de Café fine & fèche, Vous emploierez pour. faire cette liqueur.
 fine & fèche , une once &. demie de café rou & moulu , quatre pintes,
 d'eau-de-vie , & une chopine d'eau, pour mettre dans. l'alambic. Pour faire
 Île firop , vous prendrez quatre livres de fucre que vous ferez fondre dans
 deux pintes & demi-feptier d'eau, & même prefque chopine : ayez foin de
 diftiller ces deux recettes à.un feu tempéré 5, car le café eft fuier à monter
 :.on.courrait rifque ; fans cette précaution , & celle de mettre de l'eau dans
 l'alambic , de faire engorger le chapiteau, & brûler les endroits où l'on
 diftillerait,

| de la Diffinition. 23r + CHAPITRE - LOIVEL. Du Chocolat.
 E:Chocolat est une confecton, où 2 breuvage, 'composée de plusieurs
 drogues broyées & mises en pâte avec le cacao, la vanille; le sucre, la
 cannelle" &c. On en fait des tablettes brunes; qu'on pulvérise; & qu'on
 délaie dans l'eau bouillante. Philippe Sylvestre Dufour, Marchand de Lyon,
 dans son Traité du Thé, du Café, du Choco« lat 5! à ramassé tout ce que
 les Auteurs ont 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 pure - tout d'ent
 nous avons besoin pour l'eau de chocolat dont nous allons donner la recette
 dans ce Chapitre. Cette liqueur a tenu à sa naissance Elle premier rang parmi
 les liqueurs: chaudes: le goût en a un peu changé. Comme ce qui compose
 le chocolat est purement la vanille & le cacao, ce sont ces deux fruits qu'il
 faut employer pour faire l'eau de chocolat: il semble qu'il ferait plus à
 propos. d'employer le chocolat même, puisqu'il est dans la composition spin 21
 = SRE a; es n'importe er de _ on AT TRES ES | = = = es on LES e e D
 ISERE EUE Et ETS RE — em ————— FT à > NES Br mr Re \$ = 3:
 TS Se = S5 sv ss — HS — BIEL SE 12 " à ETS FE ses g DAT + 2 E EL vi
 ee > — ne ET _ _ nt PCR tnt mem. Rien n'est, es = ne ee — re, + ed
 sed RE TR: . _ = — ... et ... + em ... — . DR - . r L + mes TMS DE 2e \ + ;
 = nie ilusahee E= REZ L + tu - me - th ad E; É z pit LE "2 œe nl ER te ho.
 3, Désbélien mi EE

1 ES EE à S - ET _ me em : e =. " e-nhes 2 — — = = — TT
runs + mœmre = men = __, — pe LAS Der = - = _... = . ET OR PTE : EE
. — — =. = _ . PP. Somme Re mu :2000p. Te TER TE = + es : : Ans
< - = PRET RE 5: Tr EL Bar pp ET ee vpapas mp ur 232 Traité raifonné fe
trouvent [a cannelle & d'autres drogues très-cordiales ; mais l'expérience à
démontré que cette façon était impraticable: C'éft'donc au-cacao & à la
vanille feuls qu'il faut avoir recours. Vous ferez rotir l'un & l'autre comme
fi vous vouliez faire du chocolat : vous broierez enfuite le cacao feulement ,
& laiflerez la vanille fans la piler: vous les mettrez.enfemble dans l'alambic
avec de l'eau & de l'eau de-vie. : vous les diftillerez à un feu' ordinai re, &
ne tirerez point de phlegmes. Quand vos efprits feront tirés , vous les
mettrez dans un firop que vous ferez à l'ordinaire, avec du fucre fondu dans
de l'eau fraîche vous paflerez la liqueur à la chauffe, & quand elle fera
claire , elle fera faite, Recette pour faire l'Eau de Chocolar fimple. Prenez
deux onces de cacao , trois gros de vanille, trois pintes demi-feprier
d'eaude-vie , une livre & demie de fucre, & deux pintes trois demi-fepriers
d'eau. Recette pour la même liqueur double. Prenez une once & demie de
cacao fix gros de vanille , quatre pintes d'eau-devie , quatre livres de {ucre.
, & deux pintes & chopine d'eau pour le firop, a AN

de la Distillation. 283 NT CHAPITRE LXVIII Des liqueurs compliquées. ee a Près avoir donné jufqu'ici nos recet... tes fimples en fruits , fleurs, aromates , vulnéraires, épices , fruits à écorces, graines , nous pallons aux liqueurs de re. cetttes compliquées. Nous appelons liqueuts compliquées , les liqueurs d'alliage, ou celles dont les noms n'annoncent aucunes fleurs , fruits, graines ou épices qui en foient la bafe, Les liqueurs compliquées ont chacune des recettes différentes, & demandent auffi une conduite différente. C'eft le goût du Distillateur qui les dirige fur celui du Public. L'eau d'Or. Cette liqueur eft connue depuis longtems. Il femble que la recette en de. vrait être variable , 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 des fruits : d'autres enfin de fleurs. Pour faire l'eau d'Or, je prends le citron dans fa maturité, avec toutes les qualités décrites ci-deflus , de la cannelle choiffie, & pour nuancer le goût de ER ne = LL LT ee sé ——— > = 1x RS. ES à. Se NP ST MB LES À Dr Poe in TE NE ESS | "LEE "A 3 = = 222 st = be: th (1 | ? 4: PRE Sr SA Hesi 5 2} Ê 7 d = EDS M É [Ir Le te + Ur + = = ee Ze ER LE:

284 Traité raifonne. certe liqueur, un peu de coriandre, {elon la quantité que nous prefcrirons dans la recette. Vous -couperez les. zeftes du citron, comme nous l'avons dit, c'efta-dire, de façon que vous n'enleviez que la partie quinteflencieuſe , fans couper de blanc , & fans laifler de jaune, s'il eſt poſſible. Vous pilerez la cannelle &: la coriandre; & quand elles feront pilées , vous les mettrez dans votre alambic', garni de la recette ci-deflus , avec leszeftes, de Peau , & del'eau-de-vie; & votre alämbic étant ainſi garni, vous le poſerez ſur un feu tempéré, & vous tirerez vos eſprits avec un peu de phlegmes , à caufede la cannelle, dont Îles eſprits ne viennene qu'à la fin du tirage, & même qu'avec les" phlegmes: Vous ferez enfuite fondre du fucre dans de l'eau fraîche : & lorf. qu'il fera fondu, vous y mettrez vos eſprits auſſi-tôt qu'ils feront tirés. Il faut faire votre firop pendant le tirage, enfuite Vous mêlerez bien les eſprits avec lé firop & après Vous y verferez 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 afluré que vous avez attrapé le vrai poiar: vous la paflerez enfuite à la chauffe ; & quand votre liqueur fera claire elle fera faire. Si vous avez fait pañler quelques 'pintes de cette liqueur dans une Et La ns pee _

chaufferou vous auriez fair paller:-aupa. ravant de l'efcubac til
 faut méler celle | li qui y 'aura paflé-avec celle qui n'y au- !. A ra pas . pallé
 , &: votre: couleur: d'or fe- n ta parfaite. Il faut y mettre enfuite au- HR |:
 tant de feuilles d'or que vous aurez de || 1 pintes de liqueur. Vous mettrez
 ces feuil- |. Hi les d'or dans une petite bouteille lon- \L: ii gue , avec un peu
 de liqueur.: vous agi- |: HA terez la bouteille jufqu'à ce que les feuil- |: 1 les
 d'or foient aflez menues , pour que * (A la plus grande foit' comme une
 lentille ou |. lPaile d'un moucheron ; énfuite vous en |: Ro verferez un peu
 dans chaque bouteille que vous remplirez. | de la Difüllation. 285 ' ||
 Recette pout fix pintes d'eau d Or. Prenez trois, citrons ordinaires; un gros
 de coriandre, deux}, gros : de: ! cannelle ; trois pintes. & chopine ;d'eau -
 de - vie,, trois pintes & demi: feprier. d'eau avec une livre. & un quart de
 fucre pour. faire le firop , une .chopine.. d'eau pour mettre dans
 l'alambic.avec vos recettes cideffus. pour. qu'elles ne brûlent pas, .& urerez
 un peu de phlegmes, ainfi:qué nous avons dit. Cette liqueur, enfin eft très-
 bonne, en ajoutant un gros, de graine de carote, un citron ,.& de-plus;:la;-
 même giant tité de cannelle &. de; coriandre ,,:c'eft+ '1 à-dire, pour fix
 pintes, vous mettrez \ ne quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres | ri e2r= sh
 7 EE En fag g EPS qu Esp -se-m A _TÈTSE | Es x Tr ...— . _—— + . fe =
 Se TE Dim ma td.

286 Traité raifonné de fucre, deux pintes d'eau pour votre firop 3
votre, couleur & feuilles d'or comme à l'eau d'or commune. Si vous vouliez
cette: liqueur: en double , : obfer. vez les règles des autres Chapitres, &
vous aurez une liqueur très-exquile. EL x tp x ML UNS CHAPITRE LXIX.
De l'Eau d'Argent, z plupart des Diftilateurs emploient Hula même recette
pour l'eau d'or & pour leau d'argent; mais pour donner un goût différent à
l'eau d'argent, &-qui ne foit point du tout celui de l'eau: d'or, je prends du
citron; mais au lieu de coriandre & de cannelle', j'emploie le girofle & la
graine d'angélique , pilés enfemble ; & la liqueur , comme il eft flcile de
juger , fe trouve cotalement dif. férente. Vous ferez diftiller cette recette au
même feu que pour léau d'or , & quand vos efprits feront tirés, vous ferez
fondre ce qu'il fe pourra trouver de plus beau fucre dans de Féau fraîche &
bien nette; & l'orfqu'il fera fondu , vous mêlerez vos efprits dans ce firop ;
& palferez le mélange à la chauffe : & quand la liqueur fera Bien claire ,
vous y miettrez des feuilles d'argent , & vous ferez

deele Drffillation. 287 pour cela comme neus avons dit au
 Chapitre précédégr de l'eau d'or. Vous .iès agiterez -de- même dans; une
 ;petite .bouteille où vous aurez mis un peu de liqueur; après quoi vous les
 ice en chaque bouteille par proportion égale, que vous remplirez de liqueur.
 La recette va déterminer les quantités de chacune des matières qui
 compofent cette hqueur. : "Recette pour fix pintes d'Eau d'Argent. Vous
 'prenez les zeftes de trois ci" trôns ordinaires , un gros d'angéliqué pilé»
 avec huit clous-de girofle, que vous metrez dans l'alambic , avec trois
 pintes & demiféptier d'eau-de-vie , & une chopine d'eau: | Pour le firop ,
 vous prendrez trois pin« tes & demi-feptier d'eau , & une livre de fucre, le
 plus fin qu'il fera poflible de trouver. Il faut encore obferver qu'il faut tirér
 pour cette liqueur uñn peu de phlegmes, à caule du girofle; fil'on veut que
 Je gout de cette épice fe fente dans 'la Hiqueur, || = : 1 se PS 35 : 4e) © 152
 2! = à Hs Le. en LR GG LS (ae ip dt D À Mn = be dm = ñ Er 7 7 *- a L 4
 Le ne —_ . — ps: be. Le à baie 20057 uns further , RE TETE SELS KE hit
 18 Ne 1h Lee ns dd . pi y “ + = a ET um TR RE EEE ue mnt — Des ss s : .
 = ae in ASÉEPRE S NSE N m P eee A sde en - rene TRE Eng ee + = S SR
 SC RE Veatee— = EST D RUES LISE E — - : =

————— — me PE 288 Traité railonne CRÉDIT RER IC EU
De Peau d'"Abricot., de l'eau : de Noyaur & "les: qualités : des Amandes-
propres" à {a faire. | 2 Eau, d'abricot eft fort eftimée.; & la façon de' la faire
éft fort fimple &, trèsfacile. C'eft une efèce de rataña : le frhit ne pañle
point-à:l'alambic + on fe {ert «de l'eau-de-vie tout fimplement ; on pourrait
bien. fe. fervir. de. l'esprit-de-vin ., mais cela.n'eft pas,abfolument
néceflaire : il..eft même.inutile, à. moins que..ce: travail ne {oit.commandé.
RER ET ET L'eau d'abricot.fe fait avec. le firop d'a: bricot confit, Lorfque
l'on tire les abri cots confus .rde leur firop, pour.iles, faire fécher ;: on a foin
de prendre:tour. de:fuite le firop , fans mélange d'autres ; vous en 'mêttrez
une partie. dans. de l'eau....fraiche;, .où la quantité, que vous. jugez. à
propos . felon la force que vous voulez donner: à votre liqueur, : quand. ce
firop eft bien mêlé avec l'eau, vous y.mettrez de l'eau-de-vie , afin que cette
liqueur foit plus agréable, & pour relever le goût de l'abricot, qui. eft aflez
fade par lui-même , vous pilerez: quelques amandes d'abricots ou de pêches
, & au défaut de celles-là vous pourrez employer des amandes

de la Difillation. 1::l:188 atnandes amères : il: faut les piler à fc, fans y mettre d'eau ; & quand elles feront pilées, -vous les mettrez dans la liqueur. Il faut. oblver qu'il:ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le firop d'abricot . avant que votre eau-de-vie y foit ; car la liqueur pourrait fe blanchir, & aurait dela peine à fe clarifier: il ne faut donc les y mettre que lorfque,vous y aurez mis votre eau-de-vie : il faut aufls le colorer avec un peu de caramel, mis beaucoup moins que l'eau d'or. | Vous pourrez, {1 vous voulez , ne_!a colorer que quand elle: fera claire. Quand votre eau-de-vie ,& vos, amandes f{tront dans le firop , vous a palñlerez à Ja chauffe ; & l'orfqu'elle fera claire fine, vous la mettrez dans une grande ,bou. teille , pour donner au dépôt le temps de: {e faire, s'il s'en fait ; mais cette liqueur dépose ordinairement ; & quand vous l'aurez laiflée repoler quelque temps, fi elle a dépolé ,, vous la foutirerez , & remettrez votre liqueur. ainfi clarifiée dans d'autres bouteilles, LÉ SR Re L'eau de noyau peut fe faire avec l'a mande de'pêche , ou d'abricot, celle de cerife ou de prune ; mais ce qu'il y 2 d'incommode , c'est que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume , on. eft obligé de les faire infufer : d'ailleurs, ou il font trop fecs,-ouil ne le font pas, s'ils le font trop, ils Le na' be ER + - ns lei Ta rt og
 qe a ess ei he — mm l £ = ! ee à ie ho . 2e ee jee dde dr NE —__æ— = : CE
 32 pre +0 d 7 rer Sert _ CELL E dre : : Se eue À : ET = = EE CS FE =. RE
 = 2 = LES Te — - = = = — Æ- — mr _ rs = TR — - = T= . ee Er © - "PT 1
 t 1 ni | 1 An! {ln 1

200 Traité railonné . k; s'ils ne le fonce pasaflez , ils ont trop de lait ; blanchiflenc la liqueur , Fempéchant de se clarifier: comme il faut, & lui dorment un-goût fade & snfpide. Si vous-ls 'faites' fècher , comme ils n'étaient pas 'murs , ils se gârent, & en les pilant ils gârent les autres, & la liqueur, par conséquent: Le plus sûr & le meilleur 'est d'employer des amandes amères, que vous choisirez. de l'année ; fraîchement caflées: vous "Oterez celles qui pourraient être gâtées ; car une amande patée donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes vieilles [à font fentir & lui donnent le goût d'huile : vous choisirez donc les plus fraîches & les meilleures, Voyez ce que nous avons dit de ce choix au Chapitre du firop d'orgeat. 4 Vos 'amandes étant ainfi choisies , vous les pilerez à sec', parce que si vous y mettiez de l'eau , elles tourneroient en hair | & votre liqueur ne pourrait jamais FC] ri RSR AMP, PSS Quand vos amandés feront pillées, vous ferez: fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il fera fondu , vous metrez dans ce firop. l'eau-de-vie , que vous remuerez bien , pour que l'un & l'autre se pénètre bien : 'enfuite vous mettrez dans ce mélange vos 'amandes pilees ; pour pañler enfuite le tout à une grande Pda 1 ARC FEES | & «Qbfervez. qu'il faut toujours mettre

de la Diffillation. 291 l'eau-de-vie dans le firop avant d'y mer tre les amandes : parce que fi vous mettiez les amandes dans le firop. avant que l'eau - de -vie y eût été mile, infailliblement elles feraient le lait, ce qui empêcherait entièrement -la clarification: de votre liqueur ; une :partie :dè ces amandes -avant la difpoñtion parle: pilon de {e tourner en huile , & l'autre n'étant pas {1 échauffée .confervant font lait ;'on don: nerait tout d'un coup à l'eau de" nôyat toutes les mauvailes 'qualités de 'nébuleufe & :d'huileufe;, contre lefquelles nous nous efforçons de prévenir vos Lecteurs. Enfin quand votre liqueur fera faite, ainfi que nous venons de le dire , vous la ferez pafler à une grande chaulle, & quand elle fera claire Votre eau de noyau fera faite. Cette liqueur n'a d'sbord pas beloin de la diftillation , & fi on fe fert des amandes amères d'amandier , elle n'a pas befoin non plus d'infufions ; elle prend autant le goût du fruit qu'il lui- en faut, en'paflant à la chauffe fur les amandes pilées. pe | Si on veut difiiller les amandes pour cette liqueur ,ellea un goût d'huile déteftable , {1 vous faites infuler vos amandes , elles fe chargent d'une. bonne partie de l'eau-de-vie. Recetté pour l'eau de Noyau. Pour vingt pintes de cette liqueur , pres PES "+ ——— mans te Gode t sd age à + he < — Te 0 «DE _ en cm r À et 2 E-. _ ES - "à . nm = Ve =\$ gp Le = tm EE TT RS — £ * + "a > — S 2 5 Be = p — = at = = on re frs Gin +R ne, © nn 'S ES ee .. sr" 3 c R — 2 RE fs UE ee Ps H : | : ii } ù | 4 AU . : EE L: \l (a! Ũ \ } { | f A è n \ We \ i h 11 nm : | { i Ÿ } l

292 Traité raifonné nez douze pintes d'eau-de-vie, quatre li. vres de fucre , neuf pintes d'eau , & unelivre d'amandes amères. Recette nouvelle. Prenez les noyaux de cent pêches en fortant de leurs fruits, cafliez-les fur-lechamp fans piler les amandes : vous mettrez la coque caflée , avec les amandes, dans deux pintes d'efprit-de-vin; & un mois après ; vous Se vos efprits que vous -mêlerez avec ile firop que vous aurez fait avec trois livres de fucre & deux pintes d'eau. Recette pour l'eau d Abricot. Cette recette n'eft pas bornée : le goût. & le profit qu'on y peut faire font les feules règles que nous donnons aux Difillateurs pour ia fabrique de cette liqueur. Je fuppofe , pour faire du bon, qu'on veuille faire d'une livre de firop deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cetce livre de firop dans une pinte dont vous remplirez le refte d'eau : vous y ajouterez encore un poiflon d'eau , avec lequel vous rincerez la'pinte ; & après vous mefurerez une pinte. d'eau-de-vie que vous: mettrez dans le firop, avec huit amandes ou noyaux pilés , & lorfque Vous aurez bien mêlé le tout, vous pour rez le colorer , ou attendre que votre ligueur ait dépoié ; & quand vous l'au.

de la Diflillation. 293 rez foutirée., vous la colorerez ; & pourrez encore la pafler à la chauffe, fielle n'était. pas allez claire. EE PRE — 1 CH AP:IT RE EX XI De l'eau de Mille-fleurs. EE de mille-fleurs était autrefois en grand renom lorfque l'ambre était en ufage ; car l'ambre était la.bafe de cettè liqueur , & les parfaomeurs. font: encore aujourd'hui leur eau de Chypre & de millefleurs aux efprits- de-vin, avec lambre , comme autrefois , & je crois qu'ils font encore mieux, | , _ Les Difüillateurs - Liquoriltes ne .peuvent pas faire de même , -ils ont aboli totalement lambre. Pour la rapprocher de fa première recette , il faut donc choilir quelque chofe qui ne foit! pas Pambre. & qui pourtant ait un. goût mufqué., cle : Voici ce que je penfe qu'on peut em; ployer de mieux , il faut prendre du citron du Portugal , parce qu'il a. plus de: parfum que toutes les autres efèces. Vous prendrez enfuite du macis, , qui: eft l'épice la plus mufquée &:.la plus douce: de. toutes. Vous prendrez de; l'ange lique , qui a le goût,.ambré &e .aromarique : vous choilirez .donc. le citron , .le; N 3 asset - es KT tie Le LT » . 7 We a = pe 2 pe EE = = e - v- 2 — e re . — + ra pe 4 # - Le = Ne , dé : LT, - ut. msn * = LNRREE < LÉ Cr pie +2: Ze JE + 4 = 12. 2 ur as “y — — : 2 ie — = «7 : = = 7 £ CARS : —” -- SRE — =” 2e p + mn ZA — : 7 æ rr sd \ . 7 — ... mal = = = g 2: ER = = : : FE us —” - 2: — Le - = Et i + rt Le pe” LS 2£ L. — | UILUM 4h : (Ce 1 4 h #2 0 Îl : L 4 Dh: HE D À ÿ 4 pt | : «? # ‘ à | : a r ont : 1 Hi n | | : (pl { : F4 : : 1 ON " L \1P »| 1 (F4 ' à al nan mens = — = sr = = De ST" Rd dem ie A PE dr æe = æ TPS PS, A ER ST NE SE ENT US 3 z _ = mer — : p k E DER Li s Es _ = = am — No SES Do ME A LT |

Il || DL | HN (L qi 1 294 Tfaité railonné macis ,:& l'angélique ;
 felon Îles qualités-que .nous avons dites, C'est le choix que y'ai jugé le plus
 analogue à la recette , de, l'eau 4 mille= fleurs , & tout le monde fera que ,
 fi cette recette ne fait. pas: l'eau 'de millefleurs, elle fera toujours un alliage
 des plus agréables, & quece: parfum qui est ambré en a tout l'agrément sans
 en avoir les dégoûts. || Al faut pulvériser Pangélique & le macis dans un
 mortier , & couper les zestes du citron de | même façon qui est dite dans le
 Chapitre XEII du citron , & mettre vos zêtes dans l'alambic , avec
 l'angélique &-le macis; vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie ; vous
 ferez un feu ordinaire &mettrez votre alambic dessus',&:tirerez. vos esprits
 sans phlegmes, Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau! fraîche 3 mais
 vous n'emplotez pas tant d'eau* pour ce sirop que pour les-autres , afin
 que' la :couleur- que vous mettrez n'affaiblisse pas votre liqueur : aurai! soin
 ' d'en déterminer la quantité dans la recette. 'Eorsque votre sucre se sera
 fondu', vous mettez vos esprits dans ce sirop , le 'remuerez pour bien mêler
 les'esprits ;"6c! l'après vous y jetterez votre couleur' faite , ainsi que nous
 avons dit: dans le Chapitre XXX ;° il 'faut "obs ferver 3! qu'il ne faut pas
 mettre fa 'cou: Jeur «dans"le sirop y avant d'y Voir mis

de a Difillatior: | 209\$ lés efprits : car elle, ferait. moins, belle :
Mais. 1 ne la faut mettre: jque:, quand vous aurez méle les. -éfprits ; vous:
les pallérez à la, chaufle , &:/l'orfque: certe lfqueur fera claire , vous. la,
mettrez en boureille... , . _ . Recette de Peau .de “Mille fleurs. _; Vous
prendrez pour faire cette liqueur as citrons moyens, demu -once
d'angélique,, ün . gros de Macs >, LTOÏS qe & demi (epuer deau- -de-yie
&.une chopine, d’eau. pour metwe dans Jalambic. , Pour le firop vous.
prendrez. une, li. vre de. fucre ,.rroispintes d'eau &..un demi - feptier d'eau-
de-vie FOUT faire. la couleur... r ” Prenez garde de ne: mêler aucun ratas
fia avec. l’eau: de: mille, - fleurs car: les acides féraient tourner votre
couleur. , ans pourvoir la. faire revenir. Vous pou vez fa faire en double ,én
combinant la reçette Comme, “Les. PSÉAÉnIEs elle La Sselenss ee es is.
TUE CHAPITRE. LXXIL : De cauz Cordials. 7 tt. F véR tee par LUS A Ca
1 kr five prendre des zeftes des plüs beaux citons dé Portugal ; 1 dans leur
exaéte N 4 mine, 7 et — - _ — - TE e + ere > os à. .t = mis > eh. —... Il | Ce
= 5 dm! Es ms = en Sare me te —nt. où mme S-dmion ne UE + SRE RE
Te DRE == -" : ——— =: "= ÉLOELT a . ele 13 Bee , — -# à HE à : — 2 Se

296 Traité railonné . maturité ;. il faut que lefdits citrons foient employés bien frais ; vous;mettez douJi ble” fruit, & diftillerez ‘votre fecetre fur | nn feu un peu vif; vous, nc tirerez point de phlegmes. Vous feréz ‘ün court firop dans lequel vous mettrez très-peu de fucre , afin que votre liqueur foit fèche , & mettrez vos efprits Porfqu'ils féronc tijés, dans le firop ; & le paflerez à. la chauffe ; &'auffi:ror que votre liqueur fe. ja’ fake , vous pourrez là livrer T4 elfe eft commandée, où l'expoler en veñté., fi vous voulez la vendre + ‘la recette vous dira-la quantité de chaque. chofe qui enfreront dans la compoftion de votre eau EDrARIE, "2 ARR ES | Nous avons une autre eau cordiale, Voici 11 façon de la faire. On Cmoléte du jafmin d’Efpagne , que vous choïlirez le ‘plus beau & le ‘plus frais qu’il fera poffible de trouver. Vous le diftillerez avec des zeftes de citron ou de cédrat- & quelques grains de, coriandre. Vous diftillerez les matières de’ la:- recerte fur un feu- ordinaire. Vous:fes réz enfuite le firop avec du fucre fondu dans dé lFedu !fraîche : éomme ivous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos éfphits quand ils “auront été tirés , &.. pañlerez le tour à la, chauffes#& “quand votre liqueur fera claire elle féra faite. EUR. RAT L etc 2: " F bag, 725 "dtne nous refte plus qu’à parler del'eau 2 Li

Rs ha | de la Difillation, 297 cordiale de Montpellier, Les,
 Difillateurs de cette Ville emploient pour faire cet. te liqueur, la bergamore
 , le macis & quelques clous de girofle : autrefois ils y mettoient de l'ambre ,
 mais aujourd'hui on l'a fupprimé totalement. Quand vous aurez bien choïli
 le fruit & les épices, vous couperez les zeftes de la bergamoté, & pilerez les
 épices , metrez le tout enfemble dans l'alambic ; avec de l'eau & de l'eau-
 de-vie ;: la quantité qué nous déterminerons dans. la recette ; votre alambic
 ainli garni, vous le mettrez {ur le feu & diltillerez vos recettes fur un feu
 ordinaire ; &, quand vos. efprits feront tirés , vous les mêlerez avec le firop
 que vous'aurez eu foin de 'faire 'en faifant fondre du.fucre dans de l'eau
 fraîche, comme: aux recettes précédentes. Le. fik rop étant. fait, VOUS y
 meitrez vos efprits diltillés ; ferez, pañler Je. tout.à, la chau(fe pour le
 clarifier ; ,& quand! votre Ji queur aura été tirée à clair fin ; elle fera faite,
 & en état d'être livrée furle-champ.. Recette de l'eau cordiale de Coladon.
 Mettez quatre pintes d'eau -de - vie dans alambic , avec une chopine d'eau,
 les zeftes de fix beaux citrons , l'en tirérez les efprits ,:ainfi quesnous avons
 dit au chapitre fur la conduite de cette opération , c'eft-à-dire , à un feu: vif
 Pour votre firop , une pinte & chopine d'eau N de aies SRE Crase Fr DCE
 TE Z- == ue = — Tr MT ses ont 2 omis _—— nes ne dr vint + - 2 PRE fa
 ral 4 # : "ù 1 , “ah | 4 \ GER À Nr h Se pbm + sis ee PRE rs ST ce ce etes
 es. dt tré à mn + = + DRE Re RE die ge “tee Shot de

LL 298, Traité jaifonné (RéSlegient » avec une livre &.demie de
 fucré " = 18 méttrez encore 'Avec ce fucré üne demi-livre de caflonnade ,
 pour engrailèr la chauffe , afin que votre liqueur' pallant moins. vité , fe
 'clarifié' davantage: vous pourrez ne pas mettre toujours la quantité "du
 fucré portée par:h, recett*-vous, poutrez l'augmenter où la ditminuef : mais
 quelque quantité Que vous aviez de liqueurs à pañler ne mettez 54mais plus
 de demi -livre de caffonnide ; & comme le goût d'à-prefent 'n'eft pas celui
 des liqueurs {èches , vous ferez bien d'augmenter le fucré, cC'eft-à-dire,
 qu'au hiea d'une livre & demie , vous en pourrez mettre deux livres & plus.
 Recette de l'eau cordiale de Jafrnin. Mertez trois: pintes & demi-feptier
 d'eau de-vie , & chopine! d'eau dans FPalambic , fix ôñices de jafmin
 d'Efpagne, douze gout: tés de :qu'inteflence de cédrat', deux groë -de
 coriandte ; :& pour faire le firop ;' vous prendrez trois pintes d'eau -& une
 hvite & -demié de fucré. IS AS 0 3 Recette. de Peau cordiale de
 Montpellier. -.. Nous prendrez trois pintes &:: chopine d'eau-de.vie:r
 vous:mectrez, une: cho. -pine d'eau .avec: cstre-eau-decvie dans l'a. SAP »
 avec -esrzeltés : d'une ::bergamoes. Ou-vingt-cinggourtes |de:quinteffence
 decceifruir, deux

desla. -Diffillation. 299 Mmi-Sr0S . de clous de, girofle. Pour,
fixe de certe liqueur , vous prendrez trois pintes & demi-fepuier d'eau, &
unc livre un quart de fucre. Vous pourrez, fi vous voulez, faire toutes ces
recettes doubles, en fuivant la pratique ordinaire d'y mettre. plus d'esprit,
de, fruit &. de, fucre qu'aux, précentes, racettes 5. &C. ces liqueurs én
liquehrs doubles fonr excellentes. L te QU er RS 3 ù te 14571 J 904 rs 3 2
"1C*H: AP PTR'E DIXX PIE": -ci si 130 De l'enurdeiPucelle.oen H)- tin}
ar rire Sr: + 2, PSE TE 'de pucellé", vous pren: dréz du gemièvie , lé
meilleur qu'il fe pourra trouver", avec de: graine d'angéligqué:svous les
pilerez t&: les met trez:dans: la /cucurbute ! de: vèêtre-alarmbic, aveci db
l'eau: &e de l'eau drivie,! &-mer. rez: Votrenalambic fun de efeu: 1L-est-efs
fénuiel:idiy mettre-de leau sicar: ces :grais nes pourraient ydonner unè
'âcrété : qui pbiraic.oà ladiqueurs:: & autres inconvéi piensii qui
>gâveraient! ; abfolument ; votre irchandile: k: , cé! que :inous avons :! fait
obferver dans plufieurs endroits. de ca Traité. Vous difüllerez votre recette à
petit feu. | Quand vous aûvez tiré vos esprits, vous ferez fondre dulkfücre
dans de l'eau fraiche , comme on fait ordinairement les N 6

00 , + :Trarteraifonré | “firops de ‘routes fortes de liqueurs “?
vous “merrtez en fuite vos éfprits dâhs ce lirop, avec un pèu‘ d'eatt de' fleur :
d'ôrangé : “& lé tour étant bien mêlé, vous le-paf= ‘ferez à [a chauffe | &°
quand votre liqueur fera, claire' elle fêra faire. 4 1751 0 Cette compofirion ,
commé on peut juger par l'expofé &-la recétre qui fuir, ne pèur qu'être
boiné; mais comme Îles rains font tombés dans un grand difcrédit , fl à la
place du genièvre on peut trouver quelque alliagede goût ,: je' ne doute pas
qu'elle ne revienne à li mode ; le momärei'changementipeut a rajeunir. & la
faire reprendre. . Voici, {x recette , telle qu'elle à été j'ufqu'icis Recetje pour
l'eau de Pucelle. ... ; Prenez: deux onces de genièvre;:une demi-once :
d'angélique j9pilés! ememble;: & un demi-poillon de bonne-eau de fleurs
d'orange, trois >pintes > &: demi -feptier d'eau s de: vie ; en tirer: les:
effirts;.: 18 trois pintes &1:demi +feptier, d'eau; pour de firop ; trois divress
êiun quart de fucre ; imêlez les efpritsi-avec le: firopi; & les paflez à la
schaufle » la liqueür {es . . . : | ja faste. ic Wei At Er) A+ 2tis 12 1100 12° 1
.< Rs « É 210091 esov gts tiiiDe2uo" Seti . : 1 ET 1 +641 29 7 2% | wf? z
HS: < x Se S. 211 ré [4 IR 7 L-EHSD EE: TER 3 stboù LS1)1 250 > com
tenmDi0c NET GC 93MM0) 4, 2A2LETR

Re. la Diffillation: cr Et ——— eur CHAPITRE CXXIV. » ; De & eau Divine. V Oici une de ces: liqueurs : qui: ont béfoïin - de leur - nom ; pour faire fortunes": : La bafe de ea Divine ef re de fus d'orange , avec un alliage d'autres drogues , pour divifer le: goût : les uns * # fervent de l'eau de fleurs d'orange fima ple + d'autres d'eau de leurs d'orange dou ble ; & d'autres mettent: du néroly: dans Pefprie: devin:: d'autres font blanchir des fléurs d'orange dans de l'eau ; de la mêi he 'façon que nous l'avons dit au cha pitre de l'orange ; & quand':elles' font blaäanchies , ils les mettent dans de l'eau de-vie' ou de: l'efprit'de :vin;il:ny a point de quantirc déterminée pour cela? én fuite ils. Jaiflent: infafer ces fleurs fix fêmainés ou deux mois: après ce temps ; ils fonce leur firop avec du fucre : fonda dans" dé l'eau fraîche ; comme ül fe: pra tiqué! : ordinairement , °:&-quand le RÉ ëft: fondu', ils. vérfont: leurs infufñion dans ée firop après lavoit féparé: des fleurs; erb le jpaffant pati:le tamis; RE ùù ds fint des tout à: la chauffe, >: | 5 Let -diféiltateur au: contraire', fie routes "Les préparations expédie l'opération

CE TE D ns LE — 302. Traité nei@rné : plus promptement , plus facilement , & d'une "meïtieure-fiçénépour-k-perfettion de fon ouvrage ; & même la mer , en fortant dé Falimbic' ; ên état d'être Ji. vrée , & même bue, file cas l'exige. IL prend de la cōriändre & de la muicade, iéesisenfemble;;:lqu'i mēr dans {omalame ic , avec de l'eau de, fleurs d'orange 6u au défaut d'eau de fleur d'orange..äl met squelques.,gouttes : de -béroly qu'il ajoutera à fa -recette.y.avec de Peau & de: l'eau-de:-vie : il pofe,:enfuite, fon.alam, bic ainfi:garnt-fur un feu lordinaire,, & . fait :diitiller, fa-recète:: ,quind-des efprits font. tirés, 1) fair, fondre: du, fucre, dans la quantité. d'eai qu'il. -jagera: à. propos; félon:letdégré. de force :&:.d'odeur .qu'il veut donner. à fa liqueur; mais pour l'oxe dinaire 'on fait. cette : liqueur: moëlleufe plutôt que::fèche :: cependant ; il ; ne. faut pas; :fei: figurer qu'il. faille 'qu'elle., ois phitat douce: que:{èche:, ; moëlleule ;.que fine ; «ni qu'elle :doivé abfolument être l'un ou:l'autre à'un. certain degré :.c'eft,,pourà quoi'il-me; faut pas être-lefclave,. de 44 recette) ; ä! faut. la «changer, fi vous..la trouvez. trop: commune ;;r Oü, la :rappro+ cher plus: du goût! général , fi; vous-cfoyez qu'ellé en aucun! qui féit-paruculier.) Ce que 4e dis pour Peau -diéne sie dle:i dis auffi pour toutes {fortes :de/ hqueuré. ; Jà niai donné :mes regettes powiitüures:rhes liqueurs ci-déflus &: celles. que je :dqus

2 de la Diffillatior. 30% nerai encore , que pour qu'on ait quels que - pinc fixe, d'après lequel : onpaifle partir , fans prétendre atteindre mes Lecteurs à telles ou telles pratiques. Je ne crois d'invariables que les règles que nous avons données pour les différentes opérations de la difillation, Il y a dans'roûs les Arts ün point de conduite qui eft de tous les temps. || Miss Je'reviens à notre chapitre. Vous pourrez changer , diminuer ou augmenter Votre recette ; mais il faut toujours laiffer la 'eur d'orange pour la bafe de certe liqueur: vous aurez toujours par provilion la recette cideflus , à laquelle vous ferez maitre de chan ger tout ce qu'il vous-plaira ; pourvw Que l'alliage foit raifonné avec les: connaiffances ci-deffus : vous pourrez toujours., avec ün peu de-combinaïlon , faire-quelque chofe de-bon dans les différentes méthodes que vous efaierez, 1: || Recette pour l'eau Divine en COMM Es Vous prendrez pour 'faire cette liqueurs foixante gouttes de néroly de fleurs d'orange ; une once de coriandre , une pes tite mulcade , les zeftes de trois beaux citrons; vous diftillerez Ces matières, avec trois pintes & demi-feptier d'eau de-vie, trois pires & demi - {éptier d'eau ,, & une livre" un quarc de fucre pour faire lefron, VIP OMON ENPOBMEDO UNE Len . AD Ch mes ne æ t es ee sr z — HET LÉ ES = Des = — — "RE 2 . Ve ms tint > — —, Er- ST NET PE TETE, SNL 11! L'EUE 0 t 11412 NPA r an 41 Nez 1 À À Sir U | L L ' : an: 114 « 1 Hi / 1h \f4 D: { #4 î f | | : | ' 1 { ni , 1 + L 4 | | LR. | + (te t | : { UN nu + y | 4? : 1] Gi ” : “ : : 114 1 M N | TURN PR he 1 (Pl : } PTE! D (h rl 4 \AH “ 2101 4 | M | AT E | 1 : (: TN 1 ———+ SE à.

O8 Traité railonné 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-vingts dix gouttes de néroly , une once & demie de coriandre, une muscade ordinaire, & le zeste de trois beaux.,citrons ; trois livres de fucre & deux pintes d'eau pour faire le firop. Recette pour faire la même eau en liqueur fine & fèche. Vous:prendrez quatre 'pintes d'eau-de... vie;.une chopine d'eau pour mettre dans Palambic., cent gouttes de néroly, une once : &: demie de coriandre , une belle muscade, le zeste de trois beaux citrons ; deux livres de fucre , & deux' pintes d'eau“ pour l'ordinaire on fait cette liqueur -plus moëlleuse que fèche, | Si vous employez de Feau de fleurs d'orange au lieu de néroly, vous en mettrez à proportion de la force que vous voudrez. donner à votre liqueur, en diminuant l'eau du firop., de la quantité de l'eau de fleurs d'orange que vous mettrez : je confeille aux distillateurs: de se ferver plutôt de l'eau. de fleurs d'otanpe 'que du néroly, pour l'eau divine! elle est plus excellente

dela. Difillation. 30\$ EE, GO NS CHAPITRE LXXV. De Peau du
 Père André. L = du: Père 2Andié 'oitéié" nom de celui qui en fut l'inventeur.
 Cette hiquéur, vu les matières qui entrént dans fa compoftion , eft forc
 bonne : il eft fürprenantiqw'elle n'ait pas eu un plus grand COUrS222 2271
 | HE 1 | Cette eaù eft un 'alliige de fleurs qui {e rencontrent toutes dans la
 même faifon. Ces fleurs' {ont la rofe;; la-fleur d'oréngé , & la giroflée. Il
 faut pour faire cette liqueur , une grande attention. On fait une infufñion de
 rofe , ou on en diftille certaine. quantité. On prend des feuilles de rofe en
 certaine .quanrité ; on les pile, on en. exprime le j#s ; ôn met ce jus dans
 ['a« Jambic , avec la giroflée & de la fleur d'orange : il faut diftiller le tout
 en femble-au bain-marie , ou au bain de vapeurs à grand feu ; &:l'orfque
 vous aurez tiré votre eau aux fleurs , vous ferez un court firop chargé de
 fucre ; & votre firop étant fait ; vous méttrez dedans de Pefprit- de-vin ; &
 après, vous y. mettrez de l'eau de-fleurs d'orange , & vous paflerez le tout à
 là Chau CE ; &. uand votre liqueur fera claire , elle fera tel D) JS CA Ji hi a
 ! | mme tie = REP ES NE LT IRNET UAY get = = + 'FU (| 1h 1 1e : Î “ (n
 4

306 'Traité raïonné Afñ _que. la «fleur. d'orange. n'abforbe: point l'odeur de la rofe & de la giro= flée ,vous-en prendrez, la moitiémoins : il faut toujours que chacune de ces fleurs ait les qualités: décrites; dans les chapitres qui entraînent, La recette vous apprendra les. quantités de chaque chofe. . r Et: pour, le plus facile ;, vous pourrez diftiller.vos. recettes. À , feu nud ,.. en ,METx tant dans votre alambic une-quantité.d'eam fufhante ; pour que: vous en pufliez,tià rer aflez pour faire votre firop avec cetrefau, de. fleurs : diftillées ; fans y. mêler. d'eau €cIue. . Recette pabr l'eau du Père Hadné. Vous prendrez trois. pincés ge op d'eau pour en titer environ trois, pintes :, mettez enfuiré dans l'alambic l'eau d'üne demi-livre de rofel; vous ajouterez dé' mi-livre dé girofle, "& déux .oncés de" fléurs d'orange ; & l'eau qui fortira, de cette recette féra'allez forte en. odeur pOur. eh faire du fin double. : Pour faire du common, vous. ferez le firop avec une livré de fucre fondu dahs' cêtté eau' aux fleurs , avec l'éfprit - dévin de trois pintes &: démi r féptiér d'eau: de-vie: Et pour la faire , fine : Lavée BR même quantité, d'éau. aux fleurs, ous "iettfez quatre" livrés "& 'déiie de facre 3° & l'éft pos de quatre pintes & demi-feptier d'eau" e- vie. 3" 4 e .

de la Difillation. 309 Enfin pour la faire fèche , vous augmenterez les quantités :des:fleurs d'un tiers ; vous mettrez quatre livres de fucre , . & lefprit de fix pintes d'eau-de-vie , & la même quantité d'eau. Ces différentes recettes font extrêmement compliquées. L'Artifte intelligent , avec les matières propofées ,ne peut manquer de faire de bonnes liqueurs , en obfervant de faire un alliage raifonné. EN 2 = 7e LÉ CHAPITRE LXXVI, De Peau à la Béquille du Père Barnaba.. ESS de cette liqueur à fait un alliage: de cannelle , de branches d'angélique & de racine d'iris : elle 'n'a d'original que fon nom ; car la liqueur elle-même" n'eft pas mauvaife : le nom a peut-être plus nui à cette liqueur que toute autre chofe : en changeant. le nom elle ne déplairait {üre= ent pas. at Re L'iris a un -goûr Ambré '&'qui Approche de la violette. Pour. s'en fervir., il faut Ja concafler , afin de donner à l'odeur la facilité. de monter. Vous couperez l'äns gélique par petits morceaux ; &:-pilerez. la lee vous en, garnirez votre alambic , dans lequel vous mettrez de l'eau &c: de léau: de - vie ; vous diftillerez votre 2 | À | 4 h, U vit un Mr LH L 0 L'1 | 1 nt 4 0 COM L'1 "Ed 1] or 1 '1 Dur Æ er = = Fe. Hs à... _ 2e Re ho tr eee mu. comme 0m —_—— ÉCART = «

308 Traité raifonné recette à petit feu , fans tirer de phlegmes ; à caufé de la racine d'iris. Quand vous aurez tiré vos efprits , vous ferez le firop de votre liqueur , en faifant fondre du fucre dans de l'eau fraiche , comme il fe fait ordinairement, & mettez vos efprits dans ce firop que vous _pafferez à la chauffe ; & quand votre liqueur fera parfaitement clarifiée , elle fera aite. Recette pour faire l'eau à la Béquille du Père Barnaba. | Prenez une once d'angélique , une demi - once de cannelle | & deux gros de racine d'iris ; pilez la cannelle , & l'angélique , & concaflez l'iris en petits morceaux , mettez une chopine d'eau dans l'alambic , avec trois pintes & demi feptier d'eau-de-vie ; & pour faire le firop ; une livre un quart de fucre & trois pintes & demi-{eptier d'eau. C:H A P:IST' RE :EXX VIT, De l'Eau de Cédrat blanc. Ous avons déjà donné diverles recettes de l'eau de Cédrat : mais comme les liqueurs que nous allons donner, à commencer par celle - ci, font: les. liqueurs les plus fines de la diftillation, nous reprenons l'eau de cédrat , pour

de la Difillation. 309 donner une facon de la faire fupérieure. re à celles que nous avons données cideflus. | Vous choifirez le cédrat , le meilleur que vous pourrez ; vous en couperez lé gèrement les zeftes , & les diftillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie , que nous allons dire, & prendrez garde de ne pas tirer de phlegme. Si vous avez des liqueurs de cette efèce , commandées hors la faifon de ce fruit , & que vous foyez par conféquent obligé d'en faire, vous n'aurez pas befoin de vous en embarraffer beaucoup , parce que , au défaut du fruit, vous emploierez la quinteflence du cédrat; mais il faut qu'elle foit fine & bien faite. Il s'en trouve de parfaite 5 & voici comment vous diftinguerez la meilleure ; & comme vous en pourrez faire un bon choix : vous en verferez une goutte fur le deflus de votre main , que vous frouerez avec le bout du doigt, & fur-le-champ vous la porterez au nez , fon parfum fe fera fenrir tel qu'il fera ; & vous diftinguerez d'abord fes qualités ou fes ds : vous vous fervirez de cette quinteflence , après l'avoir bien choifie. Quelques-uns prétendent que la quinceflence. vaut beaucoup moins que le fruit pour l'eau de cédrat : cela eft. vrai, mais je foutiens que non, quand la quinteffence eft bonne , la liqueur eft parfaite ;

\$30 Traité raifonné & que fifa liqueur eft faite avec l'attention qu'on y doit faire ; les plus délicats Gourmets n'y trouveront rien à dire. Vous obferverez -aufli de. ne mettre qu'une demi-livre de caflonnade dans le total de votre fucre , feulement pour en. grailler la chauffe ; &. fi au lieu de fix pintes que vous en tirerez, par fuppoftion , vous en aviez vingt à pafler, il ne faut toujours que la demi-livre de caf fonnade. Il eft encore à propos de vous faire obferver qu'il faut :employer, pour cette liqueur , le plus beau fucre, afin qu'elle ion blanche , cela lui donne un mérite de plus. Recette pour fix a fept pintes d'eau de Cédrar n & moëlleur. : Vous mettrez dans votre alambic qua. tre pintes d'eau-de-vie , une chopine d'eau & deux cédrats moyens ; & pour le firop , quatre livres de fucre , deux pintes, chopine & poiflon d'eau : fi vous employez de la quinteflence au lieu de fruit, vous en mettrez foixante-huit gout tes dans l'alambic; & le cout comme il eft dit. | Recette pour environ cinq pintes d'eau de cédrat.fine & Jèche. Vous mettrez dans vôtre alambic qua re pintes d'éau-de-vie, une chopine d'eau &c trois cédrats moyëns, & pour le fl«

de la Diffillation. 311 rop, deux.livres de fucre , & deux pintés
d'eau. | Si vous employez de la quinteflence , vous en Ineltrez quatre -
vingis gouttés dans l'alambic , .& tout le refte de même, A nem Due ocre À
CHAPITRE LX XV FIT. Du Parfait- Amour. A..Près.-le cédrat blanc, vient.
le cédrat rouge ou, parfaittamour ; ces! li. queurs. font .les.. liqueurs,
du,.tems.. J'aurais tort de.dire qüe-le:nom dé cette li« queur fit.fon.mérite,,
:nt qu'on fe, fût pris de .fantailie pour.-elle & -pour. le cédrat: blanc. ; Ceux
:qui!connaîtront un peu la nature du-cédrat, conviendront qu'on ne, peut pas
trouver en auçui fruit à Écorce.iplus de parfum. plus d'odeur, & rien de
plus Glebébile d'un. travail . agréable & avantageux. 4: Ones tiis auttefois”
létparfait - amour avec J'ambre & la; coriandre ;; mais de puis que l'ambre
-eft devenu.odieux dans les- chôfes. purement: comeftibles & de goût , il l'a
fallu fupprimer avec la, cod riandre ; & on ne fe fert plus que du cédrat , qui
a toujours fait la bafe de cette liqueur, RS

Te a « : TE a a Ets A S hngeret _ "; r + et me RE re. LES re eee
 PERS z RE ESS TE UE ns MR PS, ss ... w RS D np RE à Qu = ...é a = er -
 mn. Cr «HOTEL Le UE Sas aie f . è pu 312 * Traité raifonné | Le parfait
 amour d'aujourd'hui eft le cédrat feul , coloré; ainft, pour faire cette liqueur
 , vous vous fervirez de vos recettes de cédrat ; fi ce n'eft que vous pourrez ,
 au lieu de fucre , employer tout caflonade , comme fi c'étoit pour des
 liqueurs communes , à caufe de la couleur ; & pour faire votre firop , vous
 ferez chauffer l'eau pour l mieux faire fondre , & plus facilement. Vous
 diminuerez autant d'eau fur le firop que vous en aurez mis pour faire votre
 couleur ; de forté que , fi vous employez trois poiflons de couleur , vous
 diminuerez trois poiflons d'eau fur le firop ; & lorfque vos éfprits feront
 mêlés avec le firop, vous-y jetterez votre couleur que vous aurez foin de
 faire comme nous avons dit au chapitre 'de couleurs ' & teintures de fleurs ,
 où la façon de 'faire le rouge & fes nuances elt expliquée fort au long. Vous
 paflerez enfin cette liqueur à la chaulle ; & lorfqu'elle fera' clarifiée: , 'elle
 'fera faite. | EVA à On peut aufli faire le parfait amour en liqueur fèche :
 ainfi la recette du -cédrat & celle du parfait amour font abfolument pareille ,
 il n'y a entr'elles que la couleur de différence. Wii Oo! SEE TS CHAPITRE

de la Difillation. 313 CAS PAIE PE LXXEX, De l'eau des quatre fruits. Es fruits à Ccorce , comme nous l'avons montré daus chacun des Chapitres qui en traite , donnent du parfum, des efprits , des quinteflences , & chacun d'eux en particulier fait {1 liqueur. Il y a déjà du tems que certe liqueur règne, & il femble que la mode ait en {1 faveur fixé fon inconfiance. Cn a choifi pour la faire les fruits les plus en ufage & les meilleurs; tels font le cédrar , la bergamote , le ciren & l'orange de Portugal. Pour réuflir maintenant , il faut connaitre Jx qualité de chacun de ces fruits , c'eit ce que vous verrez dans les fruits à écorce; la force de leur parfum, la quantité que chacun de ces fruits a de quintefcence ; enfin comment on doit allier ces fruits pour qu'aucun ne domine fpécialement fur les autres; mais que rous , fe failant fentir malgré l'alliage, fafent un enfemble des plus agréables, Le ccdrar eft de tous les fruits à écorce celui qui a le meilleur parfum. La Mergamote eft, celui qui a le plus d'odeur, Le. cicron! eft le plus. acide &- le moins. parfumé , quoiqu'excellent dans fon efèce. L'orange de Portugal enfin O ÉD eo dm cms mt Le 11 4h De

314 Traité raisonné est la plus douce & la plus quinquessencieuse de ces quatre espèces. Or pour faire un juste alliage , & où aucun des fruits ne domine , il faut mettre tous les fruits ci-dessus en juste proportion, Vous mettrez par supposition un beau cédrat ; & comme l'odeur de la bergamote l'emporte sur celle du cédrat , vous . mettrez une petite bergamote , afin que par la moindre quantité , la bergamote ne l'emporte pas sur le cédrat. Comme il faut que le citron s'y trouve, pour mettre en égalité la force du cédrat & de la bergamote 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 suffisants , & 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, & suppléer par la quantité au moins de force de ce fruit. C'est par un alliage si bien combiné qu'on fait rentrer tous ces différens goût 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.

de la Diffillation. 315 s'il vous manquait l'un des quatre fruits ci-deflus, vous vous fervirez de la quintéflence du fruit qui vous manquera. Vous en mettrez proportionnellement à ce que, vous rendrait un fruit de la grofs feur de celui qui vous manque: on pourrait même au défaur des fruits fe fervir des quinteflences , en obfervant la proportion des fortes quinteflences , aux moirs fortes ; ce que nous fixerons dans la recette. En vous fervant du fruit, vous obfer. verez de couper les zeftes avec l'atrenuon prefrite ci-devant. Pour faire cette liqueur, vous mettrez les zeftes de ces fruits dans l'alambic avec de Peau & de leau-de-vie ; votre alambic étant ainfi garni vous le mettrez fur le fourneau avec un feu tant foic peu plus vif que l'ordinaire, Vous tirerez vos efprit, vous ferez fondre du ffcre dans de l'eau fraî. che , & Porfq' il fera fondu , vous y mettrez vos efprits diftillés, vous les mêlerez avec le firop, & pañlerez le tout à la chauffe ; & quand ce mélange fera clair , votre liqueur fera faite. Il faut toujours mettre de l'eau dans l'aläambic, quand même vous feriez la liqueur avec les quinteflences des quatre fruits. La railon en eft que l'eau empêche de confommer plus d'eau-de-vie : ce que nous ayons expliqué plus au long 2

||||| LL! 1! Î : + Femme LE Er fes = dr Le DENT PLAT mn =
 316 Traité raisonné dans le Chapitre des quinreflences des fruits à écorce.
 Recette pour environ cinq pintes d'eau des " Â Ç, d L quatre fruits , fine &
 double, Vous emploierez quatre pintes d'eäude-vie , quatre livres de fucre,
 deux pin: tes , chopine & poiflon d'eau pour le firop , & une chopine d'eau
 dans la. lambic avec les fruits marqués dans le Chapitre. Si vous voulez
 faire la liqueur avec la quinteflence defdirs fruits, vous mettrez vingt-cinq
 gouttes de quinteflence de cédrat , dix-huit gouttes de celle de bergamote ,
 vingt-huit ou trente de quinteffence de citron, & trente-deux de celle
 d'orange de Portugal : pour le refte de la recette , vous mettrez le fucre ,
 l'eau & l'eau de-vie en pareille quantité qu'il vient d'être dit. Recette pour
 pareille quantité d'eau des quatre fruits, fene & sèche. Vous emploierez la
 même quantité de fruits , d'eau-de-vie & d'eau , pour mettre à l'alambic ,
 qu'à la recette précédente ; fi ce.n'est que pour le firop , vous ne mettrez que
 deux pintes d'eau & deux livres de fucre, Mais fi vous employez la
 quinteffence des fruits à leur défaut, vous mettrez trente gouttes de
 quinteflence de cédrar , vingt de

de la Diffillation. 317 bergamote , trente à trente-deux de
quintéflence de citron , & trente-fix de celle d'orange de Portugal ; &
confervant pour le refte de la recette les quantités déterminées dans la
recette. ES CHAPETDRE LXXX sr De l'eau des quatre épices, C E que
nous venons de dire fur l'eau des quatre fruits prévient nos Lecteurs {ur ce
que nous pourrions dire de l'eau des quatre épices. En raifonnant cette
feconde opération fur les principes de conduite que nous avons donné pour
la première , il n°eft perfonne qui ne fente d'abord que cetee combinaifon-ci
, dans fon genre, doit faire un aufli bon effet que la précédente , quand on
les aura miles en proportion de qualités & de force. Avant que de
commencer cette liqueur:, il faut confulter ce que nous avons dit ci-devant
des épices & des quintefflences d'épices, pour connaître leurs qualités & les
marques auxquelles on peut diftinguer & choïifir les meilleures, Avec ces
connaiffances on pourra faire un bon choix ; & ce choix fait, il ref. te encore
à déterminer les quantités de chacune , afin qu'aucune d'elles ne do0 3

fl 318 Traité railonné ES mine pas fur toutes les autres; mais que
 but leurs goûts différens , en fe rapprochant, DÉUE faflent un tout agréable,
 Lu: Vous pilerez donc toutes ces épices, felon la quantité que nous
 déterminerons Ÿ dans la recette; & quand vous Îles aurez 1 PR pilées le
 plus fin qu'il fera poflible, | ji vous les mettrez dans l'alambic avec de LH
 lPeau-de-vie , vous en tirerez les efprits pl avec un peu de phlegmes , parce
 que le goût & l'odeur des épices ne montent | que fur la fin du tirage,
 comme nous À Favons dit. Vous obferverez que , pour que la fiqueur ait
 plus de goût, il faut mettre un peu moins d'eau pour le firop , à cau{: des
 phlegmes que vous aurez tirés. CetEE Le De Fr = De 125 OS | DGSE L es à
 cette liqueur de ce qui pourra contribuer à fa perfection & à fon brillant,
 vous n'emploierez que le plus beau fucre, & un peu de caflonade pour
 engrailfer la chauffe , afin que votre liqueur pañart moins vite fe clarifie
 mieux. Pour le firop , vous emploierez de l'eau chaude, afin que la
 quintefflence de mufcade ne blanchife point votre liqueur au point de ne
 pouvoir la clarifier > ce que vous ne pourriez peut-être pas éviter fans cette
 précaution. l re liqueur eft une des meilleures & des | F plus cordiales de
 toutes , lofqu'elle eft Li bien faite; & afin que rien ne manque a. ee s. 7 GT
 à

de La Diflillarion. 319 Recette pour environ fir pintes d'eau des quatre épices , liqueur double. Vous mettrez quatre pintes d'eau - de vie & chopine d'eau dans lPalambic, fix gros de cannelle , deux gros de maais, demi-gros de clous de girofle , & une belle mufcade ; & pour le firop , vous ferez chauffer deux pintes d'eau, dans lefquelles vous ferez fondre trois livres & demie de fucre bien beau , & prendrez pour engrailfler la chaufle ; une demi-livre de caffonade, Je ne parle point ici des quinteflences des épices , parce qu'il n'en eft pas d'elle comme des fruits, on en trouve toujours : les fruits n'ont qu'un tems dans l'année , après lequel ils paflent; mais les épices fe confervent toujours aflez 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-devie, deux livres & demie de fucre , une pinte & chopine d'eau, une once de cannelle , trois gros de macis, un demi gros de clous de girofle, deux petites mufcades , & vous ferez chauffer l'eau pour votre firop , commeileft dit , en obfervanc, pour l'une & l'autre recette , de tirer un peu de phlegmes. Cette liqueur eft la plus excellente pour l'eftomac, & très-agréable au goût. î | : À Æ ? : À 4 li} | " | 1 sn il UE mi O # de eq, ie ee plier

als LorRe ra RS eue: nt 200 . sm se eat, ee or n° 0 — _ SALE ne
us ee + nc + ve Re 2 De En Ge me _ | (L f h 1! Là | (; } | ‘ r 0127 d | * D! 1
k L % (: ' ! ER L | \ WU! k ! N | 4 1 ù L If NE D'UN OP de EH : L LOU b .
mn | 0 Li L 1 1 1 Va L # (I | £ 1] r 4 -& 4 : | 1 ©! " Li M" | 00h {1 f : | 12 4
{r | : : (ju : \ s 4 ÿ T N | M. | à 0 : ü 24 € | : “ , ‘ { | : k \ 1 4 | Lin ! EN ! | | { 1
H u 7 0 > | 1h 1 | Ni) MS EN eh j | M EUR | 1, : : ‘ : 111 L : Un | ME C4 A
ren À ï h à 1 u nl d! ri : 4 4 | j LE ' | + CR Re ER Se — Em. nd. TT PES
SALE pese JTE; 230 Traité rarfflonré CHA P'IT'R' E EE XX XI. De l'Eau
des quatre Graines, NT Ous avons déjà douné une Jiqueur N commune ,
qu'on appelle l'eau des fept grammes, , à l'article. des graines: mais la
liqueur dont nous allons donner la recette), a quelque choife de fi fupérieur
& defidif férent qu'on né trouvera pas, en compa= raut celle-ci avec l'autre ,
la moindre reflemblance ; & quelque peu: de crédit qu'aient actuellement les
graines , je crois cependant que cette liqueur {era diftinguée , fon veut en
faire l'effai, Les graines les plus flatteufes au goût. {ont le fenouil , la
coriandre. l'angélique & l'aneth ; & vous confulrerez {ur le choix de ces
graines , ce que nous en avons. dit précédemment. Il faut les prendre
nouvelles , & qu'elles n'aient point fouffert en aucune façon , foit du
tranfport ou fur la plante; CC: . Quand vous aurez fait votre choix , vous.
réduirez ces graines en poudre dans un.mortier couvert, s'il fe peut, de peur
que le plus volatil defdites graines ne s'évapore. Quand elles feront pilées,
vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & de l'eau
proportionnellement à Ja quantité de vos

| de la Diffillation: Six graines, Votre alambic ainli garni, vous le poferez furle fourneau où vous aurez eu foin de faire un feu tempéré , de peur que les m2tières qui compofent votre recette , en mon tant au fommet du chapiteau , ne vous expolent, ou ne rendent tout au moins votre opération inutile. Vous éviterez auili de tirer des phlegmes , de peur de tout gêter par le goût d’empyreume. En obfervant ponctuellement toutes les circonftances énoncées. daus le préfent chapitre, vous pouvez vous farter de faire une excel. lente liqueur , & fans contredit la m“illeure de toutes les liqueurs faites avec les grames. Vous ferez fondre le fucre pour faire votre firop indifféremment à l’eau froide ou à l’eau chaude , & vous choïfirez le plus beau: fucre pour donner plus de brillant à la liqueur. Pour la caffonade à cetre liqueur, il n’en eft pas befoin , parce qu’elle fe cla rifie aflez bien, Recerte pour environ Jir pintes d’eau des: quatre Graines , fine & [èche, Vous prendrez quatre pintes d’eau-de.vie , & vous mettrez trois demi-feptiers d’eau dans lalambic , une once & deux: gros de fenouil , pareille quantité de co riandre , demi-once d’angélique , & une: once d’aneth , quatre livres de fucre deux pintes & chopine d’eau pour faire le firop. Q:\$
 _____ _ ; _____ : , — : ne _ _ ... Z 3 2 = _ — - = _ — hrs es = | À -
 Pret me TE : SE : LT PET - SAME = a FAT TS EE à se - Æ2- = = es un 2
 Ps * Æ = =- * =. mm \ f y | : | “ { | 1 hu } ; } mg sp 1 10 MA À nf tF1 (LER
 1 1H 14 pi ! || 1e 11 ‘1 " an | "3 D 0 L {hi . ns de à — .

Fe Æ | æ D our D. — A da De PET — = shoes nn Lan 9 —————
 s. —. — mn de à = = RE SR RE TRE TT, — æ = ms É r = 3 = 1 = — — = »
 ——— ÉR À LeS—— 2 = — pp Re er x = il ll |! (ll Re ET Te ts ms RE REZ
 ot T'es CRE H—— 7 Frs CORRE né Le AE ©. mme + ot mé 322 Traité
 rai[onné Æecette pour environ ‘cing pintes de la même liqueur , fine &
 Jèche. Prenez quatre pintes. d’eau-de-vie, une once & demie de fenouil. ,
 deux onces de coriandre , fix gros. d’angélique & dix gros d’aneth , deux
 livres de fucre & deux pintes d’eau pour faire le firop. C'H2ASP ER EL
 XXXETE De PEau des quatre Fleurs , ou le bouquer des bouquets. Es
 fleurs que nous employons pour cette liqueur, font la fleur d’orange , le
 jafmin , la jonquille & l’œiller. Voyez fur le choix de ces fleurs & fur les
 précautions qu'il faut prendre pour les cueillir à propos. & les employer ; les
 Chapitres qui en traitent. Nous raffemblons toutes celles qui ont le plus de
 parfum & le plus exquis ; d’où nos Lecteurs peuvent inférer que la lieur
 que nous leur donnons est Pélite de liqueurs en fleurs. El n’est plus question
 que de la façon de conduire cette distillation. Comme ces fleurs font
 presque toutes de la même façon , à la jonquille près qui est précoce , on
 peut dans ce cas mettre la jonquille en infusion dans l’eau - de- vie dans
 laquelle vous mettrez les autres fleurs , & distillerez ie tout en

de la Diflillation. 323 femble : il fiut fe {ervir du jafmin d'Efpagne , de la jonquille fimple, & du petic œillet à rataña. Vous ne prendrez que les feuilles de la fleur d'orange : vous Ôterez du jafmin ce calice verd découpé qui foutient la fleur de la jonquille & de l'œillet , le bas de la fleur. Vous garnirez enfuite votre alambic de la quantité de chaque fleur qui fera indiquée dans la recette: vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'eau, & tirerez vos efprits à petit feu : il faut fur-tout éviter les phiegmes dans cette liqueur ; elle eft {1 délicate , que la moindre chofe peut l'altérer : ainfi il faut une extrême attention au degré du feu & au tirage des efprits. Cela fair, vous ferez fondre du fucre dans leau chaude , à caufe que la fleur d'orange eft pleine de quinteffence ; ce qui empêcherait la liqueur de fe clarifier, Après que votre fucre fera fondu , vous mêlerez les efprits & le firop enfemble ; & quand les efprits au ront été bien incorporés au firop, vous pallerez ce mélange à la chauffe pour le clarifiér 3 & quand la liqueur fera claire elle fera faite. Quand cette liqueur eft bien faite , elle eft la meilleure & la plus fine de routes les liqueurs qu'on puille faire de fleurs , parce qu'elle réunit en elle le parfum le plus exquis des fleurs ; mais il faut une extrême atten« O 6

TE << _ 324 * Traité raisonné: tion pouf: fabien conduire , fans
 quoi on rilque de cout gêter. Recette. pour environ fir 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 deux onces de fleurs.
 d'orange , fix onces de jafmin. d'Efpagne , quatre onces de jonquille &
 quatre onces d'œillets; & pour le firop, quatre livres de fu re, deux pintes &
 chopine d'eau. Pair em NE RE ue : : _ = x Recette pour environ cinq pintes
 de la même liqueur , fine & [èche, Prenez quatre pintes. d'eau-de-vie pour
 mettre dans l'alambic avec trois onces. de fleurs d'orangs, demi-livre de
 jafmin ; fix. onces de jonquilles & fix onces d'œillets;. deux livres de fucre
 & deux pintes d'eau. pour le firop, La jonquille fait route la dif. ficulté de
 cette liqueur , attendu qu'elle flsuric un mois ou fix femaines,plutôt : on y:
 met ordre-en mettant cette fleur en infufion. dans de l'eau-de-vie jufqu'à ce
 que les autres fleurs néceflaires. foient venues : on. met l'eau de-vie & les
 fleurs qui font dans l'infufion , comme nous avons dit ci-deflus, avec les
 autres fleurs portées dans la recetre, Nora. Que fi l'on veut colorer cette
 liqueur , & qu'on veuille la teindre en rouge , il ne faut pas metre l'œillét
 dans fe "À La | #! | 18 À 14 5 PETER TEST, ni RES Er GE "+ æ éhrecé a —

l'alambic , mais il faut en tirer la couleur. par infusion 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 fucre dans
cette teinture. Si vous voulez la colorer en jaune , vous mettrez la jonquille
avec un peu de giroflée., pour en extraire la teinture , comme nous. venons
de dire de: Pœiiler. On fe fert de la giroflée , parce que la jonquikle feule ne
donne pas une teinture bien jaune , & la giroflée peut , en ajoutant même un
parfum agréable , donner véritablement la couleur. de la jonquille : on peut
aufli fe. fervir d'une légère teinture de fafran.. QU TEE ET 9 En '6 |
CHAPITRE. LXX XIII: De l'Eau Romaine. "Eau romaine eft une excellente
liqueur: tierce ; elle l'emporte , felon mot, fur l'eau clairette , fur-tour quand
cette liqueur eft bien faite ; & même elle égale le parfaie amour , pour
laquelle on la prend fouvent. Ceux qui ne font point connaifleurs & qui
n'ont pas le goût du cédrat familier ,.s'# trompent. Pour faire cette liqueur ;
vous choift... arme Le me ro does = Es 7 4 ee Re me ame ee 0 — e pe Li : |
: : L : T' nl : L # 115 Mit! y : L : L LOI h ME! ' 1 || 10 1} | : À d 11h R î LA
PLU | s : prin ï ; 1 : 1t MATE . pu ir! 11 : LME 19 : Un : LA : \ 1e NM : 2}
h & | \ [4 4: nt 2 | 10 f Un L | : x: 1: ' ve ui UM Le L H] L : { ' 1h LE! 4 t " ?
: 184 ! 18 LE (Hi î LT W1#! ù : | nt L { F : 1 4 ni Lil 1 La , } L: k 1 L: LA L
1 MI IA " L y || 11 Î . , 1 : : + : : L : : L : : : | | : .

. nm ur © Lin Ms ct CCERCRE TE | ——— + ——. Re ue — = =
 po. 2F2. = CEE Ta L'EAD ES e nn ie, ——— es Sr 2 TS 326 Traité raisonné
 rez des citrons de Portugal, avec les qualités requies & expliquées au
 chapitre quarante-unième ; & pour nuancer ou diviser le goût du citron ,
 vous ajouterez du macis choili; 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 avons dit dans nos chapitres. Vous
 pilerez le macis & vous le mettrez dans l'alambic , avec les zestes du citron,
 de l'eau & de l'eau-de-vie, & vous distillerez le tout sur un feu ordinaire,
 Vous tirerez un peu de phlegmes pour donner à la liqueur l'odeur & le goût
 du macis ; & quand vous aurez tiré les esprits de votre recette , vous les
 mettrez dans le firop 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 sera claire , elle
 sera faite. Vous colorerez cette liqueur d'une couleur un peu plus foncée que
 écarlate, & un peu moins que le violet pourpre, c'est-à-dire ; un beau
 cramoisi, de même que le parfait amour , ainsi qu'il est dit au chapitre des
 couleurs' .& teintures des fleurs , où vous trouverez la façon de faire cette
 nuance de rouge , & vous dimi

de la Diffillation. 327 nuerez autant d'eau sur le firop , 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 & Jôche. Vous mettrez dans l'alambic les zestes de six beaux citrons, un gros de macis bien pilé , quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau ; & pour le firop, 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 ferez de la recette du parfait amour; vous n'en supprimerez que le cédrat , & vous n'augmenterez ni le citron , ni le macis, parce que les quantités de l'un & de l'autre sont suffisantes. CH À PI: F RE LXX XIV: De la Favorite de Florence. A Favorite de Florence est une H. 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, Cetez l'i

318 Traité raifonne. queur eft fort bonne & doit durer longtems
 selle n'eft faite qu'avec le citron & le macis, de même que l'eau romaine.
 La différence n'en eft que dans la couleur ; il eff vrai que la cochenille , qui
 eft dans la coueur , donne à la liqueur un goût particulier ,, qui neft
 cependant pas défagréable. Cependant par cette feule différence , on croirait
 ue la recette en-est différente , quoiqu'elle fit abfolument la même. Pour
 faire la Faz vorire de Florence , vous vous {ervirez de Ja recette même de
 l'eau romaine, à la couleur près, qu'il ne faut pas mettre à cette dernière , &
 que vous fupprimerez totalement, NAT SET AE. ++ ——— re
 PME SZ =" ———. + pe A 2 SRE Sn ee à 'Hra2 = ne ——— HS EE S = 8% à
 de ET De . Pour ie Di mn = ex: € ps à em CHR ASP EE RES EX XXE XV,
 Du Rofoly de Turir EE _...— ea Wii: il # TEE ZS és" —# TIRE ce oh ol
 me TL E rofloly de Turin a été de mode autrefois. Cette liqueur était un
 compofé de fleurs & d'épices, infufées & expolées au foleil dans.les grandes
 chaleurs, comme c'était autrefois la coutume , & comme il fe pratique
 encore dans beaucoup d'endroits : mais depuis qu'on a reconnu linutilité de
 Pinfufion , & qu'on a trouvé une pratique moins. longue , on ne s'en fert.
 plus gucrese — > germes = — — _ — _ ———. ... ts "mms 7 ps . SE" LES
 4 = ee 2 md de ne Date GE M de 2 : te —...

de la Difiillation. 323 Pour faire le Roffoly de Turin. Vous
 prendrez des rofes mulquées, du jafmin d'Efpagne , de la fleur d'orange , de
 la cannelle & du clou de girofle , le tout avec leurs qualités décrites dans
 chacun de leurs chapitres. Quand vous aurez bien choifi, felon ce que nous
 avons dit, vous mettrez le tout dans l'alambic , felon les quanti. tés
 préfcrites dans la recette , avec de l'eau, & diftillerez ces matières avec de
 l'eau fim. ple fur un-feu tant foit peu vif: quand. cette recette fera difillée,-
 vous ferez! fondre du. fucre dans cette déftillation , & quand il fera fondu,
 vous verferez dans ce firop diftillé de l'eau-de-vie,, ou de l'efprit de vin,
 felon Ja-qualité ou.la force que vous voudrez donner à votre liqueur : ceci
 étant fait, vous. colorerez votre liqueur d'un rouge cramoifi, comme nous
 .l'avons dit au chapitre des couleurs & teintures des fleurs; enfuite vous
 paflerez cette liqueur à la chauffe ; & lorfque elle fera clarifiée , elle fera
 faire. Voilà la véritable façon de faire de bon roffoly. J'ai fupprimé l'œillet ,,
 parce que le clou de girofle.en tient lieu. Vous éplucherez toutes vos fleurs
 de la façon qu'il a été dit dans chacun des chapiures qui.en traitent, avant
 que de les. diftilless. PR de mn sem te eu Ta 7 nr 7 4 nt the D st é us + hand
 re Fe param. jt tee t L | WE " Ne: 1 nn 1 | Re msn my mo RS SEE —

(| 330 Traité raifonné Recette pour fept pintes de Roffoly de Turin. 1 E Vous mettrez dans l'alambic quatre onces de rofes mufquées , quatre onces de fleurs d'orange , & quatre de jafmin , une demi-once de cannelle , un demi - gros de clou de girofle , quatre pintes & chopine d'eau, pour en tirer trois pintes &c demi-feptier : vous diftillerez ces matières fur un feu un peu plus vif. Quand votre eau fera diftillée , vous ferez fondre deux livres & trois quarterons de fucre , ou plutot trois livres dans cette eau diftillée, & vous mettrez dans le firep quatre pintes d'eau-de-vie ou d'efprit de vin. Vous mettrez enfuite la couleur dans cette liqueur , comme nous l'avons dit , rouge cramoifi, que vous trouvez au chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Quand votre liqueur fera colorée , vous la paflerez à Ja chauffe pour la clarifier ; & pour mieux la rendre claire & fine, vous pourrez em. ployer toute caflonade , comme pour une liqueur commune , à caufe de la couleur, ou vous pourrez n'en employer qu'une demi-livre ; ce qui fera fufhifant pour engraiſſer Ja chauffe, Si vous mettez de l'efprit de vin, vous n'en mettrez que trois pintes & demi-feptier, & vous ne changerez rien au reſte de la recette. — Do ais 2 RÉ =——IFTZ rer en VU GX RAS l À LT | : : : L& | À L : ' : ' : : 11 | Cdt 11 : ê ' 4! LE | ANEAEU 111 : , : 11 + | 4 1e £! rE Ph | cl à] EE me nc re RTE . RITES TETE RN I en rs = ECET hu ete *» “se _ — a Re Dee sam PES I à ren CR RE EC A a Éne EE ROBE RE RSI SES ARE

de la Difillation. 33) NT CHA ETIRESLX XV I. De l'Eau Nuptiale. Ne "Eau nuptiale est une liqueur composée de trois graines ; mais très. différente , & fort supérieure 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 daucus creticus , du chervi, & de carotte , auxquels on ajoute la muscade & le cédrat. Cette liqueur est un élixir: ceux qui l'ont goûtée dans le temps qu'elle fut 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 sa beauté & le brillant , aucune liqueur n'en est plus susceptible : on la colore ordinairement en rouge cramoisi 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 graines &c épices , & vous mettrez le tout dans l'alambic , avec les zestes du: cédrat ou la quintessence de ce fruit , de l'eau & de

332 Traité raifonné l'eau-de-vie : votre alambic ainfi garni, vous diftillerez ces matières fur un feu tempéré ; vous ne tirerez point de phlegmes ; & pour faire le firop , vous mettrez du fucre dans une poële à confiture , que vous mettrez fur le feu, pour faire fondre le fucre, parce qu'il y faut mettre très-peu d'eau , & que vous ne viendriez pas à bout de le faire fondre , fi vous vous y preniez d'une autre facon. Quand votre fucre-fera fondu , vous mêlerez les efprits que vous aurez tirés avec ce firop , & vous donnerez à cette liqueur le cramoifi foncé , dont nous avons parlé cideflus. Quand votre liqueur fera colorée, vous la ferez pafler à lachaufle , & quand elle fera claire , elle fera faite. D 2 {nr "ce Recette pour environ cinq pintes d'eau Nuptiale. i LE 0 } i ; : ! li | : i ' : ' El n ! | | Hu 1 a 2 N ' | M MO 1", 18 h h.4 ef * | : DIU : LITUR : W EF L re : M" . , ù ' nt | ne [] LL" De 12 À f: 4 Î EN (1 , u LE 1 [A ua F| | «4 NN ! + L'ad 7.) 14 1: : HN : m1] : { LA f lé 1 ; EEE ET ST mme ppm ee eme = qu Guen, Re PR er gg es me = — 2 3 ee dt Fe AR ue em Vous mettrez dans votre alambic une once de graine de daucus creticus, une once de graine de chervi, une demi-once de celle de carotte , un gros de mufcade , trente gouttes de quinteflence de cédrat, quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau , pour mettre avec les graines dans l'alambic ; & pour faire le firop , vous prendrez quatre livres de fucre , & une chopine d'eau. Il faut mettre enfin la couleur ainfi que nous l'avons dit : vous pourrez employer toute caflonade , à caufe de la couleur, com—... sm _ — == _ ee == + end pe cd tu = opte RE tan = t——— . = il Ses. ns - « — TETE ee a ' = _ PRET SR ES TI ET ER ET ER ET TE

de la Diffillation. 16332 me fi c'était une liqueur commune, Si vous employez du fucre, observez , par rapport à la couleur , d'en mettre toujours une demilivre sur le total de votre fucre , pour engraisser la chauffe ; car sans cette précaution, votre liqueur ne clarifierait point , comme il est de toutes les autres liqueurs colorées ; ce que nous avons déjà fait remarquer dans plusieurs de nos chapitres, Ex 2. sur CHA PIS RS RCE SL NEX EXC VIEL. De la Belle de Nuit, Cette liqueur est dans son règne , 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'épiscopale ; qu'on pourrait appeler belle de nuit , avec autant de raison que

LC: 28 Es gs: — ‘ a, Tite lg, #5 6, ja ven ErrePE . Ds se = = D _
 —_ pese gene Le qu = RS Se re RE CREER A De DE Lol PET de aan 7-2)
 334 Traité raifonne celle-ci. Voici comment fe fait cette liqueur. On choifit
 la mufcade , le limon , l’angélique , le chervi, que l’on met dans les
 quantités prefcrites par la recette, & on diftille le tout fur un f:u ordinaire.
 On choilfit les matières de ces recettes , comme il eft dit dans les chapitres
 quien traitent : on fait chauffer l’eau pour faire le firop , à caufe que la
 quinteflence, de la mufcade blanchirait la liqueur fans cette précaution, & le
 tout étant pallé à la chauffe & clarifié , la liqueur eft faite. Souvenez-vous
 de faire le firop avec de l’eau rofe. Recette pour environ fir pintes de Belle
 de Nuit , en liqueur double. Prenez deux limons ou trente gouttes de
 quinteflence de ce fruit, une belle mufcade, demi-once d’angélique , autant
 de chervi; vous pilerez les graines & la mufcade, & vous diftillerez les
 matières ci-deflus , avec quatre pintes d’eau-de-vie & une chopine d’eau,
 pour mettre dans l’alambic, pour prévenir les accidens du feu , ou du goût
 de feu : pour le firop , quatre livres de fucre , & deux pintes & chopine
 d’eau rofe, Si vous voulez colorer ladite liqueur en violer pourpre , vous
 vous fervirez à cet effet de la façon de la faire que nous avons donnée au
 Chapitre des couleurs & teintures de fleurs où fe trouve celle de

de la Difillation. 33\$ fire la couleur fufdite ; & vous Ôterez du firop la quantité d'eau que vous emploierez pour la couleur , & mettez fur le total de la recette une demi-livre de caflonade , pour engraiſler la chauffe , clarifier la liqueur, & prévenir le dépôt qu'elle pourrait faire fans cette précaution. Vous pourrez auf la faire en fin & enfec, felon la conduire que vous trouverez dans nos Chapitres , en diminuant le fucre de moitié, & enaugmentant le fruit d'un tiers. EE ST CHAPITRE CEX XX VII LI. De la Crême des Barbades. T7 Oici une des liqueurs les plus à la mode , & celle qui mérite le plus le-cas qu'on en - fait. Elle fe fait avec ce qu'il y a de meilleur à difüuller , tant en fruits à écorce , qu'en épices, Onemploie, pour faire cetre liqueur , le cédrat, l'orange de Portugal, le macis , la cannelle & le clou de girofle. On voit par cette recette , qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur eft bien faite, elle ,eft une des plus flatteufes au goût, & c'eltà mon avis ce qu'il y a de meilleur. Au lieu du fruit , quand il ne s'en trouve pas, on peut employer les quins

336 Traité raifonné tefflences : mais le fruit eft roujours meilleur que fa quinteflence pour les liqueurs , & la quinteflence eft meilleure pour les efprits d'odeur. Plufieurs Diftillateurs au lieu du cédrat, emploient le citron de Portugal; ce fruit peut pañler , mais il ne rendra jamais la liqueur aufli 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 laifle aux Diftillateurs à fe gouverner à leur fantaifie : tout ce que je puis dire , c'eft que de quelque facon qu'ils en {ent ; dans la recette des Barbades, voici la feule vraie & bonne facon de la faire , & comme on peut la faire avec moins de frais. Lorfque vous aurez choifi vos fruits , ou les quinteflences de fruit & les épices , avec toutes les qualités que nous avons dit qu'il leur faut , dans les Chapitres où nous en parlons , vous couperez leszeftes avec toute Partention poffible , comme nous avons dit de le faire dans plufieurs Chapitres de ce Traité : vous pilerez les épices, & mettrez le tout dans l'alambic avec de: l'eau & de l'eau - de- vie, & les diftillerez fur un feu ordinaire ; & quand vous aurez tiré les efprits ,. vous, ferez fondre du fucre dans de l'eau fraîche ; & quand il fera fondu, vous. verferez les efprits dans ce pee «oh tonae mes MES À UE mm nan ; ché sm | = ""t LE nu ..— pe — ."... . r = — s «æ - — = z = RS = muse = . L'EST £ . - ts Ts “2 4 SR TE QE de 0 2 np CMS , 2 ——— KE ES S 5 . = SRE LPFRORT EEE EN ES 1 | = = : = =. _ SC : = FE QUE: En ! | | 1 4 L [1 | 4 N | | Wu : À (M {8 | 1 l' | #Æ { LA Nar Lo | k : 1 ? à] ' il 10 1: 1 4 } i | * 0 1e : » + | | NI | : | | 11 | \ : * | : | : | 14 | 0] J°1 EN H : L Fes : [rats N pi } 4 4 ñ LE . : : : M) : ii 2 | EF” UN 6. ‘és 1. y 4 Ÿ L D 11 ro ND (L) DE 1 M 1H 4 qu RE Tr er à ne « == ri mm TE PTT Lu Le _ en nntatnte Ro PE ... == A ET ms. — Er 2-2 ... en — b. - . de. Fr à ee cr que ce te — PL met : EE + po ee, |

dela PRE ation, 357: ce firop , & vous claritsrez ce mélange, en
 lépallint à la chaufflez" & quind votre lis queur {era claire elle fera faite.
 Recette pour:fix.prates de .Crémetde BarbaP des 2 liqueur double. Vous-
 mettrez dans. voue alambicleszeîtes d'un beau cédrat , les zeites dé trois:
 belles oranges de Portugal, un gros-démacesn deux gros de cannelle, huit
 clous de giroûr, quai Cr£ pinc S d eau-de-vie » & une chopine / d'eau; &
 pourde Gi0p trois buses & demie de iuCré , une demi-livre. de caflonade;
 deux pintés & chopine ,.& poil ni ma Eausé, £ Ceite liqueurine le fait
 jamaisen fees & que non la fut e n lec:, elle change deriom; cile n'elt plus
 appelée crème ;on lippèleeau des. barbades fnples comme on ne trouve pas
 toujours du cÉgrat > & qu'ikne faut em ployérie citron:de Portugal, qu'au
 défaut de ce fruit ou de la quintefience , s'il n'y a pas de cédrat,.vous.
 mettrez trentes gouttes.de quinteflence du cédrat , & foixante de celle
 d'orange, NES be AIN PF Li ' . : ET TEN + LE: DE 2 PE LA { à UM | hi
 DE (| 101 Ein 10 ! mi ' oO (4 4 104 N À (1 UrE 14 te À : (Wu tt } à : | 1H
 (! tér (IR À t42 ut M 1 | Ml Hu) à 1 Mu (LR "1 ls 1 à E 1 PCR + 6 a"
 ——— ., 74 +2 — = se en — + Ta r 4 r = si " Gr — .

mm ee ee ee es + + oo f rs = || ren 0 ee ct rat D Re ed — =— y _
 Le — = — _ + R L ne cie SE pee à 7% la EdeR 1e 7 > nu: : = 5 Re Te a > 4
 - . y pe . _... a Re EE = 4 n = > - Re. RÉ AE DOTE x , . RE rene 2: > - eos
 > ve ls “à 2 EE = — 2 st eus Ta Rare : = DS ET mt Be | = RE ue Es DE, à
 Be ECRES mL ” : Æ ES ee TT Ga 335 Traité raisonné Ch A-
 P.EFIR.E:LXXXI X. Des Ezux des Bardades. Es eaux des Barbades font en
 grand nombre, Onen fait de tout goût, par conféquénr les gecettes en font
 extrêmement mulupltées. IH yena de brillantes, comme l’esprit-de. vin ;
 d’autres plus ambrées, Nous allons donner des recettes des unes & des
 autres. Je dis qu’on en fait de tout goût, & qu’il vyena de toutes recettes. On
 en fait de rous les fruits à écorce , à la bergamorre, au cédrat, au limon, à
 l’orange de Portugal ,a la bigarade , au citron de Madère , qu'on appelle
 autrement citron Chinois, On en fait de toutes épices , du girofle , de la
 cannelle, du macis, de la mufcade : on y ajoutait encore autrefois [ambre ,
 ou plutôt Ja quinteflence d’ambre. Si on faifait les eaux des barbades avec
 le fruit à écorce, on l’aflaifonnait d’épices. Si on les faifait d’é. pices
 réciproqu:ment auffi on y mettait du fruit à écorce , pour l’aflatfonnement.
 Aus trefois on fuifait cetre liqueur avec pluñeurs fruits & épices , mêlés
 enfemble ; quelque. fois avec plufisurs fruits ; &c d’autres, avec plufieurs
 épices.

de la Diflillarion. 319 Voilà , en crès-peu de mots , et qui entre dans la compolition des eaux des barbades, Pour les faire comme elles doivent être, il faut que les recettes en soient bien réglées , & que les marchandises aient toute la bonté que nous avons tant recommandée dans ce traité, J'ai dit qu'il y a des eaux des barbades extrêmement belles & brillantes ; c'est qu'elles sont distillées avec le fruit, & reétifées ensuite : & quand on les reétifie, on met dans l'alambic , chaque fois , la moitié de la recette en voici la raison. Comme on voulait que ces liqueurs eussent une violence extrême, & qu'il fallait faire fondre du sucre dans de l'eau, ce sirop aurait affaibli considérablement la liqueur , & beaucoup plus qu'il n'aurait fait pour la force dont on voulait qu'elle fût : on la foutait au milieu de la rectification, au plus haut degré de force ; & la liqueur ainsi rectifiée, ne pouvait 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 mis , & on se foin de Pa / . = s : A é — — F 7 s ; - er — == = AT ESZ == — 3 == = 23. Er É ste == — == == == = LE bn . | 1 — _ ai - _ — _ SZ ETS Mr #7 —< — 1 MT À DRE TES Pr ils -\$ » . — - É - 1e — S æ . : î == = si pe cer = 4 # | HE DELTRE 2 { LA 4 ATEN à ||| { nt a 1 M np ii { « Le LL a ! EU, @ ju 0 1 M nl € ' 1h h || ? 1 il : 4 { / | (18 | £ on ' : ||| / me 2 — ui 2 _ + ob _ 2 STE == —

The text on this page is estimated to be only 47.01% accurate

ET a à . em eme em - — || | i } ik 4 il |! ns meer pepe — LT +=
SERRES ne 5e —. = pp nd Gage = : ÉRPRERIRT ne RS 2: 1 À ape Re 2
EE = mer. me ER RS EEE DETTE AROUND Em L É7-S - - STE 2 CS ; -
re ere 1. PM SIL UT re lits ie ln es 7e DES RETIENS ET D PER Met PAR
fm 60 PT SE E— Fm A 340 Traitévraifenne remuer: d'infufion.. tous
.lessjours fans dé. boucher di bougeille. Après'ce tems , on rape du Jugre
squad'on met.dans ladite infufion s avecilés. recettes . &,on Jes,.remue
aufli rous les. jours, jufqu'à ce qu'il foit fondu ; & quandil Pélt ,-onle-palle
au clair ; & c'; Le 1 ' Pour faite éette liqueur cambrce , par infufioh, vous
mètre2fiplementivosizeftes & voséépices pilées dans l'efprit.de-vin

désla) Difhllakon. 34 fimple > Saw boutid'un: mois jvous raperez une livre de fucre , que vous-mettrez dans J'infafion fufdire.;«x&.slorfquil fera fondu: ,; vous pal 1flerez cette liqueur dans une chaufle fine oùvous aurez déjà fait paffer du cédrat, & que vous ne nétoiserez pas, afin que Yotre,eau des barbades paille fe mieux, Clarinér , ,& prendre encore à ,ce palige dé bohnes impreffions du; cédrat qui, y aura pale. Recette pour equdes Bar Pales. Si vois faites : de: Peaux: dés:barbadesà la bergamoté., pour:la clarifier ; vous engraiifferez d'abord la chauffe avec te l'éau de pérغامote fine &,moëlleufe,,t & celr-luisdonnera.un,.bon goût de. frute &.de:parfum , qui ne féra-qu'ajouter à fa perfe “ion ;-vous ferez ainfi des autres fruits & épices - & votre eau des barbades fera parfuire, ls agi Maintenant. de favoir combien il faut de fruits où d'épices pour chaque efpè ce : ce font ‘Ces quantités que nous: afons" dé erminer dans! lésrrecétrés [ONE ntés. L cau-dés. Barbades 2 ZacBer rdmote, Vous mêéttrez quatié pintes” & chopine d'eau-deiVie ; & vous emploierez quatre pe= cites bér gimote s; &.dèux gros de macis. Eaux,.des Bar bades à L Orange de Portugal. Et pour la même quantité ‘d’eau: devie,y vous .emploicrez:.huictbelles oranges P : E y il Le L! a 4 F 4h: DE FE FE 4 À 4 1

Re qe tan pee DST, in RE me 7 N ; DIM D : 1, LH 4 ; 1 | (1h n ! 1
N : A L In 1 Le Î 4 ONE [18e : 1h D , L 0 : D © n PA : f (1 L 2 L'on : NUE
HU) / À (NH L L/ || 1! Li . qu 4 MN 0 n Î : |! 1h 1h : il : ? Î 342 Traité
railonné de Portugal, & un demi gros de clous de girofle. Eeuxz des
Barbades à la Limette. Pareille quancité d'eau-de-vie, huit beaux limons , &
une mufcade moyenne. Eaux des Barbades à [h Bigarrade. De l'eau-de-vie
en pareille quantité qu'il eft dit, douze bigarrades, deux gros de cannelle, &
un gros de macis, Ecux des Barbades au Citron de Madré ou Chinvs, Vous
prendrez pour la quantité d'eaude-vie ci-deffus dite, trente de ces petits
citrons de Madère , qu'on appelle autrement citrons Chinois, verds, dela
grof. feur d'un œuf de pigeon ; & vous ajoute. terez à la préfente recetie une
demi-once de macis. E:uxz des Barbades aux Épices , © premide rement à
la Cannelle. Vous emploierez ; comme pour cette liqueur faire aux fruits,
quatre pintes & chopine d'eau-de-vie , & vous mettrez trois onces de
cannelle , pilée & pulvérisée, dans votre alambic , avec un cédrat moyen.
Ecux des Barbades au Macis. Vous prendrez pour quatre pintes & chopine
d'eau-de-vie , ainfi que deflus, une once de macis , avec une moyenne
Dérgamote, Ezux des Barbades aux clous de Girofle. Vous mettrez fur la
quantité dite d'eau

de la Difrillation. 343 de-vie, deux gros de clous de girofle, & deux grofles oranges de Portugal. Eaur des Barbades à la Mufcade. Vous prendrez autant d'eau-de-vie que pour les recertes précédentes ; vous mettrez deux gros de mulcade & deux beaux limons. Ses ie mie tte ten rm mt gr Vu, Sr se = + F— 4 Ü {04 0 art Eaux des Barbades aux quatre fruits fans Epices. Vous emploierez un cédrat moyen , une petite bergamote, deux belles oranges de Portugal ; & deux beaux citrons , avec paseille quantité d'eau-de-vie , que ce que nous avons dit. Kaux des Barbades aux quatre épices. Vous ajouterez aux épices un cédrat ou une petite bergamote ; vous emploierez fix gros de cannelle , deux gros de macis, un demi-gros de cious de girofle, un demi-gros de mufcade , comme nous avons dit ; vous mettrez dans toutes ces liqueurs la même quantité d'eau-de-vie ; de fucre & d'eau, marquée pour le firop, que dans la preinière recette. Toures ces liqueurs & leurs différentes recettes fe conduifent de la même façon qu'il eft dit à la même recette , & on ne met point d'eau dans l'alambic pour la diftiller ; & il eft naturel de les diftiller à petit feu, à caufe de la rectification. On peut faire aufli toutes ces liqueuis P 4 eu tm

The text on this page is estimated to be only 46.16% accurate

« cour 2 se" se a, vom ____ er re . = nr = En ÆT mes 7 ZE
FREE io Rires mt QUE ee NE a x Pt : + ee = ” - _ ÿ ge én rite mm — pe =
ne ——— mt D emequtnn en ET — te —... EE ES is hornet rame ner -
‘Re, ALEXE me Te, STE "+ PE = — Zn =- SRE PTREN ANTI TNT Tes ee
éme tam Te : D a Die } f 1 } ! ET de + me n } IN 1 4; a | | ns fe « _ xz 2 ST)
PR nr, hdi. nbxs sé 4 RE PEÉS 344 Traité: rcifonne ; : P ? L ... , , = : rde
couleur ambrée., de:la- façoñ décrite la feconde;:retetré ; :8ac'tit de:faire
infuler les matières, | SRE à J'at-donné la façon defairé Fes eaux des
barbaâdes ; maïs je n'en-confeille pas Pufage, UE 2 vo ee 22 \$ 22 meer sat
CHA P si T4: R:ENX €) L'Efcubac de. France, Etre liqueur a régné fort
long-temps ; & fègne encore, mais elle n’eft plus dans cêtre- hâdte
réputation où clle fut jadis. Te crois que c’eft la faure du'Difillateur ; &
nonpas celle. de la liqueur.5" desne pas:s'être foyrenue dans le point de
perfcétion où elle était Ci-dévant, Le véritable éfeubac/eft'üné recétré com. .
pliquée , dont Tan cfa Lafe. “Aüjour. . un A Fa 2 Fe 2" °# > d'hùì on à
retranché” tout'cé quicompli| quait cette liqueur il ne refté plus que le u Hs
Rs Tin leo fafran ,. l'eau dé.vie éc le fücre ; aufñ le Public, s'en elt-il lié. Je,
vais donner dans ce *Ghapitré la fïcoh dé füre ces deux fortes d'efcubacs :
j'y en ajouterai uñ troifième. Du Safran. Le fafran de: France. doit avoir la
préférence fur tous les autres: Il nous en. vient du Levant ; mais.foit. que fa
délicatefle ne puille fupporter le trajec, foit que la fé

The text on this page is estimated to be only 43.92% accurate

de la Diflillation. 34\$ cherefle du chat üü-ileero l'ait extrés
mement-defléché,commouns l'appätte prefque toujours En poudre ; & s'il
eft bon dansle pays, d'où il vient, if: dorvravoirbeaucoup perdu-de la-
veriu;;car'ilreftbeaucoupmoins propre à-l'emplon qu'en fonceiles :Diftillas
teursrrque, celui deFrance, Lerfafran quand d.eit vieux brunit:-Sxboûne:
couleur efb un jaune rougéi/Hacaufh-moins d'odeur quand l eft vieux: Le-
meilleur des:fafrans: vient du Gatinois;-{a couïeur left piustvives, par cetté
railon coloré.plusas& fon parfumreft plus agréable. Soi Sr, onpouvait:Fyre
fi /provifion de cette marchandile :@'abordiaprèsulz récolre:, :le mettre
dans. ün waifleau :vernillé :& bien bouché. ls venir dans:un “endroit {ec
'on aurait du bon fafran-toures l'année ; ce qui ne;pEut pas.êtresen,
allant.au'dérail ; parce que Le Marchand, pour conferver fon poids; le, met,
dans .des;,endroits:-humides. qui occalionnent unetfipmentations: &:pout
lors, le fafran,Idégénèresau goût -& à la couleur. il ' Vousmettrez dans
l'alambic du fafran, aycc uh peu de. vanille sl un-pen:de! quine reflénçge
des quatre-fruits, à écorce ;xun peu de» mAciss, An peu, dertclôn- de:
girofle, un peu da graines d'angéliques:quelques graines. de coriandre
&un:peude cher v: avecode-l'eau,& -dell'eau- de - vie: & vous
.dubllerez.le/rouc, für sum: feu tem aus) © 2153 sai NUIRET Ga Aus: Ca 2.
Le Rss: ST Tom : "4 OR 2 — DE (Lam er æ — LE : ET à . . . - 2 em =
Zi a ——— = EE > = . = = == = ce: = - Er = Je eu re es

ee ee qe ve, La daté rer 2 pets . PS cm mue + pp TR Eee TRE Es
 nat x } TO Te ne Re EL sa de 3 346 Traïsé rarfonné péré , à caufe de la
 complication de certe recette, Quand vous aurez tiré vos cfprits vous ferez
 fondre du fucre dans de l'eau ; & lorfqu'il fera fondu , vous mêlerez les
 efprits avec le frop que vous aurez fait, avec un peu d'eau , à caufe de la
 teinture, Powr faire certe teinture, vous ferez bouillir de Peau , ë vous en
 mettrez une partie dans une terrine , ou àn verre , ou quelqu'autre vale ,
 fflon là quantité que vous voudrez faire de liqueur ; vous metirez dans cette
 eau bouillanre du fafran , & vous le remuerez & le prellerez avec une cuiller
 , afin que la couleur fe décharge dans l'eau plus facilement ; & quand votre
 teinture aura cecoup d'œil foncé qu'il lui faur, vous la coulerez doucement
 dans [a liqueur , &t vous y. mettrez encore plulieurs fois de cette eau , en
 remuant toujours & preflant le fafran , comme nous avons dic ci-devant,
 jufqu'à ce qu'il ne refte plus de couleur au fafran. Vous mettrez le rout dans
 la liqueur , & le mêlerez ; après cela , vous la clarifierez. Cetce liqueur eft la
 plus difhcile à clarifier : bn ne peut en venir à bout qu'en fe fervant d'une
 chaufl: de drap , le plus groffier & le moins ferré. Le fuperfin efcubac , qui
 eft blanc, ne diffère du précédent qu'en ce qu'on met tout le fafran dans
 lalambic :: mais cette liqueur jaunit en vicillilanc ; c'eft la {cule

de la Difiillation. 347 “qui alle cer cffer. Pour l'efcubac jaune, donc nous venons de parler, il eft forc fuiet, à dépoler , & fa couleur 5’: faiblit. Quand vous voudrez voir hi votre efcubac eft fufifamment coloré, il faut, ae que vous l'aurez clarifié, l’ellayer dans un verre : vous en verlez doncun peu, & vous LSIFEISE dans le vale où {era vo re el: ubac LHCeique VOUS €1) aurez ! mis dars le verré : fi la couicur uent audir verre, cuit la prouve que voue liqueur eft fuffimment colorée. Recette pour l'Efcubac fimple ou teinture de fafran. Vous emploierez quatre pintes d’eau-devie ,; ou l'efprit de quaire pintes d’eaude-vie , & pour le Erop , vous frez fondre quatre livres de fucre dans trois chopines d'eau, fi vous employez de l'eau-de-vie.; 1e ? mais fl vous employez de l'efprit.de-vin, vous le ferez fondre dans deux Sie d’eau; & pour la tcinture vous prendrez trois gros de fafran & une chopine d’eau bouil. linte, Si vous trouviéz que votre liqueur ne für pas fufhfamment colorée , vous pourriéz y fuppléer en y mettant un peu de Caïi sa : La plupart des Difillateurs ont déguifé l'efcubac , de façon qu ‘on ne le connaît plus , & s’en tisnnent à cette teinture. D'abord cette opération eft route unie , & il ne faut pas raifonner. On S’épargne de ceite façon du tems & se foinss P

i] 11H \ 1 4] ŒUN : L 1H .U IE ŒUR || {H en 11E LH ; 1H NÈ
 JF } LEE 1 h D é “ Érap-is pts gran ites a ns pote rnnrte tions BR tra 348 .
 Traité raifonné mais il eft vrai de dire ‘que la plus forte railon qui leur ait
 fait négliger la Véritable recette ; S'ils l'ont fue, c'eft qu'on n'y met pas le
 prix. Recette dusvéritable Efcubac. T7 Vous mettrez dans l'alambic quatre
 pintes d'eau-de-vie , une chobiné d'eau, trois gros de fafran , dix gouttes de
 chaque quintéffence des fruits à écorce , de cédrat, bergamote, orange de
 Portugal & limon, un demi-gros de vanille pilée , an gros de macis auffi
 pilé, huit gros de girofle pilés ; un gros de graine d'angélique , un demi-gros
 de .coriandre , un demi-gros de graine de chervi ,.le ront pilé, que vous
 diftillerez fur un fu tempéré, & vous ne tirerez'pas de phlegmes ; & pour le
 firop , vous emploierez quatre livres de fucre & deux pintes d'eau ,. & pour
 lateinture , une demi-once de:fafran, avec une chopine d'eau bouildante, D
 Recette pour le fuperfin Efcubac blanc. Vous vous fervirez pour le füperfin
 ef. cubac blanc de là même recette que celle ci. de flüis / mais Vous mettrez
 tout: levfafran , . 1 ? : ic'eft-à-dire . une once dans l'alambic; parce que
 vous n'aurez point ‘de teinture à faire. Vous emploierez la même quantité de
 fucre & d'eux pintes d'eau; pour'faire le firop; On n'aque faire d'employerds
 taflonade, pour engraler dx chaufc: par laqueile doit

The text on this page is estimated to be only 46.58% accurate

de la D'fillarion. 349 paffer la Hqueur pour être clarifiée, parce
que la cet ture de l'efcubaceftafléz grafle par éllletmême pour ficilicer la
clarification: Etes — “Nr CH AGRIL TR RenX Can as SE. fr

a em + comme 2 de + mm me + — = 2 Lu ve he — ne GS
 — Te — 3 — ce à ee a — ds — RBERT en — A Er no ETS Ve Pau.
 eue _ 2 san er nn PEREZ => ms + . A 0 N ÉD D LE LT VOS ED a. ” : 3 =
 350 Traité raisonné ménager votre feu : le premier bouillon est dangereux &
 monte facilement, & voire opération deviendrait inutile : fecondement ,
 qu'il faut repailler par Palambic ou chaudière , le produit de la première
 distillation, à cause de la trop grande quantité de phlegmes qui rend faible
 &c mauvaise la première eau-de-vie : troisièmement , que l'eau-de-vie. de la
 seconde distillation est plus forte d'un quart que l'eau-de-vie de grains , &
 mettant quatre pintes de cette eau-de-vie , vous réglerez votre recette
 comme si vous y aviez mis cinq pintes d'eau-de-vie de vin; & alors vous
 emploierez les matières de la seconde & la troisième recette de la façon ci-
 dessus , & vous y ajouterez une demi-once de cannelle, & 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 sont
 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 efcubac 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'Efcubac d'Irlande. Vous mettrez dans l'alambic quatre pin-
 tes d'eau-de-vie de grains, & la plus

de la Distillation. 351 spiritueuse qu'il {era possible d'avoir , avec une chopine d'eau, vous mettrez d'abord quatre gros de safran , dix gouttes de quintessence de cédrat , dix de celle de bergamote., dix gouttes de quintessence d'orange de Portugal, & dix gouttes de celle de Jimerte, une demi-once de cannelle, 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 grainue de chervi, & vous pilerez toutes ces graines & épices fufdites | & distillerez cette recette sur un feu tempéré. Vous emploierez pour faire le sirop, cinq vies de sucre, deux pintes & demie d'eau, & quatre gros de safran & 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. Recette pour le superfin Escubac d'Irlande blanc. er + 4 Petit À HSE ET Te D = 2 — — — — — Era" ER RS HR MERE z 2 — . TR rt<œnsrtent a = == = Tr a = - ==? - : EE : , UE 5% eee qe mme er EE : = Re — ei 3 = RE is. " = E À z \ Ki: ë ant! TRE ! { ÎL | 1 | HULL : WL tu | } Vous emploierez la même recette & la même quantité de sucre pour le sirop ; mais vous le ferez fondre dans deux pintes & chopine d'eau ; n'ayant point de couleur à faire, & vous le mettrez tout dans Palambic , c'est-à-dire une once. Il faut à propos de ne point employer de eau.. foncée , pour la raison décrite à la fin de la recette de l'Escubac de France.

The text on this page is estimated to be only 48.64% accurate

{ M Han LR NI | 1 } (EE LL | 1e NN 352 Tes raifonné |! È LR | 11
il mm dde TE BI pe rome en EAN RON CHAPITRE X CIT. + nd. pm = si
Del Huilede Venus. T3: "Huile de Vénus eft une:efpèce d'Elixir , dont, feu
M. CISOBAEs Na ae x far l'invénreur. Cette liqueur eff digne d'élogés :on
ne peur les lui refuler , & nous détois de la reconnaiffæ nice au travail de
fon Aûteur,, autant que Le public doit être mécontent de voir quales
Diftillateurs, ont peu fuiwi (à récétté. Lés matières de fa compoiltion, cépe
ndant, font ou doivent êt [Le connues dé tous,lés D'ilüllateurs. La bale de
certe liqueur fon clés graines de Chervi, de Carvi , &'éElle du daucus » & la
teinture quon Jüt donne, eft celle du fafran. C'eft vne-cfpece d'écubac
éfrémement cordial que "us lixir que nous c devons à M. Cicogne ;
fonalliagaef ÉxtrÉmeEmMENT Dis n° raifonné, tour y cit parfaitslelidegré
de force, la Al légèreté de fa couleur : qui doit, revenir ql parfaitement à
celle de huile, fous le nom de laquelle clle dE, SONmue, M. Cicognea fl ol
jeu té "le "Macis à ces , Braines = & pour, faire | "Certe Efiqueur ? ,alflut
metrre -roures. les ma if AS "éñ Méme-tems, 'dans falargbiç " 2vEC 32
j&Te Eau dé-vié & un ph Sage 5 Le des RASE ad — nn nee SR TS ES + —
en = CE PERRET TE 2 LENS V9, à s ' SET er ii né 1 L | RE TEE ms 7 2 a
— + © + LE are E de pt — ne Pa mc À { . | " 1 Ç : LE. Li! 11 ré ; "3: ds —
= TA ——— S pme = ——— - :

de le Difiillarion. 35.3 diftiller furaun feu ordinaire ; il ne' fäut pas tirer de phlegmes ; & quand on a tiré les efprits, on fait fondre du fucre dans de l'eau bouillante. Quand le fucre eft fondu & 'quéle firop eft froid , on y vérie les efprits difillés ,:& fur le champ, on y met uhe teinture de fafran , faite de la façon décrite dans les Chapitres précédens de l'efcubic ; &° lorfqué tout eft mêlé, on palle "cette liqueur 'à la chaulle ; & quandelle eft claire , elle eft frire, | " Ikfaut obferver , qu'il faut.toujours liffer refroidir la liqueur, avaut' de.la-pafler à la chaufle , afin que les efprits.ne s'évaporest _que le moins'qu'il fera poffible.. 4 10 1Leftà-piepos &:mêemeeffentieh, dern'em+ ployétique-du fucré ;: fi lonrveur: qüedailqueur {e clarifie plusspromptement; 8h plûs facilement : car cetre liqueur eft prefque auffi difheile à clariñier-que l'efcubac:-Lerfifian étant gras par lui-même , engraille aflez la chauffe fañs qu'il foit béloin d'employer de la caflonade, Vous vous fervirez donc à cetéffer® d'uné 'chaufle faite avec un drap commun .& point ferré, plus-fin.cépendant que pour l'efcubac.,; parce qu'ik n'y la pas tant de fafran dans l'huile dé Vénus que dans Pefcubac ; &:qu'il faut d'ailleurs que certe liqueur-ne foit.pas. fi -colorée:: mais, auflt faut-il le choifir moins ferré que: pour.dés liqueurs..fines-& moins moëlleufes,

354 Traité railonné. Kecette pour environ quatre pintes d'huile de l'énus: Vous mettrez dans l'alumbic une once de carvi, une once de chervi, une once de daucus creticus, deux gros de macis; le tout pilé , avec quatre pintes. d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le firop , quatre livres & demie de fucre, & une pinte d'eau bouillante, & pour faire Ja teinture , environ un demi-feptier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infufer le fafran & le preflerez , comme :il eft dit, jufqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée : vous emploierez un gros, & vous verferez cette teinture dans la hqueur, obfervant de n'en mettre précifément que jufqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile, & de fupprimer ce qui pourrait en refter.

CHAPITRE XCIIE Des Rrnr-de-yre d'Andaye '@ de Dantzic. E n'aurais pas fait de ces deux efpèces d'eaux un chapitre particulier , fi l'on n'avait trouvé le {ecrec de les faire : un feul 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 ; en forte que fi vous voulez faire huit pintes d'eau-de-vie , vous

de la Difiillation. 3%5 mettez dans votre alambic trente-deux pintés du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver ; & pour parfumer cette eau-de-vie , quelques foient les matières dont vous voudrez lui donner le goût, vous méttrez dans le vin que vous diftillerez le double de ce que vous mettriez pour parcille quantité de liqueur. Creer te VE — ns (46 | C'HSAPITRETXCIV, Des ODpEuRrs. L' Ambre , le Mufc & La Civerre,. C Omme les Odeurs font partie dela diftillation , & que nous tâchons d'être utile à tous égards , & à autant de perfonnes que nous pourrons , nous allons traiter en bref des efprits d'odeurs ; & comme l'ambre , le mufc & la civette ont été de tout tems l'ame des odeurs, nous allons d'abord définir ces trois drogues, & nous paflerons enfuite à l'explication de ce qu'on en fait. L'.A'M BR E: Je ne veux parler ici que de l'ambre dont fe fervent les Diftillateurs : c'eft l'ambre gris. Cette drogue fe fond àpeu-près comme la cire : fa couleur eft tantôt gris de fouris-clair , tantôt cendrée ou blanchâtre , tantot mêlée de blanc, a nee © — ESF" is + en — = _ — PEIAEE TEST Te = st st LISE EEE TS RE ne a | . M } PM | 1 | Il Mu û M4 it | 11 Non HER , AN ; '141 pion | tte 1 NN EN | HU N'EUI t L'RBT PEL W'H HN } || ui t A 1? MT CHU { | 1 1 { 1 1 ' h | } || % L \ 1,1 LA L HE PR AM à à p | RE 1 F \ | il

EE sac are “mer Dr EEE EEE mr NE = & = s C E =. va OS LE D
 TE es AU ER RENRES DARSES PEER Cm US = = = ployer. 356 Traité
 railonné de:gris& dejäune,, &-quelqnefais noirâtre ; d'unsodemrtrès-donce ,
 lôrfqu'elle efté étendue low:#nêlée : parmi quelqu'autre.-drogue
 odoriférante ; car dorfgu'elle, ef noùvelle , cllesa tiès-peu,
 d'odeur::Onsramalfe l'ambre aux bords de la mer ; dans: plulieurs:contrées ;
 mais {ur-tout on le-trouve pluscem. Muriément au*! Mâldsyès, Tout le
 monde parle de fon origine ..& tout lé monde en parle différemment. Je me
 contenterai d'expliquèer la marière de l'emQuinrefense d' Ambre. Quoique
 Pambre .ne foi point aufG à Ja mode qu'il y fut jadis , il tiens enchre allez
 fon coin dans le monde; pour né pas omettré de dire‘comiment ôn en cire
 la-quinteflence : un goût fe perd & révient. L'ambre “a'eflüvé ces
 Vicifitudes de'goût ; mais il * faut favoit l employ. Te La prènière
 prépaſation qu'on fait à Pin bre ; eft.de le réddiféén quinteflencé , qui fert à
 parfuer tout ce qu'on vehr, ; liqueurs efprits , meubles , &c. On fait de trois
 fortes + quinteffences d'ambre: d'ambre , de muſc & de civette , & d'ambre
 feul. Avant d'expliquer ces trois fortes de quinteffénces , il faut dire ce que
 c'eft que le mulc &' la civette 5 SA ce que nous allons faire, |

At il de la Diffillation, 357 et Hu. Le mufc eft une efpece de fang bilieux fermenté, caillé , & prefque corrompu, hs tiré d'une vefhe groile comme un œuf de poule, Fe fe trouve fous le ventre d'une bête fauvage à quatre Ta , & qui porte le même nom. Quelques-uns l'appellent gazeites des'Indes" Cér'animal'eft une clpece de chevreuil léger, qui ett aflez commun dans les Royaumes de T'onquin & LL À FL La Civette. La civetre eft une liqueur épaille & odori: éruute _ qu'on tire 'd'un animal qui porte le même nom, Cer animal Eft gros à peu près comme un chat GrdiHAlte , où une eroffe fouine Las peut ?faité 'de la quinte(fence avec les trois drogu-s 'ei-deflus , avec deux ; ou avec l'ambre fEule, Lorfqu'on fait la quintel fa avec les rois, drogues, il faut prendre garde fi le mule é vieux, Ce qu'on connaît par 4 vivacité de {à couleur ; qui ce fut le noir', comme un fang Coagulé & perrifié en que que facon , & que fa ae ou pelli: cule , dans |Îa quelle il éR réhérmé, {oit entière , parce qu'une a de" lodeur | s'évapore ; & quoique lernüufc'puiffe, malgré qu'il'foit expolé en plein af, conferver beaucoup ,d'oteur #près vingt'ans ;" tependant, "audnd on veut en ürer la quinteflèngr as "xs ;

rad TE pre ere he haute à Yong Es SD: RS qe me + dire de Vs ere
CD dr) Omer te nine En a me LA = meme pe ai Le Be ——— pe y ns 2 De
eut cire à SE RSA RL ART UN Ge hr F: | 4 [IF 1: | SM JR Lil d) LUE ÿ IR
*j' au A L 11001 Fi 2 AT 1 | , (9081 | E Hi. | # ÿ fi EU fa | [LR 1 ER HA LIN
ll QUE ©! 4 L A TR LEA 1 14 nr 4 d 4 NN ? Fa RE TT EE DRE TASSE «
res. F Ĩ | 558 Traité raifonré ce , il eft bon qu'il n'ait perdu de fon odeur qu:
le moins qu'il fe pourra. Pour la civetre , il faut la choifir [a plus claire & la
moins brune qu'il fe pourra trouver. : Quant à l'ambre , le plus clair aufli eft
toujours Le meilleur & le plus nouveau. Sur ces connoiffances , vous
emploierez ces matières, ainfi que nous l'allons dire : vous mettrez dans une
fole ou bouteille, les quantités d'ambre , mule & civette que nous dirons
dans les recettes , avec de l'ef. poses via reétifié. Si vous ne faites qu'à a
'civeite ou au mufc , vous ne mettrez qu'une de ces matières dans ladite
phiole ou bouteille , mais toujours avec de l'espritde-vin rectifié. A l'ambre
, de même , on ne met que l'ambre feul ; & cependant on appelle routes ces
quinteflences, quinteflences d'ambre. C'eft à ceux qui doivent les employer
à fe familiarifer avec ces odeurs, pour ne pas prendre Îles unes pour les
autres , ou fi ce font des quinteflences fimples , ou mélangées , pour en
connaître les qualités , & leur donner leur véritable prix , parce que celle
d'ambre fimple eft plus chère que les autres. Quelques drogues defdites que
vous mettiez en quinteflences , ou fimples , ou mélangées , vous aurez foin
de les pulvériser, & d'en mettre la poudre dans Îa bouteille , enfuite vous
acheverez de la rem

de la Difhillation, . _ s\$9 plir, pas tout-à-fiit pourtant : vous la boucherez enfuite , de façon que rien ne puifle s'en évaporer , & vous la mettrez fermenter dans Le fumier pendant fix femaines , & de huic en huit jours vous changerez de fumier, pour conferver toujours à-peu-près le même degré de chaleur; & routes les fois que vous changerez de fumier , vous agiterez bien la bouteille, pour remuer à fond les matières, afin que la quintefl:nce s'en décaché mieux, Ce tems écoulé , vous retirerez votre quinteflence ainfi digérée , la lifierez repofer quelque tems , & après la tirerez à clairen la verfant doucement dans une autre bouteille par inclination ; & le refte des matières qui ne {ont pas bonnes à être vendues , vous' les emploierez pour votre travail : ces mae tières font trop précieufes & trop chères pour en laifler perdre quelque chofc : ces quinteflences fervent enfuite à parfumer tout ce qu'on veut. Je vais donner, 1°. la recette de la quinteflence de civetre & de mufc, enfuite je donnerai celle de lambre fur laquelle nous aurons encore quelques remarLT ques à faire. D 502 “ Recctie de la quinièffence de Mufc, Ambre & Civerte. Prenez demi-once d'ambre gris , demi once de civette , & un gros de mufc, que vous pulvériferez & mettrez dans une boutcille , avec une chopine d'efprit-des

ENTRE t Û LEE + : il : 1 41: ; VE LR LEP 118: 44 y 1-1 4 ‘ en : IE AMEL TE 11 181 ; Qi) n L41 \ AT un il Lun | (fl 1 PAM à d mn L] 0] UN ri08 € D HI VAE 4 ei n° rh s , * RU 1 25 ME VE Hlut in RU LA um 4 117 j4l) AU EN t : il 1e (4 AE ul po Ni ARUUt PLU A A im 3 (| | A1M 1 AE | | { | : RU | dt : : u 4 us À lb il m1! | h! 1 | [} » L { une | un : h 24 H Lu Mel: I D af' 1 AE | : Ar! À AA m7 WU ER in 4h. i h 2 n' * FU TRE 4 1 : LAN 2808 AIN Le \ 4 [l EL 1 MR 1410 A j La and :t | li 4! LA | 1 ILE CU RRS i À an RU L'EN MH (1 El A POP EN MR". 18 4 2 Lan À à EN © } pi LRU 3 Û {tel À Ne Et SR M | HR (4 M LU MAR © | 48: x 8: : \ \ jet | 4 E | 1] À] j L'In A ! | {1 } | |) al DIRE [E L is Li M 42 111, "BAN ‘ ‘Y 4 | { 2 { na TU | 4 1 | UE EH HT a! F4 4) A [Al VE : | HLE : î à. + he te r n Î RARE 2 et ‘1 4 : à sa (: 7 E | | Le À (te! v # + HE + TON | (4 à 14 Et \ è Ki 1S { RUE k 11 ANA; à 1 «| QUE : UE + \ 46 (b ÿ W A 1 | En | 14 1e 0! 4 (URL 1 + ? 10e L « û + et LE HET 4 EN £i a È MU QE : LA te (42 FT " 22 12 Press Sue

360 Traité raisonné var, @ le ferez digérer dans le fumier le tems qu'ilfelt dit dans votre chapitre & comme 1} est dit. Recette de La. quinteffence. d Ambre &. de Civeite. Vous prendrez fix gros d'ambre & fix gros de'civetre bien puivénifés, que vous muttrez dans une bouteille, avec. pareille quantite d'elprir-de-vin que ci-deflus ; & tuéndrez pour | reite la même. conduite 2 L [= | {1 L ? qu'ileit die à la recette précédénre, y? . 17? > . Æecette pour la quintefjence d'Ambre gris. Vous prendrez, une once 'd'imbre igris', que vous: pulvériléréz ; & metiréz dons une bouteille cette poudre d'ambre gris avec de lPefprit-dé-vin , en parciile quantité qu'il a été dir aux recettes précédentes: vous!ferez digérer cette infufion comme les précédentes, ou vous expoferez ladite infufñon au Soleil, pendant le même efpace de tems que nous avôns dit: .; ce qui: {era encore mieux, Comme cetre quintellence est extrêmement chère, vous pourrez en: faire :de deux fortes , pour deux fortes de prix, & “pour.votreufage particulier ; & vous vouûs réglerez pour parfumer ce que vous voudrez qui le foit , {ur la force dont elle fera , pour dix; quirize ‘ou vingt gouttes , felon ce «qu'elle fera & ce que vous voudrez parfumer. A UE — rer ' | 202 t | t . | 1 L 1720 | ACER 1200 LI nm! : 1,4 s ; k LI L i Tr: D 10 DE | 54 1 LR | 3 : ' : À tou (Le 1 1 î : L : j , | } v GUR t ŒU Î : : ! y | : [4 L à | « : 1 : : | : N 1 : pa : : : | Ph ? . 1 e . | L LS | 1 | L © : TE. 1 4 t m £ À e ! 4 À | À : : M A ! Lt 2 E 4: g 2 ME U 3 11 à . | 1 H . - À } : Ũ ph'! (UNE L { } Î { À à 111 : NN A nl it N : 4 : : L i LT e € à ! | Î : {A a] LA EUR k || H 124 , 1 : 4! : : L 2 1 ! E ! f a ni : Le 1 1 Î : 1H El 4 t on : 4 re \$ 4 il 11H 1110 es \ { EN 2H | à ! : fl DEA 10 || 1h Î k | 112 ' à AE , L 1 i Le t 1 tut 0 A : | HA 4 in! NE 1h p. . UE di IEEE L i : , mnt RIT eme ons. = LE 4 n LL

de la Distillation. 361 J'ai oublié de dire que, pour piler ces drogues, soit ambre, musc ou civette, il faut faire chauffer un mortier & pilon de fonte, dans lequel vous faites votre trituration; 6 vos matières viennent en pâte : pour lors vous versez un peu d'esprit-de vin, & le mêlez bien avec le pilon, & mettez après dans 11 bouteille par la digestion, comme nous l'avons dit ci-dessus. GCEÉREASP RER E EX CV. Des eaux d'odeur aux fruits, à écorce, en esprits simples & rectifiés. E que nous traitons actuellement est la partie la plus belle de la distillation : c'est au 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 écorces. 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 Q a —

CRE ere ee D are Es Pare ne PTS HE er | i AU ! [l] ||| l sa”: D
er » ES ETS cr. À re _ = + — _ — De NONP'IRTGÉIE 2e ... me ABLE 97 :
nn RE Denis Re 4 / * v-- = » cet re ns x SA r D Re se pe ON Pet pr — = >
ne — > — 1 362 Traité raisonné partie. Siül.en fair, c’elt uniquement: parce
que les perfonnes, qui eh veulent ne met. tent. pas aux efprits.reétifiés le
prix que naturellement on y, doit mettre. On peur fire des eaux d’odeurs de
tous les, fruits à écorce :on emploie les ‘fruits plus -efiicacernént -que, les
quinteflences.; mais elles reviennent à trop haut prix au Fabricant : ce {ons
les quinteflences. qu’on emploie le plus ordinairement ; elles flattent
beaucoup l’odorat , font revenir des évanouifflemens ; elles font par
.conféquent de plaifir & d'utilité, & fouvent de néceflité, Ce n’eft pas de
leur éloge qu’il doit être quefion à préfent, c’eft de la bonne facon de les
faire, Il faut pour la conduite de ces opéra. tions , redouoler d'attention ,
bien gouverner fon fu , & n'employ:r que l’élite dés marchangiles, Ce iti
fur-tout que fert extrêmement ce que nous avons dit du choix des fruits à
écorce. , & de leurs quintéflences, & ce que nous avons éerit des dangers de
Ja rectification | des moyens de rémédi:r aux accidens qui arrivent , foit en
rec tifiant les efprits , foit en employant dés efprits reétifiés, La conduire
d’ailleurs en eft crès- finiple. Vous, mettez' les zeftss de:vos fruits à écorce
; ou les’ quintetfences, das l'alambic ‘avec de l'eau-devie. Ponr celles ‘aux
efprits fimples ; & pour

de la Distillation. 363 celles aux esprits rectifiés, vous metrez de même les zestes des fruits à écorce, 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 générale fera suffisante pour la conduite de toutes [es eaux d'odeurs, aux fruits à écorce : & avec ce secours, vous pourrez les faire toutes aux esprits , tant simples que rectifiés, : = = Ts EE. sui 4 = 3 CR ee # os 7 eve ex RE eu a | SSSR a Unique recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeurs , aux fruits & écorces , en esprits simples & rectifiés. Vous mettrez 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 cédrat , vous y mettrez les zestes de vingt-quatre beaux cédrats , ou quatre onces de quintessence de ce fruit. Si vous faites de l'eau à la bergamote, vous mettrez dans pareille quantité d'eau-de-vie les zestes de huit bergamotes, ou deux onces de sa quintessence. Si c'est à l'orange de Portugal , vous mettrez les zestes de vingt belles oranges, ou quatre onces de sa quintessence, & toujours pareille quantité d'eau-de-vie. QEZ

f à sai mx nee 2 Ye PRE Nes D ELITE pet ns : me ——— ve LA
PES 364 Traité raifonne Si vous la faices au citron , vous mettrez les zeftes
de quarante citrons , ou quatre onces de la quinteflence de ce fruit. Si c'eft
au limon , autant de fruits ou de quintefflences qu'aux deux recertes
précédentes, Si vous faites de l'eau d'odeur à la bigarade, vous mettrez les
zeftes de trente fruits de cette elpèce , ou. quatre onces de ; quinreflence , &
toujours la même quanl tité d'eau-de-vie. Mais fi vous voulez faire quatre
pintes d'eau d'odeurs auxdirs fruits , en efprits rectifiés , vous mettrez dans
l'alambic fepe 41) pintes d'eau-de-vie , dont vous tirerez les : efprits,
enfuite vous les reétifierez , & à cette feconde opération , vous mettrez les
zefkes: ou quinteflences de fruits , & diftillerez le tout une feconde fois,
C'eft fur-tout pour les efprits reétifiés , qu'il faut éviter de tirer des
phlegmes ; fans cela l'opération ferait abfolument manii) quée , & d'ailleurs
la marchandise ferait gâtée, s'il y en avait jufqu'à un certain point, e—
ÉRrONTANNES PAT _ D EP DE — mg NE m ———- we — her UE Pape:
= Re RS ET Vo PUS RUE ge CN EE CURE À US STE ANR TES le a En 5
- D me ge qe er nr _ FE: =————— ne A UP mn rep . — — ee
ge 7 RP ru h À ñ LT op ed nf LEE il! ai HT NÉE || 284) st 4H | jet 114 | li |
É (AM Se | {88 | . Lun ÿ | LAN LR AEN À l (4 18 Fe : | HR AM 1 Î Fi | jL
1! 4 4 RE

de la Difillation. 366 ÉEsex DR ADS qotenree v Lie NS CH API
RE EX CNT Des eaux d'odeur aux épices, en efprits, tant fimples que
reftifiés. LF épices font encore meilleures que les fruits à écorce pour
remédier aux accidens , & fortifient le cerveau &: l'estomac mieux que les
fruits , 'quoiqu'elles flattent beaucoup moins l'odorar, Mais la conduite en
eft longue & pénible ; & il eft plus difhcile de tirer l'odeur des épices que
de toutes les autres matières fujettes à la diftillation; car pour l'ordinaire ,
leur odeur ne monte que fur la fin du tirage, & ne vient bien qu'avec les
phlegmes. Or , comme il ne faut point de phlegmes , & qu'il eft queftion ici
de tirer des efprits dans toute leur pureté, il faut donc d'abord en extraire
l'odeur par une autre préparation que la diftillaon. Pour cet effit , il faut
mettre les épices dans un mortier que vous aurez foin de couvrir avec un fac
de peau, bien lié at pilon , en lui laïflant aflez de jeu pour lé lever & baifler ,
cette précaution empêche que les parties les plus déliées ne s'envolent par
l'agitation. Vous pilerez donc bien vos épices, & quand elles auront été bien
pulvérilées , Q-3

366 Traité raifonne vous les pafferez dans un tamis, couvert des deux cotés de parchemin, & acheverez de pulvériser ce qui fera resté de plus groffier, & Île paflerez comme ci-deflus au tamis: les épices étant ainfi pulvérisées & réduites en poudre impalpable, & paffées au tamis, vous les mettrez en digestion dans une bouteille, avec de l'eau de Vie, pour Quinze jours au moins, si votre eau d'odeur doit être faire en esprit simple, 1H ou dans de l'esprit-de-vin; si elle doit être DEN faire aux esprits 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 fortir les esprits, rien n'est plus capable de les bien développer: cetemps expiré, vous les APE distillerez comme nous allons le dire. A. Vous aurez l'attention de ne faire d'abord qu'un petit feu,; que vous augmenterez ensuite par degré jusqu'à la fin, pour faire monter l'odeur des épices. On peut, si l'on veut, mélanger les épices, c'est-à-dire, en mettre de deux __ L. Le 2 LAIT En := We. + Rs __ LL » - Le. nn 7 Frs SEE: — - À TS ns tn Mt Se. : 1 Fi el Et. IE tre tra ER ni

The text on this page is estimated to be only 49.19% accurate

de La Difillation. 367 efpèces enfemble , & conduire: toujours l'opération urlles mêmes principes ;:-c'eftà-dire , proportionner ces épices , ide fa. gon-qu'en les partageant par moitié , elles: ne lifaflent :enfemble-que la: quantité que iféraic une 'eule ;lcomme âl: féra porté parc (la recetter: Sn! vous en employez trois , vous les divilerez par: tiers, & par quart fr vousen -employez:iquatre ; toujours en même! quantité :que:vous en-mettriez 3:lfi vous n'en:: employez qu'une feulé, Obfèrvez. ponctuellement : tout. ce 'qui vient. d'être dir:, fi vous voulez faire: vos efprits! fort: parfaits. Recette pour faire quatre pirites d'eail d'odeur aux épices , en efprif , tant fimples quesrectifiées. Si vous faites vos eaux d'odeur en efprits .fimples ,.vous emploierez fix pintes de bonne eau-de-vie , parce que la digeftion en confume 'd'abord bien une chopine. Si -c'eft à la cannelle : qu'il faut qu'elle foit faite , vous en emploierez fix onces. Si c'eft au girofle , vous n'en emploierez qu'une, once avec la même quantité d'eaude-vie que nous venons de dire pour la digeftion, Si c'elt au macis, deux onces. . SkcC'eft à la mufcade ,.deux onces comme ail MacIs. Q 4 ee RO PIE et FER. 2 D ei EE D PR ||| : 7 C4: ait 1H HU EN t 114 In | 4 Det P4 [(NI IENE nl LE 4! 1 | 2: [NIUE 6 € A 1J28 EL 4 : LP L: ILE qui li] 12 : : 14 ! | 1 LU 0 Un | f int hu } (HN R | : 4! L t tache | hat : Â t IT MU NH F (tu | h Ph | | 1 111 pl : HE 1] LA ONE au " L ' Î i { | AE : ri n (] AN SLA E) | H L 4 Nr 2 1 Û 201 + mA NN F4 Ai À | ! MIT Lt 11H + MMA! PAT EPA [er a: J L {1 1 l'ut RCE UE MEL En \Eù # db MO * 1 MORE A : 2! CE N & | b U ' nt 1 { ri me > A ons id ee net ee ne ones ee - - : — vs > ... P TT 2.5 TX" ÊTES +. rarhdie-sl ini PE k aciz _ ” a Gran — LOS TEST Zn RER PE ETipee Ter = RPeSAR » 5 ÉNSE NP Ris Fire. led 2) teHRSier _ EEE = — — — = — on a 3 _ — à _ nn - > — Er: PAL IE Et: : ee PAU :

e. l né doté Taper eRn OS — PE CR TS | a — “| = sm", 5 = sc ane
a + ge a = e= peu «fs Doria D CREER RÉ Lee EE En : ds: _ = Bd PARIS
PE e | PAT . v | ns Le | 2% | 4 Li 368 Fraité raifonne Si vous voulez faire
lefdites eaux enefprits réétifés , vous emploierez huit pintes d’eau-de-vie ,
dont vous tirerez les efprits, dans. lefquels vous ferez digérer vos épices
pulvérisées , & enfuire vous les diftillerez & repafferez à l’alambic pour les
réétifier, jufqu’à ce qu’elles foient bien dépouillées de tous phlegmes. Je
crois que vous n’aurez pas oublié { ce qui eft encore plus 'eflentiel en cette
partie qu’en toute autre) qu’il ne faut employer d’épices que les meilleures
& dont vous aurez fait un bon choix , en fuivant ce que nous avons dit aux
Chapitres des épices. Cet abrégé en recette vous fervira comme le précédent
, pour tout ce que vous voudrez faire en ce genre, QE M 69 me AD ENS C
H:A-P-IT-R:E.:X CV-EE Des eaux d’odeur aux fleurs en efprits, tant
fimples que rectifiés. N Ous avons déjà donné , au ChapiN tre des plantes
aromatiques ; plafieurs eaux d’odeur aux fleurs : nous allons achever 1:1 ce
qui nous refte à dire fur cet article, On tire très- facilement de f’eau fimple
aux fleurs : mais les'efprits d’odeur aux fleurs font très-rares., fi ce n’eft de
la fleur d'orange , & des fleurs des autres fruits Q 5

de la Diflillation 369 à écorce: ce n'est pas cependant qu'on n'en
pui {e tirer de crès-parfaic d'une infinité de fleurs, telles que font , la
tubéreuse , la rose, le jofmin , la jonquille , Pæcillet , le narcisse, le muguet,
le jacinthe , desquelles on peut tirer les quintessences pour faire des esprits:
mais tirer des ces quintessences de fleurs est un travail très-considérable | &
est 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 dessus ; & ces fleurs aussi ne rendent pas
beaucoup de quintessence : mais en général , les fleurs , qui devraient sans
contredit faire le parfum par excellence, sont négligées , & on ne veut pas
se donner la peine d'en extraire ce qu'elles pourraient donner : cependant ,
si pour la plupart d'entre elles , on voulait faire la même chose, & tenir la
même conduite que pour la quintessence de rose , je suis sûr qu'en
employant le fel, on tirerait d'excellentes quintessences , ainsi que je l'ai
expérimenté moi-même plusieurs fois, Ron y 32 perse grec eus z +23--- _ c |
Re op ous ES = = _ — — = er ne Tr r w L 2 . L hr + hrs > ei 2 FE pee -
CUT NS oéaat= e-m- set tn es aim = = æ 12 Le ." un -. + n. ss + - — = s —
CORRE TE CIRE 2m ur Se ze du STE 22 là hex #.: 15 L L é- \$ _ — _ _ —
. = a ———- Rene «0 me + " Le sms " ae — _ + = RS Le = = _ — panne F us
Boèm. y 7 = + ———1! É | Hi MT EE) 1! \W8 1 1 fu UE j j n BE DEA | o LA
| {8 |: Mn Ũ 2 1 4) (1|. "AS | Pen + { | | 1 F | | qu : |: 4 le |. ' SM IN ! Mr LL
4" [à F4: h : ME: Lire ! iv® } ? # Mat | f 1 (M + | x ! ALAN i AN | r W 1 4
LI | Ũ | | | | | | 11 JE de ! 11 f A ee

Li QT 370 Traité raifonné dl pl) Recette. unique pour quatre pintes d'eau ja a d'odeur aux fleurs , en efprits fimples & RE A recfifiés, | Vous emploierez cinq pintes & chopine 1e EN . | d'eau-de-vie &-deux onces de quinteflence de la fleur dont vous voudrez que Pefprit | ait l'odeur , fi vous faies vos eaux d'o{il deur aux efprits fimples, HR Er fi vous voulez fire lefdires quatre nt pintes aux efpri ts rectifiés , vous emploiej' rez fept pintes d'ea u-de-vi: , que vous met'U rez dans l'alambic: vous en tirerez d'abord \ les efprits , & vous les reétifierez enfuite avec deux onces de.la quintellence de la fleur dont vous voudrez que vos efprits aent l'odeur. Dans toutes les recettes ci-déffus, fruits, LUE fleurs & épices, il ne faut point mettre LT AE d'eau dans Fala imbic. LE Si vous voulez faire un agréable alliage, | vous n'aurez qu'à mélanger plufieurs quinteflences , vous en mettrez autant de l'une que de l'autre , & vousen ferez une once de toutes : c'eft-à dire que fi vous en eml ployez de deux foites, vous mettrez une L demi nce de chacune ; & fi vous employez HU de quatre fortes , vous en mettrez deux gros nf € chacune. A Paie te defprits , faite aur fleurs , fans l employer la quinteffence. La violette. Pour quatre pintes , fix pintes d'eau-de-vie, une livre de violette, pne once de racine de Florence , tirée au ù ' S | ——— — me _ — Se 4 ITS ESS ———. ES, ES A Ce VS Le VE

de la Difillation. 2TE bain de fable ou marie, à petit feu lurtout
 sjufqu'à ce-qué vous-ayez-rétiré un quart des efprits que vous devez tirer :
 obfervez la même règle à routes les” diftillations oùil y aura des fleurs ; & à
 celle-ci, de concaflèr votre iris. La Jonquille, La même;quantité Id'eau-de-
 vie,, deux livres: de fleurs, douze gouttes d'ambre pour faire fortir la fleur :
 {1 l'ambreelt fort, on: doit diminuerles gouttes à proportion de fa force::
 s'il eft faible ,des augmenter de même: La ‘Fleur d'Orange. Une livre de
 fleurs: épluchées | même quantité d’eau - de - vie ; même conduite qu'aux
 précédentes. L° Giller, Epluchez votre œiller comme pour le rataña , X En
 réttez une livré, une once de clous de girofle pilé ; opérez comme cidéffus.
 Eau Rofo aux efpritse Pilez deux ‘livres de féuïiles de rofe, & rapez une
 once de!-bois rüfe pour aider à l'odeur’, même eau-de-vic, même conduite,
 Nous traiterons plus au long les fleurs: dans le Traité des odeurs. Q 6 L mii
 " HiRr : 14 | : } Le 1ù # A2: 4 LL M 1? 1 4 MIEL ee EE \$ IR 4h in (M ù 1
 È (141 EH 4 Lun { blé 1 11h dl ; [a » : : qu. MN #. RAT El | LU : 2 | hi jh
 RU ol He ‘ | {1 DU Nul | 0 | | 1 (1 PAR «| (Hu t | | He UN NOTA | ba te) Mau
 HAN His r . mi M | | “ar El ' : (1 HE 4E | Hi (111 4 41 1601 LE 10! | 1 | A: 1
 (HA à. RON M nu \ 4 « \ A4 nl ! | \ ' | L'ERUt ERE , Ü un Yon AMEL 1 |) {
 ; Re 14! } la? 10 2 \ : | ÿ: à A s N | Lu | ee | 8 nENT Î LA # MUR a L DRE!
 CHE th N NEU HU HE nt : 1. 408 LA L | [A ! 4 4 : { LE a À Li J L ue 1 | »
 || à 1 LE s M [24 À 1 Î PE t 1 1 4 1 à EL A 1 C4 Ni. LP d E tel | ñ ta | 1 DT L
 0 114 | Li

EP OU me 9 ES — —<- Nu — 1 = a + Pr 4 . LA AE a Traité
 rai/onne de © CHAPITRE. XCVAEEL De l'Eau fans pareille. Uclques
 Difillateurs. font leur eau fans pareille du éiron qu'ils diftilJens fimplement
 à l'eau-de-vie, & tirent par. deflus tout beaucoup de phlegmes, au point
 même d'être ebligés de filtrer leur diftillation au coton : mais fes vrais
 diftillateurs emploient Les quatre' quintef ences des fruits à écorce ; favoir,
 de cé drat , de bergamote ,. &orange de Portugal & de limon, & rectifient
 les efprits. Voila en peu de mots avec quoi & comment For fait l'eau fans
 pareille; tl ne s'agit à préient que de bien opérer., &c: de diftiller les
 matières fur un feu ordinaire , fans phlegmes, & de donner la recétre des
 unes & des autres eaux fans pareille. Receite pour quatre pintes d'eau fans
 ;pareille au fruit, en efprits fimples ou COTTUNUNS. Vous mettrez dans
 l'alambic Îles zeftes de trente citrons, cinq pintes d'eau-devie , & chopins
 d'eau, & vous tirerez vos efprits dans un récipient de quatre pintes ou
 environ : il y aura des phlegmes ; mais quand Les efprits feront tirés , vous
 les filrrerez au cocon, & votre eau d'odeur

gr de la Difillation. 373 deviendra auf claire que les efprits tirés fans phlegmes. Cerre eau eft la plus commune ; & il n'en faut faire que pour ceux qui en veulent à un plus bas prix. Recette pour quatre piites d'eau fans pareille , en quinteffence des quatre fruits, ux efprits fimples. Vous mettrez‘ dans votre alämbic deux gros de quinteflence de cédrat , derionce de celle de bergamote,, fix gros de quinteflence d’orange de Portugal, & fix gros de celle de limette , avec cinq pintes & chopine d’eau-de-vie, fans eau , dont vous-tirerez les efprits. Kevette pour pareille quantité de la même, aux mémnes quintéfflences en éfpriüs recÎÎLES « Vous mettrez dans l’alambic les efprits de fépt pintes d’eau-de-vie pour. les rectifèr, &,vous mettrez la même quantité de cliaque quintéffence que nous avons dit à la recette précédente pour les efprits fimples , & votre eau fans pareille fera parfaite, | Si vous voulez que votre cau fans pareille foit véritablement bonne, ne faites pas'comme Îles Parfumeurs,, qui pour s’éviter la péine , les frais. & les rifques de “Ja reéttification , ‘te font d'autre facon pour fairé leur éaû fans pareille, que de faite difloudre les quinreffences des quatre fruics — Lx de 2 4 « À J — ch PR EE TT eo. + ss D ro TE : — = ut. DE DA n° : | À pi 4 (AUTEUR 1 4 A | LAS 1 in ; LA , We fi © LE [f.E ; N 1h Pl a 11e À EU VE 1 1 HE nel HAl nil À : : te FIN { | au locqut | LE | 4 il Q à : : | 4h 11 4 t in. : 1 14 Le: Vel in 3 1 || | up r JP é d'u! 17 ! 21" \ K k: AIN { LN d ,3 nt ALUMETIE L : 11 1,4 F4 (TAMN s L L:] ! F 1 LENE ? ! : 144" :1 h 4 1141 1 let Bu db! 14 ' , 2 [(1 : Î Ni LE 4 1, . _ L MT 1.14 | {] 4 1 M'A) PEL. | si | 1.1 ML fi | 1 q mi | | ' art | Et ol û “ { 108 2 NE. | V4 1: À j L' Al 111. | ‘h { : tu Dr :! “4 b Que . k he D. l v ’ 4 à fs: {CRIE MEN : À , Fa NCA H! ; | ñ # & î ut ! #, y Me ! 3 \ ' l he ne, D : 14 | : 115 PU 14 h HY. IP | h IN Hi 111P À "LL | J || 4

+ TT ET A + : Te rer : GE œi : l (l f l' DE UE ne IEEE LE Lt a VS
me nm 2e © FAO SENTE DÉS PES AE - PRE ES RE RS ART ED pt I
PET À peer 5 verre | At ré Te 474 Traité raifonné ci-deffus dans de l'esprit-
de-vin ; aufli vous pouvez voir que leurs esprits d'odeur n'ont jamais la,
qualité & le brillant qu'ils doivent avoir. Ex =———— CHI RES NOT RS De
l'Eau de, Chypre. EE 6e N continue de faire des esprits ambrés fous ls nom
d'eau de Chypre, & cette eau est fort à la mode , d'où Fon voit qu'il est
encore beaucoup d'amateurs de "cette odeur ; mais c'est la feule aufli qui
foutienne ce parfum , qu'on à regardé long-tems comme ce. qui -était de
plus exquis en ce genre. | Pour faire cette eau d'odeur , on emploie la
quinteflence d'ambre gris , la plus pure & la meilleure quil est poffible, fins
mélange de mulc & de cwvette. Si Vous Ja faites en esprits -fimples ;. vous
ne mettrez que de l'eau-de-vie dans votre alambic , que vous tirerez en
esprits. Si VOus la faites aux esprits rectifiés , vous mettrez de l'esprit-de-
vin. dans l'alambic avec la quinteflence, & jamais d'eau; & "Vous ne ferez
jamais. difloudre fa quinteflence dans, l'espric, de: vin, fi vous vou.Jez que
les esprits aient le brillant quil leur convient d'avoir : vous diftillerez le tout
für un féu ordinaire,

de la Difillation. a7T Recette pour quatre pinres d'eau de Chypre , en efprits fimples. Vous méttrez dans Palambic deux gros de quinteflence d'ambre gris , fans mélinge de mufc ni de civerre, & la meilleure qu'il fera poffible d'avoir, avec cinq pincés & chopine d'eau-de-vie fans eau, & obferverez furtout de 'ne point tirer de phlegmes ; cela eft efféntiel pour cette eau d'odeur. Recette pour la même quantité d'eau de Chypre, en efprits rectifiés. Vous mettez dans l'alambic les efprits de fept pintes d'eau-de-vie., avec deux gros de quinteflence d'ambre gris , comme :ül eft dit ci-deffus pour les rectiher. C'ÉPARPETRE De Peau de Vefale, Ette eau , comme beaucoup d'autrés , eft une eau de fantaile; elle eft ancienne , mais elle eft fort agréable, & ce qui la compofe en a fait un -parfum fort bon; elle eft des meilleures quand elle eft faite en efprits rectifiés. Cétre eau fe fait tout fimplément avec de la graine de carotte & de l'eau-devie. Quand Palambic eft ainfi garni, vous difüllez votre recette à petit feu , &furgout fur la fn, de peur que la graine ne

376 Traité raisonné s'attache au fond de la cucurbite, cé qui
perdrat vos esprits, & vous tirerez les esprits sans mettre d'eau dans
l'alambic ; & comme la graine boit les phlegmes, si vous ne prenez
précilément le moment où les esprits ceflent pour délutter le recipient , 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
fiites cette eau en esprits rectifiés, vous y ajouterez de la quintessence de
limette & de celle d'ambre gris : ces odeurs miles en très-petite quantité,
n'en font point une dominante , & ce mélange fait une odeur des plus
agréables , où on apperçoit un mélange , sans distinguer précilément de
quelle nature font les odeurs qui la compolent : vous ferez distiller cette eau
à petit feu, crainte d'accident , & votre eau de vesale fera parfaite, DEEE
FRS CPFI SN ERS ET ES am TE M ESA TR SO nm ca ee US UE Col Re
US Re Cine ee RE DES D D RE MES | | (ll | EE | el Hi He] (| ll je AU
Recette pour quatre pintes d'eau de Vesale en esprits simples. = — A te og
= Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de
graine de carotte , sans eau ni phlegmes. Recette pour pareille quantité de
ladite eau en esprits rectifiés. Vous mettrez 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 de la Difillation. 377 en aurez tiré les efprits, vous remettrez
léfdirs efprits dans' l'alambic , avec une once de quinteflence de limon , &
trois gouttes feulement de quinteflence d'ambre gris ; & quand vous
repäflérez lefdis efprits avec les quinteffences fufdires , vous les rectifierez
fur un petit feu ; pour prévenir les accidens. C:H5A:P'IL-TCR"E: CL gi) |
De Peau d'Artus Eau d'Artus eft une eau d'odeur en efprits reétifñiés ,
odeur ancienne , mais très-bonne., Le clou de girofle & l'iris font la bafe de
cette eau. Comme nous avons déjà parlé du girofle , difons un mot de l'iris.
L'iris qu'on emploie le plus volontiers et celui de Florence ; fa racine eft fort
odoriférante , & c'eft la racine feule qu'on emploie. Quand on la met
tremper dans du vin, cette plante Jui donne un goût & une odeur agréable,
Elle a été ainfi appelée , parce que les couleurs de ces fleurs reflembent
aflez à celle de l'arc-en-ciel, On appelle autrement cette plante , F/ambe. La
diverfité de ces couleurs provient des diflérens climats dont on nous les ap

378 Traité raisonné porte, .& Île mélange de leurs femences fuit qu'en dégénéral, elles se revêtient de toutes les couleurs que nous leur voyons. Les Distillateurs tirent l'odeur de cette plante, ainsi que nous le dirons dans ce chapitre. Pour faire donc l'eau d'artus, vous prendrez du clou de girofle, que: vous pilerez, 8 de la racine d'iris, que vous Cafferez.&--hacherez par..petits. morceaux"; vous la mettrez dans l'alambic avec de leau-de-vie, sans eau; vous' en'tirerez les esprits sans phlegmes, & remettrez ensuite ces esprits dans l'alambic pour les rectifier: on ajoute encore à la recette ci-dessus, de la quintessence de bergamote, & 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 clous de girofle, & sept pintes d'eau-de-vie. Vous distillerez d'abord ces matières à un feu ordinaire, sans tirer de phlegmes, & 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 bergamote, & deux gros de néroly ou quintessence de fleurs d'orange, On voit, BREL N SE Sn Re St APN". RP En Sn à — | RS rs TEMPO om gere su "|, < DE | 1 LI | } :: Li : 4 11 CA { : L t A } (1 1 | 4. ' [E, A : Ũ L U ll : nE] | : : : | 41 4 1 : (! : \ . LU L : t' Le { L | : AF4 4 | : | \ 1h p" L + 4 | j | LL : (LE M . | : : k : £ : I ' LA 4% ts ET, HA { À L | HUEN | Î : Ï tt ; À 7 4 : | : ' { "1 : L : 14 Î ' | 1 À (| C hi 4 | | | i : 4 0 : Û (DA À ' : k | Lt n) : | x \ : « eZ RES te 2 A EE =s—= ET ds D = = +5 =æ; Ne LEE : EE . == RE pa à Dé RESTE AE : _ —; ge

de la Diffillarien. 379 par ce compolé , qu'il doit réfulter une odeur très-agréable , & que l'eau d'artus n'a de défaut que celui d'avoir duré longtems. CHAPITRE CIE De leau de Bouquet. 'Eau de bouquet eft un mélange de fleurs diftillées , dont les odeurs réunies font un parfum des plus agréables. Dans cette eau entrent la fleur d'orange, le jafmin , J'œillert, la rofe & la jonquille , toutes fleurs dont lodeur elt très agréable, La conduire de cette opération eft la même que celle de toutes les eaux d'odeur aux fleurs, c'eft-à-dire, au bain de fable ou au: bain-marie ; à petit feu, jufqu'à ce qu'un quart de vos efprits {oient tirés. Recette pour environ cinq pintes d'eau de " Bouquets en efprits , tant fimples que réchifids Vous mettrez dans l'alambic quatre gros de néroly, où un quarteron de fleurs d'orange , une demi-livre de jafmin d'Efpagne , quatre bottes d'œillets à ratafia , deux onces de féuilles de: rofe rouge commune , un gros de quinteflence de role, quatre onces de jonquille & fept pintes d'eau-de-vie. “
— | + (M { (' | 4 | 184 | I LE : WE A , WE M M NL AN Ur | Er j a | iU | : A
{| ' : 114 11 [NEC 1 | | 1 |A { AE Et {!\LEMA || | te : Ne NL. 1 . (4 din ' EL
11 EL UR \ on | M On |? Li ÿ LH | 1 À k .N |. : | . { : Re ET nes: = 25 == 2
‘er

oo — RE Æ EE TE ES SRE ne ae UT Sn = 380 Traité raisonné Si
 vous voulez la réétifier , vous ne mettrez la recette qu'à la rectification des
 esprits , & vous n'en tirerez qu'environ trois pintes & demi ; vous observerez
 qu'il faut piler toutes les fleurs suaves pour les distiller, Es Meg pe os NS
 GEHAPITR'E CITE De l'Eau Royale. 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 cédrat , 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 réétifier. Vous ne mettrez que les
 épices la première fois que vous la passerez à l'alambic, & vous mettrez . la
 quintessence du cédrat, lorsque vous voudrez la rectifier, & elle fera
 parfaite. "ere MT TE ETS nn mire SE EE eee = - 20 A ns 15 vw LE ons Er
 a 4 L : - . - ET" ei Rome — —" vs + Ty — amet ns. 2 Eu » «1 =. AE AS, re
 SE es # D ee: —e — = FRERE _ = EE LL | HAT ANT UE ROUE LP 2 æ
 An Hu ILE : AE FU : | t | { | | : | jf Recette pour quatre pintes d'eau Royale.
 Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, une once de macis
 ilée , & une demi-once de muscade au fût pilée , deux 'onces de
 quintessences de cédrat, Vous ne mettrez point d'eau dans

de la Distillation. 381 votre alambic, & vous aurez l'attention de ne point tirer de phlegmes. Si vous voulez rendre votre eau Royale infiniment plus parfaite, il faut la rectifier ; & pour ce , vous distillerez d'abord les épices, & ne mettrez la quintessence de cédrat que quand vous repaflerez les esprits , ainsi que nous l'avons dit, éviterez de tirer des phlegmes; & pour ce, vous emploierez plus d'eau-de-vie, & tirerez moins d'eau Royale : on peut ajouter quelques gouttes d'ambre. GARTT RE RGIV: De l'Eau de Beauté. '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 décolorie le visage & laisse une odeur fort agréable, On prend pour cela du thym lorsqu'il est en es 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 flatte très-fort l'odorat. Si vous faites cette eau en esprits , vous mettrez les feuilles & les fleurs de cette

Re | £ 2" .—. | 4 né _ æzr > A ms. : LES he ep : ed ne net _ rê à "
 _ . _ < = - — LS 7 D + LS _ Le = = — = “es == — Re — - — Ru EEE
 LE sure SE pe | = ni si — — _ = : 2 . é SLT 4 LE sy Ts rs pre th ais _ re Re
 rose n CCR RS _ s 2 RE EE re am TRS ES -CR ÉE En — ÈS (ll À h à 1h fl
 1U TEE 352 Traité raifcnné plante dans l'alambic , avec de l'eau-devie &
 de l'eau, & vous les diftillerez au bain-marie , à grand feu , & vos cfprits
 {eront très-bons. Si au contraire vous faieres cette eau à : l'eau fimple , vous
 mettrez la même recette dans l'alambic , hors que vous mettrez de l'eau au-
 lieu d'eau-de-vie , & vous diftillerez vos plantes de même au baïn-marie.
 L'une & l'autre eau fert à décraftler le vifage. L'eau fimple entretient la
 fraicheur du teint. L'eau aux efptits décraftle mieux & deffèche les boutons
 qui pourraient être au vilage. Recette pour quatre pintes d'eau de Beauté
 fimple & aux efprits, Vous prendrez une demi-livre de thym, _ & une demi-
 livre de marjolaine , feuilles & Heurs des deux plantes , que vous mettrez
 dans l'alambic, avec fix pintes d'eaude-vie & une pinte d'eau , & diftillerez
 au. bain-marte, Pour la faire à Peau fimple, vous mettrez pareille quantité
 que deffus de marjolaine & de thym & fept pintes d'eau, pour en tirer
 environ quatre pintes, que vous diftillerez pareillement au bain-marie, &
 toutes deux feront parfaites,

em ee de la Diffillation. 393 CL A PITE R Er CIN. Du Pot-pourri.
un ramañlis de toutes fortes de cho: fes: c'est'ici précifément [a même chose
; c'est un asemble de plusieurs fleurs & épices | auxquelles on pourrait
ajouter des quinteflences de fruit à écorce ; de Pambre, du 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 rataña
bien choili, & vous Oterez le cœur: pour n'employer quel:s feuilles ;: des
lys dans leur entier & bien frais , des roses musquées blanches dont vous
arracherez les 'feuilles , des épices, de la lavande , de la fleur du romarin, &
les - fommités :des branches 'de: cette plante , des branches de thym, de
'fauge, d'armoïe , de marjolaine bien déra. &es, du'basilic ; du 'mélilot ;
vous Imettrez de chaque chose partie égale, après vous prendrez des: quatre
épices; que vous réduirez en poudre, : Vous: mêlerez les fleurs -& les
plantes: -ensemble: Vous prendrez une grande terrine bien verniffée ; vous)
y mettrez: d'abord au fond un lix de fel & un peu d'épices pilées ; enO dit
pot-pourri , dit ordinairement ne

384 Traité railonné fuite vous mettrez un lit de fleurs & planes ,
sur lequel vous mettrez un autre lit de fel & 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 Hit d'épices. : Quand
tout sera arrangé comme nous venons de le dire:, vous couvrirez: votre
terraine d'un couvercle qui lui soit bien ajusté, afin de pouvoir le luter, pour
éviter 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 temps votre pot - pourri le
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
senteurs 'que plusieurs personnes portent sur elles, qu'on met sur les toilettes
, dans les armoires , & enfin pour se garantir des mauvaises odeurs , &
même pour chasser le mauvais air. Recette: du Pot-pourri. Vous emploierez
une livre de se CUr

de la Distillation. 385 fleur & une livre de chaque plante, une livre des quatre épices, c'est-à-dire, un Quarteron de chacune; autant de lit de fel que de lits de plantes & de fleurs; & quand votre pot-pourri fera fair, vous pourrez en {éparer une partie dans laquelle le vous metirez un peu d'ambre, pour ceux qui pourraient l'aimer; car l'odeur de certe drogue n'est pas d'un goût général, CHA SENTE FT RE" CV. Des Kaur Simples.

Uoïque je me fois attaché toute ma vie à la distillation des esprits, comme ja 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 Apothicaires de cette Ville & ils leur 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 lavande & 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, de EEE CDR Eens cum "ar en

su ————— = Re 7 7 : rx NE” tal [| {fl n @ fil = en
 === 11 gr: : : ; . 2 — ane orme chumme ss NET TEE bi LE de + 72 £ = s _
 — É tee mue LL] “ à ÿ D nt US 386 Traité raifonnê foit du néroly , peuvent
 s’employer em liqueurs pour le commun; & beaucoup de fameux
 Diftillareurs de Paris achètent de grandes parties d’eau-de-vie , qu’ils
 diftillent en efprits , auxquels ils ajoutent les quantités d’eaux fimples ‘qui
 fufhfent à leur donner fe goût & l’odeur des fruits ou fleurs dont ils veulent
 faire des liqueurs ; & de cette facon , ils s’en rendent la fabrique
 extrêmement ailée, Si vous vous fervez d’une femblable pratique , vous
 fuivrez au moins ce que nous en avons dit, & vous raifonnerez vos recettes ;
 vous tirerez autant: d’eau qu’il vous eh faudra pour faire votre firop, que
 vous mêlerez avec l’efprit-de-vin: Les eaux fimples des fruits à ‘ééorce font
 d’une odeur très-flatteule & trèsagréables ; on s’en fert pour parfumer les
 pâtes à laver les mains ; elles {ont propres auffi à parfumer les crèmes &
 autres mets , tant de cuiline que d’office, das lefquels entré du fruit à écorce;
 on fe;fere à préfenc des:: eaux: fimples ;, .des fruirs:à ‘écorces pour:
 parfumer l’orgear. Mais-les eaux fimples'l ont: encore-d’autres ‘propriétés:
 que perfonne -jufqu’ici ne s’eft -donnéularipeine ‘de chercher, ainfi que les
 épices. : J’ai hafardé quelques ex. périeñces que je donné au Pubhic;sdont
 on‘ pourra: faire:un très-bon sufage ::: «& ue ,j’expliquerarauloông dans
 men Traité Ps Odéurs.

de la, Diffillation. 387 Les.eaux fimples des fines herbes , & diffilla'tion, des quatre épices pour la cuifine. Perfonne jufqu'à préfent n'avait imaginé qu'on pût tirer parti de la diftillation pour la cuifine : quelques expériences que j'ai faites m'ont fait reconnaître qu'on pouvait très-bien diftiller toutes ces plantes d'odeur dont on fe fert dans les ravoûts. On emploie déjà dans la cuifine l'efprit-de-vin ; Il refte à favoir comment on peut avoir des fines herbes en hiver, plus odorantes & de meilleur goût qu'on ne peut les avoir dans le fort de leur failon. Par diftilé le thym . la: fauge , Jébahlic , le Hurier , le cerfeuil , le per fil'en eau fimple |, & du meilleur goût. Après leur failon ôñ ne peut les 'employer ; elles font defléchées , fans faveur , avec peu d'odeur, fouvent échauffées , poudreufes & prefque corrompues, & par conféquent ; ne peuvent donner qu'un mauvais goût aux ragouts auxquels On les emploie. | La diftillation les conferve, '& les rend dañs-les! faifons où elles ne font plus, meilleures & plus odoräntes qu'elles ne le furent jamais. Quelles. obligations n'aufont point les Chefs" de cuiline , aux perfonnes 'qui leur procureronttoutes ces reffources !e'eftcé que jé 'prétends faire. Cette idée m'en a fourni une feconde qui né leur leff"pas moins avantageufe, c'eft de"diftiller les 'quatre épices comme je R'2

188 Traite railonné | le fais journellement ; il eft d'expérienc que
Îes épices diftillées ont infiniment plus d'odeur & de parfum que les épices
telles qu'on les emploie. La diftillation les dépouille de tout ce qu'elles ont
de groflier , & n'en extrait qu'un éfprit fupeafin, dont deux ou trois gouttes
proportionnellement à la quantité des mets qu'on veut affaifonner , les
parfumeront infiniment mieux qu'une quantité d'épices en nature, que la
difilation n'a pas dépouillées des parties agroflières , corrofives &
cauftiques. Cet efprit d'épice fervira fur-tout pour les gelées , pour, les
crèmes & autres mets, dans lefquels on veut un beau tranfparent & du
brillant , & que les épices zendent obfcures & nébuleules : & dans notre
méthode on eft afluré de réuflr, Plufeurs perfonnes n'aiment pas fentir dans
la bouche les épices , fur-rour le 'clou de girofle. L'efprit des épices obvie À
tous ces inconvéniens. Je 'confeille encore de fe fervir de l'eau diftillée des
fruits à écorce , à la place de celle de fleur d'orange dont le goût eft bien
ufé, comme nous Île voyons par l'orgear , dans lequel on aime mieux le
goût du ciron que celui de fleur d'arange. | J'ai travaillé à contenter les
perfonnes qui. voudront faire l'ellai des. eaux & efprits çï-dellus , en faifant
une fuite à

de. la Difillatior. 383 cet Ouvrage , & quia pour titre : Traité des Odeurs , & qui se vend chez les mêmes Libraires, 'Pour continuer notre chapitre des eaux simples , si vous en tirez les fleurs , vous emploierez 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 vulnérables. Suifles , il faut les distiller dans leur entier Pour ce qui est des plantes vulnérables qu'on trouve en France, il faut hacher les feuilles & les plantes , afin de faire monter plus facilement les phlegmes qui -{ont précisément l'eau de ces plantes, , | On fait de même pour les eaux qu'on peut tirer du cerfeuil , du creflon , du fenouil , de la bourache , la scolopendre , le plantain , la chicorée sauvage, la buglose , & toutes sortes de plantes de cette nature , propres pour les remèdes ,; qu'il faut piler afin d'en tirer meilleur parti, || Pour tirer l'eau simple de noix, vous, emploierez des noix quinze jours auparavant qu'elles puissent se manger entières ; vous les pilerez & les distillerez à grand feu, R 3 || Es a Be Es 3 nude es 15: — LE : RS pd M es 2 ES — — FE = STI ES 2 si è = > : » si RE 2 - Rs Mar _r " = Pt + Sal Re PA ME [RE We { | tint |

sms ee en DE e UE rues 360 Traité raifonne Enfin on peut tirer
 des eaux fimples de tout ce que la terre produit enfleurs,, fruits , plantes ,
 tant aromatiques que yulnéraïres. On ‘ne _peut donner des recettes de tou».
 tés ; on laillé à l'intelligence des Diftiljateurs" à travailler far cette partie;
 ilsne doivent point être embarraflés de faire des eaux’ fimples ; il y* a aflez
 de recetres dans”le préfenc Traité pour y..prendre, un raifonnement -jufte
 pour la conduite de”toutes Ces opérations, ; Vous auüréz afléz dé règles
 eflentielles, pour. venir à bout de tout ce qu'on peut avoir befoin dans la
 diftillation. <—— ere ee ss Æ t"5= en ll 1 (2 Lt ii +] tte | paul LIEN DERX
 QeLS VAT E | ' (pu [RU F1 ! : 1 \ 4 \ , | LA d | L { : } HU 1 L | ñ 1 4 | ? :
 CG, HA P LE-R:E:: GVIII: Du Ratafia rouge, € des matières qui entrent
 dans fa compofition. [a E ratañia eft uné ‘liqueur d’un trèsgrand ufage. Il
 n’y à perfonne qui ‘ne le fache , ou qui ne croie le’ favoir faire,
 particulièrement celui au fruit rouge. Il faut en premier lieu” fAVoir dé quel
 fruit on fe fert pour faire le rataña rou-* ge. Tous les fruits rouges font
 propres à en faire, la grofle & la peute cerile, Ji guigne noire, la mérile,, la
 fraile, 12 framboilé, Ix grofeille & là müré.

de la Diffillation. 42 Il y a du rataña de trois fortes , le fin, le fec & le commun, & tous les trois fe tirent des fruits rouges ci-defius. Pour ne pas m'arrêter plus long-téms, je pañle aux qualités qu'ils doivent avoir. Il faut premièrement dans le fort de leur faifon , choifir les plus beaux fruits qu'on pourra trouver : c'eft-à-dire , pour la cefile , il faut qu'elle foit moe , que fon noyau foir petit , afin qu'elle rende plus de jus , qu'elle foit bien mûre , afin qu'elle foit plus douce ; il faut cependant prendre garde qu'elle ne le foit trop ; car une partie de fon jus eft defléché fur l'arbre; 41 faut auflî qu'elle ne foit mi pourrie, ni tournée , qu'elle foit claire & tranfparente , & qu'elle foit du meilleur goût qu'il fera poffible de trouver. La cerile , telle que nous venons de dire ci-deflus , eft propie à mettre à l'eaude-vie. 2º, La guigne noire. Il faut que ce fruit foir extrêmement mur , parce qu'on ne l'emploie que pour colorer le rataña quand la cerife manque. On connaît qu'elle eft à fon vrai point de maturité, quand elle eft extrêmement noire. L'ufage de ce fruit eft d'autant meilleur & plus profitable , qu'étant fort doux , fa douceur épargne de fucre. 3º. La grofeille, Comme ce fruit a beau coup d'acide , il faut le choifir le plus mûr qu'il eft poffible, Il faut que fes grains

KR 4 LAS ———“r— NI ÉES Ult léoae cdn urmier Damme.

masses dl. _ — Ve L2 3 es .- s- : ... EE = DE Lu De er - — — = = ———

— suss= SES cperes.s rer T TEE = dE. CRE EE — = — Sr ft ns = + = A SO

22 Er À Er enr ' IN un 114 Hp A 0 ñ Ni D ' IAHU à | } L ' 1h 'A L } et IL ,

mA WAAM { TE ue “We 4 2 à Li DL rl (IE nl N Al Ale " À LA 4 } K À + |

1 | f : ge. | Une L'HUR 1h = 1 qu | LE HI URI R il JM El Un l i ME } ‘A?

En ‘ [ul Le | Le lift An : CH Ne: to 1. M ON | +, Et A EI L m : | 'r # 1] 1 U ?

% « 72 L MM |E : n /& »” LI din À Mer Res . REVERS at DE AABIEUS

LAIT ET 2 _ TANT HAT ‘42 t Fr er *r" 2. = == ET Does ...— tte nat me

tnt, e. Li “me ge Ce rer : |

s02 Traité railonne foient tranfparens , qu's foieïür gros. Il faut
 que ja grofcille foi fraîchement LU A cueillie, & employer auili-tot | parce
 PA EE Que fi elle était échauffée , & qu'elle eür | frmenté avant le tems, elle
 gâterait le fate fa. On fe fert de la grofeille pour rendre le sarcfia plus (ec, &
 par ARTS moins motlleux. On s'en fert pour faire foifonner le rataña
 commun. 4°. La mérile, Il faut que la mérife , pour être bonne, foit petite,
 ait la peau irès-fine , foit noire & pleine d'un jus qui rflémble prefque à
 l'encre ; il faut fur-tout obferver qu'elle ne foit ni échauf. fée ni pourrie. Elle
 eft d'un grand ufage pour le ratafia : elle corrige par fa douceur kes acides
 des autres fruits, ve loure la liqueur, & fert furtout pour colorer le rataña. La
 mûre ferc pour colorer celui qui eft moins moëlleux. s". La fraife & il
 framboife mélées , | font uès-bonnes à faire le ratafia fin + vue — AB, | z ne
 Le EEE ryrthe mu nd es 277 Fri te — LE nt 5e RMS -B à 2 Le. à v 6: 1h
 ÎE | W, Il \f\1R th fi }l "1 Fa-di.e on ge ne - ds BE TE — GLEN cr -S mnt
 nn né mt S'Etnes PE rer Fo qu'elles parfument. On doit n'employer fl |! ces
 deux fimits que dans leur parfaite LA L maturité ; il faut les choifir beaux &
 bien ll Ï colorés ; ce font les meilleurs. MINE: D Wal eZ à NS ZI CR a RE
 TR GER TE nt LS us per 12 —

É _ deta Difhllation 393 CHAPITRE CVYiiL | Du Ratafia fin en
 fruits rouges. T À connaiflance du bon fruit eft une des parties eflentielles
 de la 'fcience du Diftilateur; mais une plus néceflaire encore, eft celle de
 favoir l'employer à propos. (Recette pour le ratafia fin en fruits rouges,
 Vous 'prendrez le fruit qui ait , autant que faire fe pourra, le goût & la
 beauté que nous avons dit dans le' chapitre précédent. Vous Oterez la '
 queue. de la cérife ; de la mérife,, des. fraifes & framboiles ;-vous les
 écraserez & les. lairez: infufez} pour donner lieu, à [a cou. leur qui eft dans
 la peau de cérife , de fe décharger dans le jus 3 deux -ou trois heures
 fuffifent pour cette infufion , en tout au plus l'efpace du. foir. au matin,
 Cette infufion {uffifamment faite vous en tirerez le jus: par expreffion., vous
 mettrez , à proportion du jus que vous-aurez tiré ; fuffifante quantité de fu
 cre ; vous le pañlerez à la chauffe ; & quand vous aurez votre jus clair ,
 vous y mettrez: votre eau-de-vie; cette façon eft d'autant: plus: profitable,
 qu'elle épargne plus d'eau-de-vie que vous feriez obligé de mettre, R vous la
 mettiez avec lg R \$

394 Traité. raifonné marc, qui en porterait, une partie, , à
diminuerait fa force ; ‘le paffage à [a chaute. fe la diminuerait auf | Toûs les
fruits qui font là bafe” de ce ratafia , feraient az infipides & ne donneraiéht-
pas grand goût à {1 liqueur, fi lasframboile qu’on .y. mêle n’ajourait par fon
parfum à ;la qualité qu’il leur manque, FR Si He Mettez dans une pinte
d'eau-de-vie , quatre fois plus de cannelle que de macis , & du macis quatre
fois plus que de girofle ; diftillez cette eau-de-vie à: l’alambic) & de-cet
efprit épice , affaifonnez fur le champ : votre rataña au degré que vous
jugerez à propos; “votre . ratafa fet ra très-bon’ fur le -chaïmp ÿ: mais >pour
achever’ de *le perféétionner 24° metrez-lé dedans la cavé ;/ commél'on
fait! de: tous les’ autres. 2 | Quelques-uns ‘pilent ‘les épices ;: les-em.
veloppentdäns un linge , : & mettenrcée Hingé® dans’le raraña:fufqu’à ce
qu’ilfoit fufifamrhent épice; : Voici ce ‘quil: faut obfërver:: pour]
Proporsionner woutes des quantités. ! | 1190 Pour douze hvres! de. cerile
31rmettez deux livres de mërile } :une! livrev& demie de #framboileso qui:
{enremt-bohr;:qui h'ajeñt point ééicutillies “em ’tems: pluie; mais rdansgn
'cems? bien chauth, d SEA ZAC TENTEN RE Et, oies SR en PRE EPP L
Er. : ae cé ms LT E rs ; . ” pee rt LS Î = + er à %e ét =. pete à Le © =. pe . ;
pa » 1 } ; 1 ‘4 L 4 Li U ' 12 L : : : (P 14 i , u4 » | , i | } ‘ L L4 | j He} | L t \ h
D + À ; HUE OR ALT Din . Î , D LUN L HA : À x ' } ü DE UE LE A i14 L
} || PR RE CT LUS Et + rh t ST 2 > à eEs TE Mrrfut &- [1 fi CEOY 2

| de Ta Diffillation. 39\$ C'est le tems qu'elles ont le plus de
 parfam & le meilleur. Vous pourrez ajouter à ces quantités une livre &
 demie de fraïfes bien épluchées , ceia donne za beaucoup de qualité à votre
 ratafa. La règle pour :lé fucre est de quatre on. ces pour une pinte de jus ,
 que vousy férez, fondre .;.&..le pallerez 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 mettrez dans Talambic ; en tirerez les
 esprits ,avec un peu. de phlegmes ; & de ces esprits vous aflaifonnerez votre
 liqueur ; , & vous aurez, du msiteur & du plus fin qu'on puille avoir ; ainf
 de, tout pour une pl; gran de quantité , en proportionnaant le fucre , Peau-de-
 vie & les épices, | Vous pouirez wonner à votre ratafia un peu plus de force,
 en ajoutant À deüx pintes d'enu-de-yie y qui font: la quantité que j'ai réglée
 pour douze hvres de ce. se , le furplus qu'on y péut-estre ; imais prénez
 garde & réglez fi bien le tout.,.que vous ne diminuiez, pas le corps du fruit,
 en, ajourant du côté des esprits, Oëfervation. Plufieuts perfonnes font fer.
 menter les fruits pendant plufieurs jours 3 je ne puis croire qu'il en réfuke
 quelque chofe de meilleur , je vois mêmeans R 6 = " s RE nn Fe. - dm ni - -
 - ——— — 23 enr yen & 2-2. "hp us à ne _ — TE = ES E < # À j 1% dh 4 :
 qu nn =

se — = ne EE e.-e d-me 242 si vu << — — er Sr e udhe.e hé _
 — ne "3 7 AS PTE «editer mar L- oem. mm .— ne + 0 me 5 propane es
 PU EMRE Te eu {ue 7 CL LEE Me SUUAT AR br mere 5 — de 2 cé fase a
 + Qu + 2eme ce me RE '396 Traité raifonné raifon contre cet ufage ; car la
 fermer. tation dépouille le goût du fruit , enlève les efprits & donne un goût
 vineux au ratafa, qui ne vaut rien fur-rout pour le fin. Je ne confeille à
 perfonne de fuivre cer exemple , & je fais cette obfervation à cer effet, La
 règle pour la quantité d'eau - de. vie, eft une pinte pour deux pintes de jus ,
 parce que les cerifés ne rendent pas du jus en égale quantité , & qu'onne
 peut ftatuer pour le jus fur le poids du fruit. Obfervez que la fraife, qui
 donneun goût exquis au rataña, a cependant un grand incon vénient , qui eft
 de'rendre le rataña nébulèux , rout au moins trèsJouché , & perd le brillant
 de fa coufeur ,

de la Diffillation. 397 faire fin & moëlleux , fin & fec , pour
contenter les goûts différens. | Le ratañia fec fe fair de la même frcon que le
précédent; mais il n'y entre pas les mêmes fruits. On prend de cerile & de
grofeille , égale quantité ; on emploie ce dernier fruit parce qu'étant acide ,
{l rend le ratafia plus fec; on aura foin de n'employer que des. grofeilles qui
aient troutes les qualités prefcrites dans le premier Chapitre fur le rataña.
J'en dis au. tant des cerifes qu'it faut choilir grofles & müres, comme il eft
dit dans le même Chapitre, | Au lieu des mérifes qui entrent dans Ja
compolition du ratañia précédent , on met des müres dans celui-ci; la raifon
en eft, que l mërile étant plus douce que la mûre , & fon: jus plus épais &
plus limoneux , eft moins: propre que ln mûre à faire le ratafia fec. Il faut
ha choifir la plus mûre & la plus noire qu'il {e pourra , afin qu'elle colore
davantage, Il faut, pour donner du goût & du parfum à votre liqueur, y
mettre de la framboile , & fur-tout n'employer tous ces fruits qu'avec les
qualités que j'atdit, & dont je recommande parüculièrement F'obfervation. |
1 lb entre dans!celui-ci plus d'eau-de-vie que dans le précédent, & moins de
fu

398 Traité raisonné cre à proportion du. jus. Ea/recette va régler les quantités de chaque chofe, & c'est: fa vérifiable, façon de faire le: rataña fin.& {ec, en:y mettant la quantité d'épi. ces convenable. Recette pour faire le Rataña fin & ec. Prénez trente:-hivres ..., de :cerife :, trente livres de grofcille ; un panier d'environ dix livres de: mûres ; {ept livres- de framboife tout fruit choïfs, : bien sépluché ; écrafez le tout ; donnez :à 'ce mélange trois heures d'infufion. tout au moins, & tout au plus lefpace du: foir au matin, pour que la couleur puifle fe décharger, & que ce mélange ne fermente pas:: préfiez-le -enfuite., :pour-en - tirer tout le jus ; mefurez Je jusque vous aurez: exprimé ; ajoutez par. pinte de:rce jus trois onces de fucre;, & quand il fera fondu, -vous -le paflerez, à la chauîle ;.quand votre jus. fera clair fi vous, en avez vingt pintes, vous mettrez. douze.pintes &. chopine. .d'eau-desvie-;, c'est-à-dire, un quart de plus que! pour le. rataña,-moëlleux. Le calcul eft aifé pour Peau-de-vie qu'il faut pour, chaque pinte..de jus, :c'est..chopine & demi-poiflon. Pour l'affaifonnement:, vous vous réglerez fur Je 'plus-ou moins de:ris ; 8 pour. vos lépices + vous) vous eFVirez ;, Comme rà.,la, recette précédente, d'efprit-de-vin épicé. Obfervation., J'ai réglé. là dofe d'épices out une pinte defpric épicé 5 :mais je es "Hi dL : à Goatt AV pere 3 z les ex" . LS HE" pci - Se Eee CS 7 2 EUR + mn 7) LE 4 2 AE ; = + ns - — e 2 a due = vs te nt - - } È = £ E*(LLL-N et Æ Fe à) « a . s à L dé +: L re e Lester - à LE 7 me pm“ « = 1 SLA RE Er Din À POP : qq mmpate 4 mp tre a mr

The text on this page is estimated to be only 49.45% accurate

ce: la; Diffillatèon. 309 dai mien) réglé fur. la scquantité 'd'efprits
u'il faut pour Faflaifonnement. du :ratas 2. cette quantité doit-être-
proportionnel: le: à-1 celle:-du stataña, :&: au -difcernement d'unchabile:
Diftillateur,, A sfaut.ent celà prendre-un, goût.qui :foitle Igoût com.
munément:ile .plus-univérfel,, fauf-à fe faire pour le goût:sparticulier! une;
cont maillanée particulière; parce que quelques perfonnessaimeront le
Hrataña> plus: épicé &,d'autres;; moins. » 14h 1 et [; Mavance s-fans
bcraïnte ;;d'être chicané} que ma recette pour.!les, efprits .épicésts ef:
d'unmfagé: excellent pourrbien propormonner l'aflaifoninement,
&l'épargne confidérablement , ce quisme fait eférer-que Je Public me faura
gré d'une recette. Jaquelle!l on-gagne' dé, tous/côtés 2pour la ficilité..8 da
dépenfes | 10 EAP ETR EG X.:1 Du, Raetafia commun. W Es ratañas
précédens font honneur, 2 & font profitables 'a, Diltillateur., mais celui-ci
ne, fervanr qu'à mêler /avec J'eau-de-vie > demande une conduite
différenre, : D' tt . répété TER dir àloz 2 -10313\$ il: : IT à La cerife" 8 fi
grofeile font la bafe de LC ratafia...., ins GR tu . ; . 0) | £ \jPrènez dé ces
deux fruis ce quil y « D PCT ur EE ss ==. --- ne mme res --- He VASE
ges" LE =] 1 == == | Hi l LE ne LIN h 1 '

ai : QrA L HU ar : HE |: ai LTÉE TEA RS on on } mt (q UE l'on ù
 " Ê mn | \ IH LS : un” , on Li LIEN | le: | nu] | pr lt} ni NAN | l dy; qe \ ÿ
 nn) | l'An n W " LA { : : l'44 Ĩ 1 ot 11 er 4 “1 mīl #: ‘1 en! VONT IE (|
 N'AR 1 | L « 1! 114 0 11 EI : ! + | L 1? | 1 n' + ces CRE rs ns + n 0 "#8 ET
 nn à mots mt ue À me même Mat ef Me Er = fe ee he RE REG gra TRS
 CPR AN RES SET te EE Car à > né Hu TRUE. 2 =. a 400 Traité railonné |
 a de plus commun , qu'il ne foit ni :g4s té ni pourri; écrafez ce fruit ; &
 (lait: {ez-le fermenter trois jours aumoins avant de le prefler ; afin que: la:
 fermentation fui donne xn 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
 conferver. | Il ceft :abfolument néceffaire de faire fermenter, ce ratafia,
 parce que la fermentation lui donne la couleur 4 &c qu'il faut que la
 couleur y domine ;>puifqu'il doit couvrir l'Peau-de-vie, Pour da mēile ; il
 en faut une bonne quantité , parce qu'elle donne la couleur a ce' tataña , ce
 qui fair l'objet principal. Vous obferverez de le paffer à la chauff. fe avant de
 l'entonner dans: votre-futail le; ceci fait, vous mettrez le fucre fone dre
 dans le jus qui aura été paflé parda chauffle, parce queiles acides le fondront
 promptement : vous l'entonnerez enfuite dans la pièce | où il lé- repofera &
 fe fera tout . feul ; il feramême une efpece.de die ou dépôt , qui Confervera
 Votre ratafa dans le fin. || | Onle paflé à la chauffle, comme nous “venons de
 lé dire , aüx Chapitres précédens; mais dans celui-ci , il-faut ména« ger te
 Tucre, 77 de Le MM HO __, Recette pour, fairede Ratafia mélé. ! Pour flré
 un muids de rataña mélé ;

de la Diffillation. 404 frenez environ quatre cens cinquante livres pefant de cerifes communes , cependant bonnes & mûres, & environ deux cens vingt-cinq livres pefant de grofeilks, aufli très-mûres , cinquante livres de mériles bien noires ; &: fi votre pièce tient trois cens pintes , il faut y mettre deux cens cinquante pintes de jus , & verferez deflus, pour achever de la remplir , cinquante pintes d'eau-de-vie , après que vous aurez fait fondre le fucre que vous y devez mettre, | I] faut pour cette quantité de rataña, cinquante.fix livres de fucre , c'eft-à-dire, trois onces pour chaque pinte de liqueur , & une pinte d'eau-de-vi: pour cinq pintes de jus ; ce qui confervera votre ratafa. Ajoutons encore qu'il eft très-à-prepos & même néceffaire de le goûter au moins tous les mois une fois , pour y remédier. Si votre rataña venait à dégénérer , vous, ferez ce qui fuir pour le renouveler, Comme on y met beaucoup moins d'eau-de-vie que de fruit , le ratafia communément ne fe conferverait pas plus d'un an, fi l'Artifte intelligent ne fuppléait, par fon fâvoir, à ce défaut. Les efprits , eu égard au peu d'eau - de - vie qu'on y met, n'auraient pas la force de le conferver plus long-tems ; le FabriST mn ne comte ce Pimm nr mm | 1h le Î | : ' 1 | | ? : dt | p| 1 il h| AU . “li tt | ‘1H! tm IN V2 : + 3 1! | LEA 4 { | L'E Ai LL | i M! ë IRL HU A UE 0 UN BL MAUET . EMA CE PI A 4 1! “ 1 { } | î NU { L (EU RE 'A 10 f HN LL : | } . 4 | | a |! ni 1 in Ææ. a pe “astis

I 402 Traité raisonné li ii cant ferait en danger de faire des pertes
 l considérables. Il n'est pas possible , en gardant la douceur qui lui est
 propre , qu'il puisse se conserver plus d'une année, de sorte que le
 Distillateur , obligé d'en faire une certaine quantité , pour ne pas demeurer
 court , courrait le danger de perdre beaucoup , parce. que le ratafia rouge ne
 doit point avoir un goût de vieux; mais, il est un, remède pour obvier à cet
 inconvénient, & 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. 3 J'ai dit ci-devant
 qu'il. fallait goûter tous les mois son ratafia , sur-tout le ratafia mêlé , parce
 que l'un & l'autre peuvent 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 l'en
 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
 arrêlez Re S IT w. 7 =" EE Le % 2120S" LS s PE AT = ét er pe à re AU E
 —4 - C fr {nm tz ER CRE. = AG te, ie ER 2. Se: È ANSE ERA NSP FIRE
 SEE a CLS 0 Real Le Ella hr: D Le | . RE tt Er ee YE _ à KT SL STEEL à :
 RER SRE Z = = s — EE SE SE qu ES PR RÉ RS EEE OS : FFE \$ A LE AT
 É # + k È 1 : : “ | 1 | 147 ! | | . | . : | | ! in à | il jt ! À k à t 2e | 14 7 Le À |! ol
 & LM { Ke | | | Î fi | VIS T FAR Re me conte tea bg mgtatrtntmeat e op 7 2
 ma ePe—— other = nd a ds LÇDRENE HO ENT SE PRÉ EN FC = m'e
 TRÈS, Le

de la Difillation, 403 d'abord par-là le progrès de la fermenra uon, qui eft le premier accident. S'il vous refie du -ratafñia de quelque efpece qu'il foir dans le tems du fruit, vous prendrez \pour. le ..renouveler , du même fruit dont vous vous êtes fervi pour le faire, eény mettant moitié plus de 'mérife & moitié plus d'eau - de= vie qu'au ratafia ancien ou! nouveau. : Cette quantité. de méfrife cefit pour: ré tablir! at couleur 'qui? s'affaiblit} Tou1 qui .. s'eft perdue, &celeaude-viel;lpôul fépa-" rér les forces qui'féfonc perduespendant lPannées alfiue métrré un 'quart dercetre préparation fur -lé-rarafña: ancien, pour le renouveler.? 1 . "4 S'il-refte, par exemple , quarante: pintés dé ratāfial ; il:faut! mettre dix! pintes de là 'préparation ci-deflus :, ainfi: de rout par même proportion , & huit jours après', votre! râtdfia ancien! aura les mêmes qualités du nouveau. C'eft celui-ci qu'il "faut confommer le : premier', quoiqu'illy «ait.des Difillareurs qui en ont confervé pendant! quatre 'ou cinq aris ,-fans"- qu'il 'aie para dans la liqueur aucune! altération, 21 . ZA FS a ——— CE te ee a dm rt mt te . CE EE = = 32 = 2x CE ee RE — à == F. à TT © B "3 : L : TE. | = EE ire EE EZ = d > ... = 2 1 Le me tm : £ R PVTEE 7:

_ = gré qui se en + ra x ET | = Fr PRET à TRE À) PETITS
 TUNER EESUNS LES en —“ : DR espere TRS — nr es ” 2e æ= DR EE
 PERS nt nt Es ne £ CE ES CT SANT US D CR "TT ec: RAS 4 | [4 ti | (re
 hr | : 14 j FI L RE 11" L 4) || Ũ 1 2 1 | ' 4 2 EU | i M | DER IX] M, 112 4
 Le 4 \ 4 r M d | [A + ER 'EN (Hi \ "1h hi 15 Inn] 1]) [FRE (W RE! N Qu
 ar L 1 | 1h (l RE EF FG ATP ur Din Sr CE TE amener mt A 2 RS - RER TE
 Yes © COPMSANA RENTE TEE T'IRRASTAIÉL TE LE ET ee D ae —
 ne et - x Res TE nn NES NE De nn — Le ré À HETS er TR RES tee pure D
 Ed ae 404 Traité raisonné CHAPITRE :CTX, Du Ratafia mufcar. Our fuivre
 l'ordre des chofes , nous mettons à la fuite des ratafias rouges ceux qu'on
 .appelle ratafas blancs. | Comme les fruits rouges font la bafe des premiers ,
 & les rangent fous l'ériquette des ratafias rouges , ceux-ci de même,
 prennent le nom de blancs , des, fruits qui entrent dans leurs compofitions,
 & dont le jus eft la bafe. On les appelle ratañas , parce que ces liqueurs fe.
 font par infufñon & par filtration. fans Palambic ; au-lieu que ce: qui pafle
 par l'alambic , eft appelé eau ou efprit. Ne | Quoique le ratafia foit fait.
 par.infufon , il faut bien diftinguer les infufons du ratafña ; car toute liqueur
 dont le jus de fruit eft la bafe , peut feule êtreappelée de ce nom.) | Voici
 les différentes efèces de :ratafñas blancs, le ratañia mufcat, celui de noix, .
 le ratafña de coing , de pêche , de reine= claudé , le cafis , le vefpetro. La
 connoiffance de ceux-là fuffira bien pour mettre en état d'en faire de toutes
 fortes. Le ratafia mulcat eft un des meilleurs qui {oient en ufage.

de la Difrillation. 40\$ Il faut, pour faire ce ratafia , choifir du mufcar parfaitement mûr , qu'il ne foit ni pourri , ni vieux cueilli ; s'il y en a quelques grains gâtés , vous les oterez ; vous féparerez aufli les bons grains de la grappe , en les mettrant, à mefure que vous les éplucherez , dans des vafes bien propres, où vous les écraferiez ; car fi on écrafait les grains attachés à la grappe, la grappe preflée donnerait fon goût au jus , & de mauvailes qualités au ratafia, & fur-tout un goût âcre. Vos grains donc détachés & écrafés dans les vafes à ce deftinés, vous exprimerez le jus en le preflant dans un linge bien blanc &c fort ; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pu en tirer, vous les pafferez à la chauffe au flitôt , il ne pañlera que difficilement ; mais dès qu'il fera paffé , mettez-y votre fucre ; & quand le fucre fera fondu , vous y mettrez de l'eau de vie , ou de l'efprit-de-vin, Pour les épices qui doivent fervir à l'affaifonnement de ce ratafia , vous diftillerez fimplement du macis à l'eau-de-vie , felon la recette que j'en vais donner, auquel vous pourrez ajouter la mufcade. Ce ratafia éft exquis , mais le paflage à la chauffe éft: onéreux par fa longueur ; ce qui -occafionne 'une évaporation des : efprits, & du parfum du mufcat , qui éft la pañtie" précieufe de ce ratafia: pour remédier à cet inconvénient , il faut prendre

” an PET Ve 1m s des ET At CA - ms is fier vs os re 2 ” A - |
 aeprmolet - er se “amont ne ctateee pere huge HA L : : 1} 2 | . AU 1 6 1 ||
 Eire it till : | ; PF! 1F (CIRE A1 me > . . L répit pr e ER Re LT ee nm es A
 US Se UE SU PE RTE ES En ON MES GENRE SRE SE ee FT AG rl 7 LR
 gr Les CE Le EE oops 2 in ci she PR ne ee à ee À nv es = RS en Free TEL
 LEE GATE ES 2h SOS ne lm de.» | = Er re TERRA mt + — 60 —. US ur er
 né RER 5 2. — 1 Eee RE Lpapees one ie mes 2e) À ns ee ER “4 PR NT
 EC à | me pu ne er GR + > 2/1 Oh es ES Or res 0 " r. + an De : 2: We | =”
 406 Traité raifonné des cruches de grès, les rempliraux'trois quarts de grains
 de mufcat, {ans les:écra{er , :& remplir les cruches de l’eau-de-vie la plus
 fpiritueule que faire fe pourra, les laifler ‘infufer.pendant fix femaines, , &
 après paller le jus, écraftle fruit, mêler le jus preflé avec de l’eau-de-vie , y
 ajouter un quarteron de fucré par pinte , & l'efprie d'épicé comme: ci-
 deflus:: vous remuerez vos cruches:tous les jours jufqu’à ce qu’il foit bien
 fondu ; :enfuite vousle paflerez à la chaufilé huit jours après, pour donner le
 tems'de fire un dépôt au fond des cruches', «8 verferez doucement dans la
 chaufle , lorfque l'épais viendra :,.-vous vous arrêterez ; & après, quand-
 votre ratafia fera clair , vous mettrez le fond de votre cruche dans la-chaufle
 , vous entirerez Ce que vous pourrez ; vous aurez par ce moyen ce rataña
 avec les qualités qu’il doit avoir. Sisvous voulez que votre. ratafia foit
 rouge, vous choiïfirez à cet effet du mufcat rouge ,: de couleur -qui-tire fur
 le noir; & quand. vous aurez écraftlé votre grain dans des vafes propres ,
 comme nous avons dit plus haut, vous le Jaiflerez fermenter à découvert,
 pendant douze heures ayant de le prefler, pour. donner lieu à la couleur -:qui
 .eft dans la peau -du, grain, de

de la Diffillation. 407 aux recettes du rataña rouge , & l'aurez parfait. Recette fimple. Si vous avez vingt pintes de jus mufCat, vous mettrez quatre-vingt-dix onces de fucre, qui font cinq livres dix onces , dix pintes d'eau-de-vie , & de Pefprit au macis & à la mufcade, ce que 'vous jugerez à-propos d'en mettre pour | Pallaifonnement de votre rataña. Recette double. Dans vingt pintes de jus, mettez quinze livres de fucre , dix pintes d'efprit-devin , & d'efprit au macis & à la mulcade , fuffhfante quantité pour le parfait affaifonnement de votre liqueur. Si vous voulez un rataña fort naturel , vous laiflerez votre fruit fix femaines dans l'eau-de-vie ; au bout duquel tems vous le retirerez de l'eau-de-vie & l'écraserez à part, & après le preflerez. Le jus que vous aurez eft un rataña tout fait qu'il faut clarifier : l'eau-de-vie qui a été à l'infufion vous fervira à autre chofe : il ne faut point de fucre pour ce rataña ; le fuc du fruit fait cour. ST CAN Dé
__ TR Eng nn es Mn PCR DAQ Eee Pen Te Ses um ES Cheat A 7 0 Re gt

408 Traité rai[onnc Ed GR er PS CHAPITRE CXIT Du Ratafia de Noix. FE ratafia de noix est une liqueur que le vulgaire imagine être très - propre pour le mal d'estomac & l'â colique; le remède est un peu imaginaire. H est mille autres liqueurs infiniment meilleures au goût, & furement plus saines & plus efficaces au mal d'estomac , que le ratafa de noix fi vanté. Quoiqu'il en soit , il est toujours trèsnécessaire au Fabricant de favoir faire ce ratafa, La noix est de tous les fruits le plus mauvais à employer, tant pour le Confleur qui s'en ferc, 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 l'â noix dépouillée de la : saine dans sa parfaite maturité, Quand vous aurez cueilli des noix àeu-près de cette grosseur , vous les ferez lanchir dans Peau 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, Au l" rh m1 'tt } # ÿ Il |} qe ? | CN — À Rings euro de, x à RL et ss tee ES RE mp EE TE Fra rs RARE PET" x RL, FRS Se A = PCR MISES Ta M'G'ER CT ABS ES ere É Nes. 2e

| de la Diffillation. 409 Au bout de ce tems , vous verlez 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 de la cassonade dans «de l'eau fraîche , vous mettrez ce sirop 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 sirop de noix confites , tant petites que grosses. Le sirop des petites noix est beau, celui des grosses est noir; .il ne faut point mettre d'eau dans ce sirop , il y faut mettre... tre simplement de l'eau-de-vie, Mettez deux fois autant d'eau-de-vie que de sirop, c'est-à-dire, les deux tiers pour un tiers de sirop. C'est ainsi que se fait ce ratafia dont j'ai déjà conseillé de ne pas faire beaucoup , à cause du peu de débit. Si la noix a quelques bonnes qualités , c'est en la distillant , par la raison qu'elle F2 , ms D SA 7 te sa te are. mttntitaiten attente.

7 > d > L cl = -%, es 2 | EE " = " = — g : = ; Et ee - ae = | = ST
 LAS 2 — = D = “, mn. AVE TEE TMS 3 mins HE : - z ER 2 me D à Er 2
 FRE me le. in 4 HA hs À [hi # hi | | LA ii (| | 1-1 FEI D. nn —_ RSS TE ee
 2 2 A — rennes SET> = — = BE + 1" = 23 A Te à = = one = = — = À
 ——— ER 7e. ne re ——— _ = =, - ——— . .. ME 410 Traité raifonné aille
 dans Palambic le {el fixe dont elle eft trop chargée, & la liqueur eft plus
 belle , mieux faifante | meilleure au goût, & moins coûteule: pour faire cette
 liqueur , vous prendrez vos noix de la grofleur comme ci-deflus , vous les
 écraserez dans un mortier , & les mettrez dans Palambic avec les épices
 auflî pilées, & les tirerez à petit feu , & rafraichirez fouvent. Recette pour
 fir pintes, Prenez cinquante noix que vous pilerez, un demi-gros de clous de
 girofle, un gros de macis, deux gros de cannelle , demi-gros de mufcade , le
 tout pilé, mis à l'alambic avec quatre pintes d'eaude-vie , quatre livres de
 fucre , deux pintes & demie d'eau pour le firop; le fucre étant fondu , vous
 mêlerez vos efprits, les paflerez à la chauffe , & votre eau de noix jefa
 parfaire. Recette pour Le ratafia de noix. Prenez mille noix blanchies,
 changées & piquées , comme j'ai dit ci-deflus , avec du girofle & des
 lardons d'écorce de citron; mettez ces noix dans des bouteilles | que vous
 remplirez juiqu'aux trois-quarts , vous acheverez de remplir vos bouteilles
 d'eau-de-vie ; & quand vous aurez retiré votre eau-de-vie , vous la
 mefurerez : fivous avez dix pintes de jus , vous ferez fondre dans dix pintes
 d'eau cinq livres de fucre , & la mettrez FA

de la Diffillation. Fa dans :l'eau-de-vie où vos:noix*
auront'infusé. Vous -paflerez le tout à la chauffe , l& aurez votre rataña: IL
y a encore-le-rataña . de brou de noix.. Il faut. prendre environ un centde
noix vértés. au commencement du : mois d'Août, & piler dans un mortier le
brou & le-cœur: du fruit enfemble} , -le mettre infuser. dans fix pintes
d'eau-de-vie, pendant trois mois , après le mettre égouter dans un tamis ;, &
-fairé fondre quatre livres de fucre dans trois pintes d'eau, mêler le rout
enfemble avecun peu d'esprit dé cannellé' ; :& le pafler à la chauf. fe. Le
rataña de brou de noix -n'est. bon Que vieux, ' ENGGER AN PETER E
CXTITT Du Corng. M :E Coing est le: fruit d'un arbre qu'on appelle
coignaflier ou cognier. >Ceïfruir est de -la figure d'une poire ; excepté qu'il
commence d'abord en pointes, & tout de fuite, s'élargit beaucoup, &
s'écrase par le haut. :En mûriflants il prend une-couleur d'un beau jaune;
entrél'orange & le citron:; d'une odeur forte& fuaver:, quand il est
fraîchement cueilli : mais l'odeur :en devient: défagréable; quand: on le seu
peu trop 2 RE qe " -tte me de ns im mm Een le "OR IE . E M —n e r. e th =

The text on this page is estimated to be only 49.46% accurate

mr - ces Lx". ns SE \ 2 MAR S+44 18. Lion :+ +, LE Pre nn St,
Dm à vu ei —, = + = Si: RE Le z 2 ; : 2 = | é . 2 a + A! L , 3 £ = : = Lx ° Eh
ST LRU PRIT. 7 = AT (2 > fe: ue 1 > = = : PRES NE EN Eté ectS CE ae ne
dus - Lt à. ee _ - _ _ —... — — te me - — L De es = — PS RE RE EM es
TR ne MSA en A" EE RAERIERTS MNT + en n L L TP FT OUR | 1F #0 ÿ
r h 1 . (D NN | Ë (4 . FE 2 | Û NE NAN | | 1} | #1 5 #0! ar: \ 11 7 D | L he €”
1 16 # : : À Re. : : s et. 1 " it 1 ” î “ ' ” ll ' { | | . | | | | | | | { 1 ! z LICE Ex
ATDAIE br ‘ MD Er

== HER LEE) Re Pt ee E es À de la Difhllation. 413 il luÿ 'faut
 trois ans! pour. être à fa perfection, 1 1 Pourfaire? ce ratafñia, il faut choifir
 les plus beaux coings! qu'on pourratrouver, il faut qu'ils foient fraîchement
 cueillis , &: bien murs; vous connaîtrez facilement qu'ils font au point de
 maturité qu'il faut , par leur couleur : il faut que ces coings {oient
 bien'jaunes : 6bfervezfur-tout qu'ils ne foient: ni gâtés ni pourris ,; qu'ils
 foient: fans tache, Ces coings bien' choifis , vous les efluieriez avec un linge
 blanc, pour Oter le düvet dont ils font couverts; vous prendrez enfuite une
 rape, & :raperez.le fruit jufqu'au cœur, en obiervant de ne point y mettre le
 pepin. Quarid: vous aurez rapé: ce fruit 2; vous le! laifferez fermenter. dans
 fon! jus lefpace de'vingt: quatre'heutesi, au bout duquel tems! vous :le
 preflerez dans un linge blanc & fort, afin qu'il puifle réfifter à l'effort de la
 preflion. Vous paflerez enfuite ce jus à la chauQ fe ; vous: y'ferez fondre du
 fucre ; & quand le facre fera fondu , vous mettrez ce jus dans leau-de: vie }
 °"& y? mettez commevaux autres ratafñas , de l'esprit' épicé de girofle ,
 macis & cannelle , pour l'affaifonner , {elon la. recette que je donnerai ci-
 après. Ce mélange, fait, vous le paflerez à la chauffe pour le clarifier de plus
 en plus, cé qui fe fera facilement ; vous le metS 3 — te ee 3 £ ch. + E 1 2
 RE — — EE PRIS AS LS TS Fes 52 ET - : LE 1 | til RE _ SO Te ee re . so
 te ne RL ol. nie ht pr mt tue

+ barre Re n ÿ 14 11 AtÀ Traité raif[onne trez.enfuite dans- des
bouteilles, -que vous aurez foin de bien boucher ; il faut de: plus.lés bien
cachérer,«& -les: mertre.énfuite dans la cave. où il-faur, les oubherpour
deux ou: trois ans; | -Il faut abfolument- laiffer vieillir ce ra: tafia.; car c’eft
le cemis :-qui: lui donne fa perfection. Après. ce tems ., cette diqueur.eft
d’un: goût. délicieux, -& -duwgoûti-de: bien des: perfonnes ; c’eft d’ailleurs
un #fpécifique excellent. pour. le-mal:d’eftomac , 11 ar: rète les cours de
ventre les plus: -opiniä«: tres:, & l’efpérance des guérilons qu’ilaopérées
tient lieu de certitude fur ce point, || Ce ratafa eft- facile: à- faire ;
maisiquele que_ facile qu’il foit, ,: on ne réuffit à |le! faire parfait, qu’en
n’omettantaucune-des chofes que j’ai prefcrités pour: le’ bien: faire.
Quoique ce rataña fe perfcionne ‘en vieilliffant ; où peuren boire au bout
de trois mois, mais: fi l’on : veut qu’il: ait! toute la perfcétion qu’on peut
défirer , il faut le conferver bien fraîchement ‘dans: fa cave , & ne le boire
qu’au bout de trois ans ; .c’eft à-peu-près le reme qu’il faut à cette liqueur ;
pour être à fa dernière perfection. Recette. Si vous avez vingt pintes de: jus
de coing , faites fondre dans ce jus, pañlé à

de la Distillation: AIS la chauffe, sept livres & demie de fucre , fix pintes d'eau-de-vie , -quatre pintes d'esprit-de-vins & de, l'esprit de: vin à la cannelle , -au girofle & de macis, ce qu'il en faudra pour la faire fondre , ce qu'il doit être. Autre Recette. Pour vingt pintes de jus , mettez sept livres & demie de fucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit des quatre épices distillées , ce qui 'en faudra. Recette double pour l'hyporhèque. Pour vingt pintes de jus, mettez dix pintes d'esprit-de-vin , d'esprits épicés ce qu'il en faudra pour l'affaiblissement de votre liqueur:, & quinze livres de fucre, Observation. La pomme de reinette & la poire de roufleler , donnent un rataña excellent , en observant la même pratique que pour celui-ci, tant pour le commun , que pour le double & hyporhèque que , 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 ratañas de pomme de reinette & de rouflelet, par rapport au coing , une différence sensible qui est à l'avantage des deux derniers ; : C'est que les ratañas de pomme de reinette & de rouflelet , peuvent se boire à leur perfection au bout de trois mois; & qu'il faut trois ans pour perfectionner celui du coing. S 4 _pe y er un nu Et Le F — r ER SR ARSESE = Pr Fore À EX SE l : t i AU It " 2 . 24 | PE n, A . 1e Li 1h 1h «À 4 RE 2 D: cn ! , IN: . 1! 2! ! : A \Le de AL Ur 1) \ Dis 4 ie ME L

: . = . # " din a 5 — — — =: = œ Re À c- é L - F4 à 2 DT RER |
 ee" mn ! " - =. — +2 + > : | ax pe ft « RAT RE . di — = - — — tm en —
 — — — un — — — - = — - = 4? ; s ; = rer FORMS EPETSNT FT > SE =
 — 4 EUR STE + == Rp — D Me) rm eu ut | r = + ÉSS- CT SR LE — LL
 LA eg TE MTS + TETE GE 416 Traité raifonne 7 HAS PIE TPRSE CXI V.
 Du ratafia du Péche. A Pêche eft de tous les fruits le meilleur & le plus
 beau. Le ratafia qu'on fait de ce fruit , eft aufi le plus délicieux qu'on puille
 faire de tousles fruits à noyau. Ce fruit eft d'une fi grande délicateffe , qu'il
 faut épier fon point de maturité pour l'employer aufli-cot ; cette délicateffe
 fait qu'il eft très-fujer à fe gâter 3 car la pêche un peu trop gardée ; perd de
 la fineffe de fon goût , & du parfum qui la met au-deffus de tous les autres
 fruits. Recette. Choififlez pour faire ce ratafia , les pêches les plus belles &
 les plus mûres qu'il fera poffible de choilir ; choififlez celles qui auront le
 plus de jus ; obfervez qu'elles ne foient point gâtées : vous aurez foin
 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 cucillies avec
 toutes les précautions indiquées, vous les écraferez & les paflerez tout aufli
 - tôt dans un linge bien fort , pour en bien exprimer tout le jus; vous ferez
 fondre

de la Distillation. 417 fe fucre dans ce jus fans y mettre d'eau :
quand le fucre fera fondu , vous y mettrez de l'eau-de-vie ou de l'esprit-de-
vin, felon la qualité que vous voudrez lui donner , & le prix que vous vous
propoferez de le vendre. A ce ratafia , il ne faut point mettre d'épices, pour
ne pas ôter le gout de la pêche , dont le parfum vaut toutes les épices du
monde. Lotfque votre eau-de-vie , où votre esprit-de-vin. fera dans le jus de
pêche fucré, vous pallerez le tout à la chauffe ; quand il fera clair, vous le
mettrez en bouteilles , que vous aurez foin de bien boucher & même de
cacheter ; de peur Que votre ratafia ne perde quelque chofe de fon goût
par l'évaporation qui s'en pourrait faire , fi les bouteilles n'étaient pas
exaétement bouchées ; vous le hiflerez enfuite repofer au moins pendant,
fix femaines. Si vous voulez que votre ratafia foit rouge ou couleur de vin
gris , vous laifferez fermenter la pêche écrasée dans {on jus , plus. ou
moins ; à proportion de la teinture que vous voudrez lui donner , fepr ou
huit heures , fi le ratafia doit n'être que médiocrement coloré , ou plus , fl
on Île veut davantage, pour donner à la couleur de la peau & à cel. le du
cœur de la pêche , le tems de fe décharger êc de colorer le jus. Jene dîs rien
de la quantité d'eau-de-vie , ou d'ef. ; C4 pe hi 2 —< pese E re = _ —] (|| à.
| ÿ |.

453 Traité rarfonrne. prit-de-vin,, qu'il. faut y mettre: celaïe fit du goût des Diftilleateurs ; je laifle :certe quantité à régler à leur intelligence : pour. l'efprit-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, Eee > le pd : sr de NS CHA PETETE RS Pr CE XVe Du Ratafia de Prune de Reine-Claude. À reine-claude eft [a 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 rataña. Certe prune a beaucoup de jus, & fon jus eft d'une douceur extrême : c'eft en un-mot la Re:ine des fruits de cette efèce : auffi eft-elle de toutes les prunes celle dont le Conf: feur fe fert le plus, & celle aufh dont le Diftilleateur fair Le plus d'ufage, Il faut, pour faire ce rataña , cueillir les prunes dans. leur maturité , les employer auffi-tôt qu'elles feront cueillies ; choilir les plus grofles ,les plus müres qu'il fe pourra : obferver de ne les cueil= lir qu'en tems chaud, fi cela fe peut, par la raifon que nous avons dite dans les Chapitres précédens.; ce qu'étant fait, ayez foin de les bien efluyer , pour ôter

de la Difillation. 419 ce duvet qui les couvre ; quand vos prunes
feront efluyées , vous les cuvrrez & en Oterez le noyau, les écralerez dans
un vafe bien propre ; où vous les laifferez feulement deux ou uois heures ,
de peur que ce fruit qui s'échauffe facilement , ne fermente trop, & que [la
fermentation ne l'aigrifle , ce qui lui oterait ce goût délicieux qui fait le
mérite de ce ratafa. Ce tems pañlé , vous les Oterez , Îles mettrez dans un
linge bien propre , & en exprimertez toutle jus ; vous ferez fondre du fucre
dans ce jus ; quand le fucre {era bien fondu , vous y mettrez fufh{ante
quantité d'efprit-de-vin à la cannele pour tout aflaifonnement , fans autre
épice ; vous: y mettrez de l'eau-de-vie, pallerez le tout à la chafle , & quand
il fera clair , vous le mettrez en bouteilles , que vous aurez foin de bien
boucher & cacheter, de peur qu'il ne s'affaiblif. fe par l'évaporation : vous
les mettrez à la cave , pour Île faire repofer , l'efpace de fix femaines ; & au
bout de ce téms, vous pourrez le mettre en vente. Je renouvelle ici le confeil
que j'ai donné ci-deflus de goûter fouvent le ratafia ; mais j'ajoute encoré
celui-ci , c'eft qu'il faut coujours le goûter avant que de le vendre, pour bien
connaître fa qualité ou fes défauts. On s'aflure par-là qu'il ne manque rien S
6 =, 17 Le me LR dm

ve LIN © nn em Lun VS 4 * 2 * ” re : - 2 LE +< É + RE RE she >
 111121 g 4 RE ENVI M) 11H Fr Hi ki FOR BF 14 i (14 ni : à 1 { } : Ut +1:
 fl HAS! MRUr : MIPUS : De : RAA: | 1 ŒURN |; ‘ N } -20 =. re | (4 TNA
 ET! it Ho |! k # 1 2 1! 1 As. | te / HN | : 1 L | : : È ?! | | "7 Li ve 41 14 ft 4 Ũ
 nm L L RAM 11) 0 Mu |! ! : Œ : F 111 + | j | r? NE | « kr L } RÉAL ; jt 1, 2H
 112 110 ID ! 1 }! ç ĩ # 01 3 izf : Î JAN + À à 41” « } : ' Fa 15 £ 2111 . À |
 LH? À D -@ " [ENPEP : L : 4 FE HE | [15 L LEE 116 fl 11H A1 (TN ' M :
 ta - ER | 15: +R A | CFE 2 Ai : (WT! à k | nant 1! 344 À « } : 1 14 CHILI
 LE 20 L '4 | î É j ñ AL ! 4 cit À Ë (1 }! 1 ll : STE HORIUT IE 2 }! EEE 114
 : | | TROP 124! 1H 4 ch. 1 :) |Luppe À fe 4 va. er ee ns 410 Traité raisonné à
 fes recettes , on fait fes réflexions, on raisonne fon opération , & on tire fes
 ‘conféquences pour faire dé même , fi la liqueur ales qualités qu’elle doit
 avoir, ou pour remédier à ce qui lui manque, fi on avait omis quelque chofe,
 ou enfin pour y ajouter , fi la liqueur eft encore fufceptible de plus de
 perfection qu'on ne lui en a donné. D'ailleurs, en, raifonnant ces principes,
 outre qu'on peut faire de nouvelles découvertes , c’eft qu’on s’aflure de fa
 pro pre fcience ; & que fans compter qu’on fe mer hors d’atteinte , & qu'on
 n'aura point de reproches à recevoir , fouvent encore on fe diftingue & on fe
 metaudeffus des autres. Rien en un mot n'eft petit pour celui qui veut
 exceller , il tire avantage de tout ; & quoique le rataña foit la partie la plus
 ingrate de la fcience du Düftillateur , il ne faut pas cependant négliger de s'y
 rendre habile. Recette. Pour vingt pintes de jus, vous met trez huit livres &
 dix onces de fucre, dix pintes d’eau-de-vie , & de l’efprit de cannelle
 diftillé, ce que vous jugerez fuffifant pour le goût de voire ratafiaRecette
 double ou d’hyporhèque. Sur vingt pintes de jus, vous mettrez quinze livres
 de fucre , dix pintes d’efpric-de-vin limple à d'efprit aux qta

e de la Difillation. AT tre épices , que nous avons décrit plus haut , fuffifante quantité pour le goût de la liqueur. Obfervarion. Pour prunes de rataña de mirabelle & pour celui d'abricot , il faut obferver la même conduite que pour les ratafias de pêche & prune de reineclaude , c'eft-à-dire , qu'il faut écrafer le fruit , en exprimer le jus, & y mettre la quantité de fucre prefrite pour le ratafina de pêche & pour le firop de ceJui-ci, Ceux qui voudront l'avoir plus facile pour la clarification , & pour exprimer le jus du fruit, pour la pêche , labricoc & la reine-claude , car il faut être véritablement Artifte pour en venir à bout, mettront lefdits fruits dans des cruches, remplies les trois quarts d'un de ces trois fruits , & les rempliront d'eau-de-vie, les boucheront bien , les laïfleront pendant un mois: au bout dudit tems, les paflea ront & prefleront les fruits ;ils mettront neuf onces de fucre par pinte de jus: Il faut donner le tems au fucre de fondre , avant de le pañer à la chaufle : on y ajoutera des efprits épicés, Si l'on veut en faire une hypothèque , on mettra un tiers d'efprit-de-vin avec l'eau-de-vie, & dix onces de fucre par pinte.

422 Traité raisonné PAG HA PI TRE CEVE Du Vespéto, & les qualités de la graine de Carotte. E rataña de Vespéto fut autrefois une liqueur extrêmement à la mode : elle est excellente pour les maladies occasionnées par les vents : elle réuniflait deux excellentes qualités ; elle guériflait & fait plaisir. Son règne est pañlé, elle est tombée en bourgeoïifie. Sa chute n'est pas encore si mauvaise , & la bourgeoïifie n'est peut-être pas la portion la moins fage de la fociété , on pourrait dire plus. Un nouveau nom fait quelquefois fortune plus qu'un mérite ancien & reconnu. On emploie à ce ratafia sept fortes de graines , qui font l'anis , le fenouil , l'angélique, la coriandre, la graine de carotte , celle de l'aneth & 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 , potagère , faite comme un pivot , de couleur jaune , un peu plus que citrine, Sa moindre grosseur dans sa maturité , est d'un pouce où d'un pouce & demi de circonférence , & de-là, jusqu'à cinq , fix

de la Diffillation, 4213 & plus , charnue , ferme , unie , & diminue jufqu'en bas , de la longueur de cinq à fix pouces , fans fibre, ni chevelu ; fes feuilles font d'un beau verd, velues par-deflous , découpées en plu« fleurs fegmens , qui fe divifent encore en une infinité d'autres : fa tige eft fer. me , droite , cannelée & garnie par intervalle , de quelques feuilles femblables aux premières : au fommet de cette tige naît un large bouquet en para fol , compolé de plufieurs. petites He blanches. Sa graine eft un ovale applas ti, de couleur rougeâtre dans fa maturité ; elle entre en pluleurs autres recéttés , ainfi que nous dirons ci-après; elle eft aromatique , cordiale |, & chafñle les vents. Le carvi eft une plante qu'on ditavois tiré fon nom de la Carie , lieu de fon origine, Sa racine eft longue & grofle, blanche , d'un goût aromatique un peu âcre : fes feuilles naiffent comme par paires , découpées ; menues , le long d'une côte ; elles font femblables aux feuilles de-carottes fauvages : fes fleurs font comme celles de la carotte, tant fiüvige que potagère , en paralol , compolées de cinq petites feuilles rondes , blanches ou rouges ; difpofées comme les fleurs de lys : fa graine eft étroite, üun peu longue , cannellée fur le dos; d'an goût âcre & aromatique. Cet de ere prés a r pe" n RETZ u - : = = ere re | : ji

RUESS & AC 0 } | et ' { ' j 1 ee M 4 Le dE 0! #. L © h à d 4! : Le
 IN 4 » D! \ ! nf H it CSS CE [= RATES UT LE 2 Zzs —... —... 414 Traité
 toute la plante 11 .:OfT fille ofagé ‘dans la Gif e eft ftomachale ; cordiale:
 &c zromarique ’’, ch:flé les vents. Les Anglais cu font grand ufage , il en
 entré dans beaucoup d'alimens. Le chervi eft une racine poragère ;
 compofée de plufieurs pivots , comme de petits navets , longs comme le
 doigt, blanchâtres en dehors, & très-blancs en dedans , doux , & d’un goût
 un peu aromatique , & fe ramafle en botres à leur fommet. Ses feuilles
 refléemblent à celles du cercih, dont il eft une efèce; du milieu fort une
 tige grêle ,ferme & cannellée. Ses fleurs font .blanches , fa graine eft ovale ,
 languette , menue, rayée dans fa longueur , & beau. coup refléemblante à
 celle du perfl , d’un blanc gris ; plate dans une de fes extrémités ,
 aromatique & bonne pour les vents: Voilà les graines qui entrent dans âa
 compofition du Vefpétro , & voici comme on les emploie. Pour faire le
 ratafña de Vefpétro., vous prendrez les graines ci-deffus , vous les mettrez
 dans un vaiffeau bien propre , & y mettrez de l'eau-de-vie ; vous boucherez
 bien le vaiffeau , & vous aurez foin de remuer votre infufñon tous les huit
 jours ; oblervez ‘cette pratique pen=

de la Diffillation. 42% dant fix femaines ; au bout de ce tems, vous la paflerez dans un tamis , & laifle. rez égouter vos graines ; vous ferez fondre du fucre dans l'eau-de-vie qui fera féparée de votre infufion, fans y mettre d'eau comme aux autres firops ; vous le remuerez tous les jours, jufqu'à ce que le fucre foit bien fondu ; il faut toujours boucher le vaiffleau pendant que le fucre fera à fondre , afin que les efprits ne s'évaporent point ; quand votre fucre fera fondu, vous pallerez ce mélange à la chauffe. Si vous voulez que ce ratafia foit rouge, vous ferez une teinture de coquelicot. Obfervez bien ce que nous avons ditci-deflus , & votre rataña fera parfait. Recette. Pour vingt pintes de rataña , vous emploierez vingt pintes d'eau-de-vie , fix onces d'anis, fix onces de fenouil , fix de coriandre, trois onces d'angélique., trois onces de carotte, fix d'anech , & fix de carvi, 3 SE #Aÿ

426 Traitérai[onne EEtex rs (6 CHAPITRE CXVII. Ratafia de Caffis. E caflis eft une efèce de grofeiller ; qu'on appelle grofeiller noir en beaucoup d'endroits : il ne diffère des grofeillers rouges qu'en ce que fon écorce eft plus noire , fes feuilles plus larges , & qui jauniffent en vicilliffant : fon fruit vient en grappe , il eft fort doux & même un peu fade , très-noir. On en fair un ratafia qui a beaucoup la vogue à préfent, auquel on attribue des effets prodigieux & mille merveilles: fa feuille a de l'odeur. On en prend l'infufion comme du thé, & . cette infufion fait des miracles , fi l'on en croit les partifans du. caffis, L'ufage nous en vient de Bordeaux , on le mit à la mode il y a quelques années. Il a fi bien pris depuis , foi que fes effets foient 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'eft pas fans mérite, il eft fort cordial , il aide à la digeftion, & prelque tout le monde à de ce ratafia pour obvier aux accidens de ce genre. Qu'il

de. la Difflation. AT mérite. ou -non les éloges dont on l'honore ,
voici la façon de l'employer, elle fort, fimple. | -Vous! prendrez les! feuilles
de caflis, dont vous ôterez les.cotes ; vous les mettrez infufer dans l'eau-de-
vie pendant un mois, voüs mettrez dans ladite infufion du, macis,, du, clou
de, girofle. ,, de la cannelle :: &. quand la vertu. du caflis aura bien-ipañlé
&,bien pénétré votre eaude-vie, vous paflerez cette infufion dans uñ tamis,
L'infufion -paflée;, &,: vos. feuilles. bien. égoutées, vous mettrez du fucre
dedansv,-fans y mettre d'eau. Ce fucre ne ,fondra pas d'abord, parce qu'il
fond: difficilement dans l'eau-de-vie , & ikilui faudra du téms, que vous lui
donnerez; vous le remuerez tous les jours, jufqu'à ce qu'il. foit bien, fonda.
Vous: obferverez fur-tout de ne point laifferile vaifleau , dans lequel vous
aurez mis votre infufion , débouché pendant le tems que votre fucre fera à
fondre , la force de vos efprits., :& la vertu des feuilles du caflis
s'évaporeraiient ; pour cet effet, vous mettrez cette, infufion dans une
cruche: de grès ou autre vaiffeau , dont l'embouchure foit étroite, & puiſſe
fe boucher exaétement pendant que votre fucre fondra, Quand votre infufion
fera au point où elle doit être, vous la paflerez à la chauffe pour la clarifier ;
& quand elle: fera claire, vous la mettrez en bou

: ë re . _ = _ L _ à = z _ De. = z S D x ” _ : ee mm € = — = Ph # L
 N., pn. Si Se = - ——— ——— = — “+ cts « ve D. . = - D DE . —21 ee mire à
 sx — | SE ni ee be She 3 da d TZ: + tue ra ! + TOR = À ——— = ET | Ses
 te = a 2 = cs = _%. = 2. = e = ALI : - _ x » - ee Je + LES Er —+” — “. - - :
 Æ . = — ” = _ « S Mi +3 = D HER DE ET — _ — motte EE TS > TT = Eee
 mes — _ — _ — — — ” = . a er” _ A : — — — b ——— ——— = _ Dé E RE
 = _ us E = + = SR SRE ES > 2 — Cne.s TZ . RS. à ds + . « — . _ es _ EL
 Dors Z LED 2 Es PRE res Ts. ur : = Er _ — = = - = Events A LA 2 £ à FA es
 —m—. RS Fer n pos ® ri 72 a 418 Traité railonné teille , que vous
 boucherez bien & caches térez , pour fervir au befoin. : Il n’eft pas
 furprenant que -cé ratafia échauffe , fortifie: l’eftomac & aide à’la digeftion
 des alimens. L’eau-de-vie fortifiée par les trois épices ci-deflus, le: fucre &
 la chaleur même du caflis :, - fans une goutte d’eau , font concevoir fans
 difficulté; que la vertu qu'on lui donne eft néceffaire , rout y eft cordial
 &'bon;; Recette. L ge °i7-20 Pour faire dix pintes de ratafia de caffis, vous
 prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'est: despie , deux gros de
 macis , demi-once de cannelle , demi-gros de girofle pulvérisé:, & deux
 livres & demie de fucre, Si on le 'fait avec le jus du fruit, il faut faire
 comme pour les autres hypothèques. | Pour faire ce ratafia au fruit , il faut le
 cueillir dans fa parfaite maturité, prendre garde qu'il ne foit pas gâté, choilir
 les grains les plus beaux , les écrafer , & fur chaque livre de caflis vous
 mettrez chopine d'eau , & le laiflerez fermenter vingt - quatre heures ;
 ‘enfuite le” prefler ; & vous mettez autant de pintes d’eau-de-vie que vous
 aurez de jus , & mettrez quatre onces de fucre par pinte, cest-à-dire, fi vous
 fairez fix pintes , vous mettez trois pintes de jus , trois pinces d’eau-de-vie ,
 & une livre & demie de fucreque vous ferez fondre dans

de la Diffillation. 429 Je jus.s.avant que . de. mere l'eau - devie, il
fauc lPaflifonner avec de l'eforit épiceé ;, &..le pällerez à li .ch'ufle. «On
peut auf, mettre le gain écale dans l'eaude-vie pendant trois mois , enfuite
le paf fer & le prefler, faire un firop & lincorporer avec votre infulion, & le
pafler à la chaulle. 7 60 — ou G'EAIAPÉIRGE 22 XVIII. Du Ratafia de
fleurs d'orange , & du Ratafia commun & hypothèque d'orange de Portugal.
Ni Ous aurions compris dans le Chapitre de l'orange ces trois liqueurs, fi
nous ne nous étions propolé de faire des ratafias une partie féparée , parce
qu'à parler proprement, le ratafa n'est point l'ouvrage de la diftillation ,
quoiqu'il foit une partie cflentielle du commerce du Diltillaceur. Les fleurs
aufi bien que les fruits , font propres à fure le rataña: généralement ce: qui
eft propre à faire des liqueurs à l'efpric-de-vin , eft propre à faire des
ratafñias. La fleur d'orange, par la fupérioriité de fon parfum , y eft plus
propre que, toute autre chofe : quoique Pufige en foit un peu tombé dans le
difCrédit , il lui refte encore des partifans; pal ra ttes nm Sands ME nr LES?
pr TERRES ET ne, ep D cg ce am A Ne

430 Traité raifonne c'eit pour eux que nous donnons cette recette.
 (Pour faire le ratafña de fleur d'orange, vous prendrez les fleurs les plus
 épaiffes qu'il vous {era poffible, qui feront fraîchement cueilkes , avant le
 lever du {oleil , au fort de leur faifon ; vous les éplucherez , les ferez
 blanchir dans très peu d'eau ; vous ferez bouillir avant d'y mêttre vos fleurs
 , vous ne laifferez tes fleurs.que très-peu deltems dans le blanchiflage ;
 quand vous les aurez fait blanchir, vous les mettrez égoutter dans un tamis,
 jufqu'à ce qu'elles foient froides; & quand elles le feront, & bien-égouttées,
 vous les mettrez infufer dans l'eaudé-vie tout au moïns fix femaines où un
 mois ; ce téms écoulé , vous pallerez dans un tamis votre infufion ; pour
 féparer vos fleurs d'avec l'eau-de-vie ; & quand votre infufion fera paflée, &
 que vos fleurs auront été bien égouttées , vous férez fondre du fucre dans
 l'eau; &'quand il fera fondu, vous mettrez cette eau dei vie , féparée des
 fleurs , dans ce firop , & le pallérez à la chauflé pour le cla: rifier : voilà la
 facon de faire ce rarafña. Si votre infufion était trop forte en fleurs , vous
 ajouterez de l'eau-de-vie & du firop , fait comme ci-d'ffus , à proportion de
 fa force. Il n'y a de règle pour ce point, que le difcernement du Fabricant ,
 nl! L 1 Hi x | ee Lee oh rm. Le vus... CR = UE: == si. DRE Les — 2e, 2ETe
 a DS: PE — ee mme ee mg dé. É, es : mi! RE Fe

| . de la Difillation. 437 & le goût général, qui doit étudier & connaître autant qu'il est en lui. Plusieurs personnes ne font point blanchir la fleur d'orange , parce que Pinfusion 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 partie du parfum s'évapore ; mais aussi , quand on ne les blanchit pas, il 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 la liqueur. Ces façons différentes de faire ce ratafia , sont relatives au goût; ce sont autant de chemins différents qui conduisent au même but. On peut employer 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,

432 Traité raifonné Recette pour faire le ratafia de fleurs d'orange fimple. Prenez une livre de fleurs d'orange, blanchies , comme il eft dit ci-deflus , vous les mettrez dans cinq pintes d'eau-de-vie ; vous ferez fondre votre fucre dans cinq pintes d'eau, & vous ne mettrez de fucre que deux livres. - Si la fleur d'orange n'eft pas blanchie , vous métrez {epr pintes & demie d'eaude-vie , fept pinres & demie d'eau & trois livres de fucre. Recette pour faire le même ratafia double, Si vous voulez faire le rataña de fleurs d'orange double , vous mettrez le double de fleurs pour votre infufñon, blanchies, comme il eft dit ci-deflus , dans la même quantité d'efprit-de-vin fimple ; vous mettrez , pour faire votre firop , au lieu de crois livres de fucre qu'il faut dans la recette précédente pour le rarafa commun , fept livres & demie dans celuici, dans pareille quantité d'eau. Du ratafia & hypothèque d'orange de | Portupal. : Ce rataña que nous donnons n'eft pas commun , le jus de l'orange de Portugal en eft la bafe : il eft parfait quand il eft bien fait; mais il faut pour le choix des oranges une extrême attention. L'orange eft un fruit très-commun dans la Provence & le Languedoc, plus commun encore dans la Provence ; commun aufl

auf dans livalie & fur-rouc dans le Portugal ; d'où nous viennent
 les plus bel-ju les & les meilleures. Ces oranges font grolfe 5 comme:des
 grofles pommes, d'un | jaune d'or: ellesfont d'abord couvertes d'une: peau
 extrêmement fine , jaune , dorée : cetre peau ou écorce , qui eft la de la
 Diffillarion. 433 | L I - ire ; 28 4 + É gartie quintellencieule de: l'orang: cou-
 ; 1 ? CIRE E vre une autre écorce blanche ; épaulfte tance intérieure eft
 fpongieule; "vélicus | leufe 5 molle , & f parce pat plufeurs | pelhcules. qui
 Ja divifent ent pluficurs | quartiers , pleins d'utr fuc aigrelet dans | quelques-
 unes ; 8c:doux dans les autres. j' Ses: femences font comme ercelles du ci- |
 tron ; blanches, dures, oblongu:s & poin- fl tuss d'un côté, Nous parlons ,
 dans plu- || | \! + 22 472 PR RS TR L RER me RTE 4 heursirendronst/de ce
 Ératte, di mérite ane — x L " ion Le 2 ne de Pour fuüre {e 'ratafix d'orange
 de Porc- A DS PAR NAPPES Us, an | Eupal A iTancC FERA le S Oran ft S
 d: 111\$ | AT ml RER CE x 7 4 L \ 1: | 1100 iCUI pins PArraite laturlice 2
 c'eit-à dire ? | 11 pour ce pays-cl fie la fin dé Mars , ou | 1 encement:
 d'Avril; choilir celles feront les plus ten le s, dont la peau fera la plus fine,
 (Cés oranges ainfl STE hes, coupez légèrement la première écorce, qu'on
 appelle autrement . d'oranges , fans couper le blanc de la feconde écorce
 : 'gardez ces zeftes pour lafage que nous LS ci-après : ouyrez vos eranges,
 exprimez-en le jus, mettez ce l dé RTE MEET ET 7 ES KZ TS M4 _ 25 2m.
 == DES, UE ER Sn : re a D ee de lorper tt éme cg D. m rare asénine

H , EL + ' 2 , | L n' : { | 1 1N NA an 4 \4 2 L. D 14 q Û L4 ' i 1 a hr
 ##) f He À t * 4 | 4 mil d (| 24 # in M (1 fe mle FE Ĩ h AN @) 4! D) ER 4 |
 1! +1 ; L'ORE: 1 : Eté. H j (1 : 14 D ANT | PR 1 À, + L L [l : | à H Ć" 'AI
 F4 ! Hu © NL : L { ; À | 27 De be 434 Traité: raifonné jus dans l'eau-de-vie
 , dans laquelle vous ferez fondre votre fucre-} 182 mettez les zeftes ci-
 deflus dans la liqueur & les laifferez infuler pendant douze 'ou quinze jours.
 Après cé tems , & quand votre fucre fera bien fondu , pañlez le tout à la
 chaufle pour le clarifier ; &° quand votre infafion aura pallé au clair, votre
 ratafia fera fait. Obfervez fur-tour de ne vous fervir que d'oranges douces &
 des plus douces qu'il vous fera poffible d'avoir : quelque fois il s'en
 rencontre d'aigres , d'autres fois d'amères , ce font les plus mauvaifes , avec
 les cotonneufes : les aïgres {ont encore les plus fupportables. Recette pour
 le ratafia commun doranpe de Portugal. Pour faire ce ratañia , fur dix pintes
 de jus , vous mettrez cinq pintes d'eau-des vie, trois livres de fucre , &: les
 zeftes de dix oranges | que vous laïflerez. infu: fer pendant quinze jours.
 Pour: l'lyypothèque. Sur dix:pintes dée:jus , vous mettrez fept-pintes
 d'efprits rectihés ; huit livres & demie de fucre, & les zeltes' d'orangé
 autant qu'à la recette précédente. Autre facon de ifaire lhypothèque. Au lieu
 de:mettre infufer des zeftes , comme aux recettes précédentes}; mettez
 pareille quantité de jus &de fucre qu'a hypothèque précédent , & faites
 diitile

la Difiillation. : 43\$ ler les Tu en rectihant les efprits, que vous mettez en pareille quantité que pour l'hyporhèque ci-deflus. ia Dans les recettes que nous enons de donner , nous avons donné la quantité de fucre , eau-de-vie , ou efprit relativement à celle du jus: mais il ei facile de voir que nous ne flatuons notre recette que pour une quantité déterminée, & on augmentera ou l'on diminuera par proportion de la plus ou mois grande quantité de jus : on ne détermine rien non plus fur la quantité d'orange qu'il faut employer , parce que les unes rendent plus de jus , les autres moins, Toute Pattention du Fabricant doit tomber fur le choix des oranges , qui doivent être , comme nous avons dit, les plus douces qu'il fera poffible. > {1
L ER 218 JS JMS Gr D PS CHA PRRRESErXTrTI De la Grenade. E
grenadier elt un arbrifleau trescommun en Languedoc , en Provence , & très-connu dans ce pays-ci.. Le fruit qu'il produit , , qu'on appelle ici gre=
nade, & que les Langucduciens, appellent miogranne , eft de la clafle des fruits à écorce. Celle de la grenade cit dure comme un cuir, de couleur brune, obfs T2

1] D Î 4 Î (: F | : À : (4. 1: " : : n ' 4 | : | ir ua . | N | 4 | ! À. | A à
Mn 07 LR | | f LIU : : (4 : {h : 4 mn à | A À D { ! : LI 41 | : : | &'i : Î | ! ER:
{ fl à At \# ŒX ! Ũ M | ' { : | | : : ' “ ! k À k }) | { | # mn 4 \f (“1 (11 D QU I |
(EL À 1 : (| : L | Ÿ L (| 4 | L 4 2 (oi n À : (l HU EF 4 te © | 1 | ; 1 | : pl { 436
Traité raisonné cure 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 entaflés Les uns sur les autres, & d'une substance charnue, très-
succulente , de couleur rouge incarnate , extrêmement agréable au goût &
très-rafraichissante , tantôt aigre, tantôt douce., ce qui différencie les
espèces, en grenades aigres & en grenades douces : on 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 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 fines, qu'elles ne soient surRe 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 connaîtrez par le vermeil du grain , qui

de la Difflation. 437 eft d'un brillant frappant, quand le fruic eft à fon EQRE Ce choix fût felon les connoiffances que nous venons de donner , vous ouvrirez votre grenade , en Oterez les grains, & vous aurez fur-tout une extrême attention à ne point laifler ces pellicules ou membranes , qui font Îles féparations dan: l'intérieur du fruit, parce qu'elles font trèsamères., & donneraient à votre ratafia une amertume très-contraire à la douceur qui lui eft eflentielle. Quand vos grenades feront égrainées , & que vous aurez arraché les me bre nes fufdites , vous les preflerez avec la main dans un tamis , afin que le jus tombe dans une terrine , fans mélange de grains ou autres chotes, parce que file jus de vos. grenades s'exprimait avec un linge , les grains froiflés donneraient encore un goût amer à votre liqueur ou ratafa : votre jus étant ainfi exprimé , vous ferez fondre dans ledit jus le fucre fans autre firop: vous mettrez enfuite l'eaude-vie& de l'efprit à la cannelle ; '& autres épices ; le' paflerez enfuite à la chauffe pour le clarifier : quand votre ratafia fera clair , se le mettrez en bouteillés, & votre ratafia fera bon à boire au bout de quinze jours , d'une beauté & d'un goût rares , & à coup sûr nouveau pour Paris ; mais auflî très-coûteux. T3 RS ST CADET £ C amer .
DÉS É A TEE er : mon mt: om. 0 A

438 Traité railonné Recette pour le ratafia de Grenade fimple.

Pour deux pintes de jus, mettez cinq demi-feptiers d'eau-de-vie, uné livre de fucre, & de l'esprit de cannelle ce qu'il en faudra pour affaifonner votre ratafa. Recette double ou dhypothèque. Sur deux pintes de jus de grenade, vous metirez une livre & demie 'ou deux livres de fucre, cinq demi-feptiers d'espritde-vin pour trois pintes environ, & de Pelprit aux quatre épices, felon l'aflaifonnement que vous jugerez le plus convenable. Eté x ae rares x ANS C'HLA PT R E:CXX. Sur l'hypothèque en général. Oise du nom d'hyporhèque n'est pas connue des Distillateurs qui Pemploient; & moi-même, je ne fais 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'hypochèque & fa véritable signification M à PET Prtus OR + be «ur a". * . 0) NP EN à A DA € ir 1° 17 le ME 21 + + »: Al \ à 1 4 ' \ Tu li EN L à 4 L | 4 4 LT f 2 Li v \ 114 L f (Suit the { 11 h : : 1 0, 4! ME NAME [2e 110 PRAI || 11 D | »R 1! ("1 el | # ir 1 7 L | 1 D . 1,8 ce 111 7 : L % . . 13 # 18 } 'à * + 4] V7 2! RE AP | : : 14 PF) BE GA , 'à 00: ri m1 La: \] LE L Ds

de la Diffillatron. 439 tion , eft un ratafia double en fruit, fait avec des efprits & des épices, qu a tout le corps & le parfum de fruit , la force des efprits & la cordialité des épices. Les vrais hypothèques fe font avec le corps du fruit , qui fert à combpofer le firop de ces liqueurs , il n'entre point d'eau dans les hypothèques pour faire fondre l'efucre:, c'eit dans le jus du fui qu'il eft fondu. Les hypochèques les plus ordinaires & les mtilléures font ceux de pêches , d'abricots ; de coings , de mulcat & de grenade. Ces hypothèques , quand ils font bien fais; font d'excellentes liqueurs ,:infiniment fupérieures aux ratafias! , dont ils font l'ame , aufli clairs que les ratafias', quoiqu'infiniment plus moëlleux & con! fréquemment 'aufli faciles , & mille fois plus. agréables à boire, Le fruit y a un goût plus marqué &-plus fin. L'hyporhèque le rend après ? plufieurs années avée tout fon parfum. On'peut, filon veut ; faire des hy2 poièques avec toutes fortes de firops,, en. oblervant cependant de ne point auga menter le firop en y mettant de l'eau mais il faut mettre fimplement dans voi tre firop autant d'éfprits qu'il en faudra pour donner à votre hyporhèque la force qu'il doit: avoir. | 7 à > T +4 VE Ê— an es 7 de SEE D D EPP EE _ — ds CE MR EE STE? Er er £ D em re dE qe md ee rés : ER st c'e" ue Dee ue 2m A em

Se A' 7: 14 W3 Û HR ES d 1 . pour 440 Traité faifonne Si-donc vous vous fervez des firops R il faut qu'ils foient, nouveaux, que ces frops foient Faits avec des fruits qui aient été confits feulement depuis trois ou quatre RES au plus, parce que c'est alors que le Fra * le frop Énitri deu perfection , & c'est le seul remède qu'on puisse s'en servir de des hyporhèques ; à moins que ce ne fût des {xops de fruits à écorce , ,eui-conferveht :éur ., parfum plus long-tems , & ce parfum est la partie essentielle: de ces fortes:de fruits. Généralement dans routes: les 'fortes d'hypothèques que vous pourrez 'faire, vous mettrez pour leur aff: Hlonnement ; un peu d'esprit distillé aux quatre épices : ce qui leur donnera, outre la cordulité , Je goût le plus flatteur ; mais les hyposas ci- dessus font les meilleurs & es plus usés. Quand vous aurez fait un bon choix des fruits qui vous feront 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 merrez de l'esprit-de-vin,, le tout 'selon: les recettes de chacun , - vous les passerez ensuite à la chaux , & quand ils seront clairs-fins , vous les aflaifonnerez de vos esprits des quatre épices , . & vous attendrez quelques jours pour les livrer 'au Public , afin de donner le tems aux lieffes de

de la Distillation AA | auteurs de faire leur dépôt, s'ils'en doit
faire; car il y en a qui en font; d'autres qui n'en font pas; mais au bout de
fix semaines, vous pourrez les livrer en fl toute fuüreté, (1 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
remettrez le tout en fût, & 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. Eee Mes pée. TS CÉRAPHYLLÉE
CSC XCE Des Huiles. Es huiles ou essences dont nous parlerons font des
huiles parfumées, d'amande, de ben & de noisette. Nous allons dire
d'abord ce que font ces trois fruits, la façon d'en extraire les huiles, &
ensuite nous dirons la manière de les parer, Jumer. TS ne mme A Le LE, dE a
TRS 7 he < dm mé di = er =

442 Traité raifonne L' Armande. L'amande eft le fruit d'un arbre - qu'on appelle Pamandier , & eft très-connu. Son fruicr à fon commencement n'eft qu'une partie charnue , verte , cotonneufe en dehors, au-dedans de laquelle fe forme un noyau ofleux , qui renferme fa femence. À quelques-uns de fes arbres , elle eft dou ce , à d'autres amère, Cette femence eft proprement le fruit dé l'amandier , & la feule chofe qu'on emploie. On en fait des huiles, des pâtes, on le mange ; on s'en fert pour la pâte d'orgeat , ainfi que nous dirons. Cette femence eft couverte d'un pellicule rouflâtre , fa chair eft ferme & blanche , fort douce & fort huileufe : on confit cependant le brou des amandes dans leur verdèur , à peu-près comtne celui des noix: on les efluie pour Over le duver qui les couvre, & on les cueillz à cet effet auparavant que les coques ou parties ofleufes de l'une & de l'autre aient durct, & on les confit enfuite ; mais comme cette partie ne nous regarde pas , ce (era de l'huile fimplement dont nous parlerons. == = 2 2 s PES ae me. LE pe RRQ < Le se Acresi LUS. MORE 7 + RS Be + ee e<- 2 | - 5 em TT — ee ni CE ter (Lbl il Lu fe À 2 SE TRANS Le Ben. Le ben eft un fruit à coque comme l'amande, d'un arore qu'on appelle ben ou behen. Cer arbre croitsdans l'Arabie; on cafle le noyau pour avoir la femence , de Jaquelle on tire une huile que les Parfumeurs emploient ; parce qu'elle n'a point

de la Distillation. 443 d'odeur. d'elle-même ; mais elle : est -
extrêmement susceptible des, impressions de toutes : les odeurs dont on la
veut charger : elle a au mérite particulier de ne rancir jamais , comme les
autres huiles exprimées , & de se conserver très-longtemps au même degré de
bonté. Cette huile sert à. effacer des taches & les lentilles du visage ,
appliquée seule. ou mêlée dans les 'pommades : elle est d'un usage : ge
extrêmement ancien, Les Distillateurs tirent de l'huile, de ce fruit , qu'ils
emploient aux mêmes usages que les Parfumeurs, pour faire des essences :
d'odeur & des pommades. La Noifette, La noifette est un fruit à coque. que
produit un arbre qu'on appelle le* noifette. tier. Ce fruit, tel que nous disons. , est
couvert d'un brou peu épais , & enveloppé encore dans une espèce de
coupe évaluée & échancrée-par le haut. Le fruit qui. est la semence :de
l'arbre , est renfermé dans une coque dure , de couleur rouille quand la
noifette est sèche | & couverte d'une pellicule de même couleur. Sa
substance est blanche & est de 7 douce & huileuse , comme l'amande.
L'huile de ce fruit s'emploie encore avec succès. pour les essences d'odeurs
, ainsi que nous dirons, Pour faire ces huiles , on casse la coque desdits
fruits , on en tire le : fruits T6 _____ — RE" me pmnenmaee-pm : se
SNTIRSST- Ye ouesiles : Lists ET CPS A Men em TR _

= ——— 3De nid scheme =. 1-8 54 — EL ES Re MSA "+. eg ns À
 =2- TE SG 2 . RE LTEE , — = ml. ru HE EE sg Vr+E # #2 5e ee Sa = ; —
 ——— = z abs: ne T D s - n LT ns : ==, EE ne pe — me È = #5 ent mp d - —
 + nie = D me = nn ä ” re = = ee - z —- EEE ; j t { | \ } 4 fl | 41 NY | 444
 Traité reifonné on le broie, & on le met dans une forte toile, fous la prefle,
 & on en exprime l'huile fans féu ; ou ft on la tire au feu, on broite de même
 les fruits , gue l'on met dans une poëlle ou cafferole point étamée , fur un
 fourneau , à un fcu tempéré , remuant continuellement avec une fprulé |
 jufqu'à ce que votre fruit aït acquis une bonne chaleur ; & quand les fruits
 ainit broyés 'font alfez échauffés", ë qu'ils difillent Fhuile , on'les met
 comme cideflus, dans une. forte toile, qu'on met fous prefle , & on tire
 l'huile comme ci-deffus. ER ie COMPARER UE 7 CG XXE Les Efflences
 pour les Cheveux , parfumées 7 #fp UT J'e UTSe Eci-eft véritablement ka
 partie du € arfument ; mais comme: les effences h - bien celle du,
 Difüllateur , que Ja fienne, & que des parfumeurs ue. faenc , ni fe donnent
 ici la! peine de les fure , j'ajoux la préient traité la façon de faire! ces.
 eflences ; ceux qui en voudront profktr la. trouveront ;\ ceux qui ne, s'en.
 foudieront point. ., la : pourront paller, | | Pour faire.ces huiles & eflences »
 il fur prendre. une boîte de fer blanc cas

de la Distillation. 445 rée , d'environ un pied & demi de « haque face, ou plus, & haute d'un pied, qui s'ouvre par le côté ;, comme une couffle ; vous pourrez une grille au fil de fer blanc, piquée dru à la «moitié» de la hauteur de votre botte: &--l'ouverture ou couffle commencera deux doigts au-dessus, & se terminera au bas de la boîte, vous ferez beaucoup de ces effluves, vous aurez plusieurs boîtes de la même façon: vous prendrez ensuite une toile de coton neuve, qui {cit pliée en quatre , & qui doit d'un pied & demi ou deux pieds en carré, à proportion de la grandeur de votre boire. Votre toile étant ainsi préparée ; vous la tenez dans l'huile de ben ou celle de noifette , & 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 ferait guères , VOUS. : Pourriez vous {servir d'autre bonne toile, , pourvu qu'elle n'eût point été à la distillation : voire, toile étant ainsi imbibée , vous la polerez sur ladite grille ; & pour le parfum de ces huiles , vous emploierez toutes les fleurs qui auront l'odeur forte & agréable , telles sont la jonquille , le jasmin d'Espagne & le petit jasmin , le geranium la tubéreuse l'œillet et , la fleur d'orange , le muguet, & autres fleurs qui ont les qualités des Le ; _ ns " > CNT EEE g node. : = — en mer rep n

Dre rs Peppers fer mme mer — he ; a TER . , =. LE, ni») c a ZE,
 J. RE FE rit 2 Re Er CRE RE Ta En ee pi À ne : A LCR? LLS Mi pui 1 UE
 ue 1 D os re DC nee = D À Eu me 2 Se Re a À rà Med = Run El PTE F1
 ——— PE Der Te F PE TT à * mn TS À de n° Lamine and RS RD D PR :
 CPAS 2S = FREE 0 + + + - = = DEA ss PE 7 en à 446 Traité raisonné
 fufdières. Nous n'avons pas encore parlé du muguet, il faut en dire un mot
 ici, Le Mupner Le muguet est une plante qui croît dans les bois & Îles
 vallées ; elle retremble beaucoup au petit lys , ce qui lui a fait donner le nom
 de lys des vallées. Ses fleurs sont en cloches , blanches +, évafées par le
 haut, découpées en cinq ou fix crénelures , d'une odeur extrêmement agréa
 ble : il y en a de blancs, de rouges d'inCarnet ; mais tous ne diffèrent que
 par la couleur de leurs fleurs. Pour continuer le Chapitre , si vous employez
 l'œiller , il ne faut pas employer des œillets à ratafia ; mais vous emploierez
 les pets 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 noifée , soit de ben , ou celle d'olive vierge ou
 tirée sans feu ; Où 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
 lefdites huiles.

de:la Diffillation. 447 Si vous pouvez coujours employer l'huile de
bén ; > fera le: micux , par la raifon que nous avons dite. Toutes les vingt-
quatre heures , vous leverez la toile de deflus, & remettrez un autre Bt des
mêmes fleurs , dont vous aurez fut le premier, lit , & changerez ieufdi-
fleurs | de cette forte , chaque jour pendant huit à dix jours, L'efpace de
vingt-quatre heures fuffr pour dépouiller abfolun ent leur parfum, dont
l'huile de ben fe charge aifément: Ce qui tombe d'huile au fond de de boîte
par cette planche de fer blanc percée eft d'abord parfumée. Vous merrez d
berd celle-là en boueille , enfuire vor mettrez les toiles imbibé:s d'huile
PRE s du parfum de vos fleurs fur la prefere cles preffez pour exprimer
toute : l'huile dent celles feront imbibées , jufqu'à ce que ladire toile foit
extrême. ment fies & ce qui en fortira , fera votre efflence , que vous
mettrez dans la même bouteille où vous aurez mis l'huile qui fe fera trouvée
au fond de votre boîte : vous lui donnerez quelque tems pour repoler & faire
fon dépôt, s'ils'en fait : & enluite la tirerez à clair , en la verfant doucement
par inclination dans une autré bouteille. C'eft ainfi que fe font les efflences.
Il 'nous refte à dire ce qu'eft la tubéreuse & l'olive , & à donner une façon
de faire l'huile ou: elvw A le Le) Y SC

DRAP == ut £ LA DR R n ne > 11h (! \# 2 CAE Nr AN Mi | TA
 H | le M L b 1h HI * 1 * POTI RARE | te n” L L | | 44 el À Ci 4i : h TA 25
 M4 111 EU : fra N'> F à : Te | 1 n IA 0 L ‘ à ; dis | : au LA : A l Œ1 ie sf -
 LS (JE } « {l 14 V7) at Qur' 4 (| i # : eN. » Hi 4 Tr AU | L L | } DOTE | CM
 v 1 NE H si + #4 : re { Î (ë : ! l 1 Aa am Em RS mL, 448 Traité railonné
 fence pour lescheviux, parfumée de même aux fleurs , tirée de la pâte
 d’amande douce , ce que nous allons faire dans le Chapitre fuivant. La
 Tubéreuse. Les fleurs de cette plance font blanches, faites comme celles du
 Îys, en calice , évalées par le haut, & partagées en quatre ou cinq feuilles,
 grafles , ontucules , épaifles , & d’une odeur fi forte , qu’une tubéreuse
 parfume une chambre entière. Au cœur de la fleureft un piftil & quelques
 éramines garnies d’une pouflière très. fine. Cette plante poufle de fa racine
 plu- fleurs feuille :s femblables aux premières; mais plus longues , plus
 larges , proportionnellement à leur grandeur. Cette plante : l’odeur
 extrêmement forte SrOUIGCS pendant agréable, & par conféquent d’un
 ufage excellent en cette partie des eflences parfumées aux fleurs. L’ Olive.
 C’eft le fruit d’un arbre très - commun dans la Provence , le Languedoc,
 l’Italie, l’Efpagne & autres pays chauds , &c. Son fruit eft oblong , verd ,
 d’un goût extrêmement-amer avanr, les préparations qu’on lui fait, âpre au
 manger; :il eft charnu & extrêmement huilcex , il devient noir en
 muürillant; au cœur eftun 0# où noyau oblong ,. pointu des deux cotés ,
 extrêmement dur: & épais , & fillonné par pluñeurs gerçures, ayant très

de la Diffillation. _449 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 plus considérables parties du commerce de ces Pays. On en tire de l'huile sans feu, qu'on appelle l'huile d'olive vierge ; c'est de celle-là que nous conseillons l'emploi pour les essences par fumées. EPA PET RCE E CXXTIFTE 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 virer les huiles ou essences parfumées , nous continuons cette partie-par celle qu'on «re 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

450 Traité raisonné bien, outre l'essence ; car elle occasionne d'avoir grands frais. Vous prendrez donc, pour faire cette huile ou essence, des amandes -douce, 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 & secondes 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 dit des fleurs dont vous voudrez parfumer votre pâte d'amande, & mettrez sur celle de fleurs un lit d'amande pulvérisée ; vous fermerez votre boîte, & la laisserez en cet état vingt-quatre heures ; au bout de ce temps, vous retirerez 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 temps vous mettez votre poudre d'amande dans un linge ou plusieurs ; mais qui soient : ce ne est 4 f L 4, pti | t 4 nn: (fl 1 14 t il ln} LR 1! ! Pl nl |: | ki] eege mr + mn ruse eus + us ce ne. er Dès +2 --- nee 20 — nr = ... = = re 2 RSR _ Br = = — _ RAS de

de la Distillation. 451 neufs & forts : vous les mettrez à la presse, & votre presse étant ferrée, vous la laisserez trois heures en cet état, & l'huile qui en sortira fera parfaitement pare fumée, vous la mettrez ensuite dans un vaisseau de verre bien bouché, & lui donnerez quelque temps pour se reposer & faire son dépôt, après quoi vous la tirerez à clair, en 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 l'huile 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, ni dans celui-ci - dessus, des huiles & essences du cédrat, ou de la bergamote, & autres fruits à écorce, dont on peut parfumer lesdites huiles ou essences, en employant leurs quintessences. Ge. tuer hémnmmlré. A oh Co em ©

4S2 Traité raifonné CH ASPEL TOR ESC XEGEV. Dr SAS TIR
01e Le Sirop de Capillaire. L est d'une extrême importance à un Distillateur de favoir faire les firops. Souvent cette partie est la meilleure de son commerce, & d'ailleurs , il ne peut pas l'ignorer, parce qu'il doit favoir manier le fucre. Les firops les plus ufités, ce sont les firops gracieux : le refte est la partie des Apothicaires, Ce sont les firops de capillaire , d'orgeat, du limon, de groseille , de violette , defquelles je vais donner des recettes à la suite du firop de capillaire , par lequel je commence. Il faut dire d'abord ce qu'est la plante qui donne le nom à ce. firop, Le Capillaire, Le capillaire est une herbe , ou plante, qui vient dans les lieux fecs & pierreux , sur les rochers , à l'ombre , dans les murs , dans les puits, comme la scolopendre. Ses feuilles naissent immédiatement de la racine , & sont rangées symétriquement le long d'une cote déliée, mais ferme , roide &-cannelée , sur la

Em de la Diflillation. 4\$3 quelle font plufieurs petites taches ou
 raies rouflâtres & élevées : les feuilles font petites , de s , fermes , unies,
 d'un beau verd , rangés fymétriquem nt des deux cotés, le long de certe
 cote, & fe touchent ; elles font qu:lqu:fois d'un verd moins foncé,
 quelquefois plus ,. quelque fois terne. Celui qui vient fur les rochers donne
 à l'infuñon qu'on enfait, un goût aromatique ; mais fin & très. agréable , &
 ef d'un verd terne. Celui qui vient fur les murs eft d'un verd tendre & gai ;
 & eft RRQ fort aromatique > celui des puits eft du plus beau verd ; mais le
 moins fort en odeur.!: Cette plante cit. très-pic= orale , & très-
 rafraîchiflante, e capillaire de Montpellier eft fur-tout renommé &. le plus
 eflimé de tous. On fair plus d'ufage de celui du Canada que de toutautre ,
 parce quil eft le .plus commun. C'eft celui-là {ur-rout qu'on emploie pour
 faire le firop qui porte fon nom. Quand vous aurez choili le capillaire; ainfi
 que nous venons de le dire!, vous fe mettrez dinsune poëlle à coufiure avec
 de l'eau , vous le fèrez bouil RE qu'à ce que votre eau ou décoction {oit
 bien am. brée ; & lorfque vous verrez que la plane te fera (ofhfamment
 imbibée & in falée , & qu'il Le fera précipité au. fond de l'eau, [ans 'que
 vous l'ayez plongé avec l'écumoire , vous le retirerez du feu , ou vous ns nt
 md Mn mi. NT - sn dass"

454 : Traité raisonné paflerez la décoction ou infufion dans un tamis , Jailerez égouter votre capillaire Vous -nettoyerez enluite la poëlle , & mettrez dedans votre fucre ou caflonade , avec l'eau qui aura fervi à infuler le capillaire , le mettrez fur le feu, & remuerez le fucre , jufqu'à ce qu'il foit bien fondu. Après cela vous caflerez des œufs, Vous Oterez les jaunes , & ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche , les battrez bien avec des branches d'ofier , dépouillées de leur écorce , afin de les bien faire moufler. Quand votre fucre & l'eau bouilliront, vous jetterez une 'partie de vos blancs d'œufs , ainfi préparés , & vous attendrez que l'écume foit montée & attachée à vos blancs d'œufs , qui refteront toujours fur le firop ; alors vous l'écumerez ; & après avoir écumé votre firop , vous re mettrez encore des blancs d'œufs, comme la première fois , jufqu'à ce que votre firop foit parfaitement clarifié. Vous Pécumerez , ainfi qu'il eft dit , & le laif{érez bouillir jufqu'à ce qu'il commence à s'épaiflir , & fe réduire en confiftance de firop, ce que vous pourrez connaître en bouillant; car quand le firop avance d'être fait, un très-petit feu le fait monter, & d'ailleurs on le goûte ; & .quand il eft fait, on le pañle par le tamis: enfuiceil faut le laiffer refroidir , & quand il eft froid , on le met en bouteille

de la Diffillation. 45\$ C'est-là la véritable façon de faire le firop de capillaire. Observez qu'il faut que votre firop ne soit ni trop clair , ni trop épais ; trop clair ,. votre an »p fermenterait; trop épais, il candirait & le cryftallifierait. Le point véritable est de le faire au milieu juste dans ces deux cas, qui scuee règle ne donne, &: que le Diff de stillateur n'acquiert qu'avec la pratique &c beaucoup de raisonnement. Si vous voulez que votre firop ait une couleur moins ambrée , vous ne ferez simplement que faire infuser le capillaire du foir au matin sur la cendre chaude , sans le faire bouillir, & quand vous aurez passé votre infusion., vous ferez votre: firop avec. cette infusion. On: prétend que ce dernier est, plus propre les :malades que celui qu'on fiouillir. Recette pour faire Le firop Capillaire. Vous prendrez deux onces de capillaire, & quatre pintes d'eau, six livres de sucre ou calfonade , trois œufs, si vous employez du sucre., & six œufs, si vous vous fervez de. calfonade ;. Le tour pour trois pintes, Ou trois pintes &, chopine au plus, at doit être employé Promptement , le réduire à trois .pintes , : & . {uivre votre Chapitre dans tous les: points, si vous voulez bien faire &. le faire bon. 72 Terres RENE F e Eu SZ - DT à À AT ge

456 Traité raifonné CHAPIAÆRIE :CX XV, Du firop & Orgear.

E ficop d'orgeat eft de ceux qui font 4 le plus en ufage, On s'en fert dans plufieurs 'maifons , -préféablement à 'la pa, pour laquelle il faut beaucoup de préparation , & un grand travail. Le firop cependant eft inférieur à la pâte ; mais il ft d'un ufage plus commode , parce que la pâte , en vieilliffanc, fe fèche & S'aigrit, & d'ailleurs, il faut la paffer par l'étamine , pour faire lorgeat , ou par un linge , lorfqu'on le veut boire ;au leu qu'en prenant une 'certaine quantité de firop d'orgear, que vous battrez bien dans l'eau ; votre orgeat eft fait fur-lechamp , & vous le pouvez boire ; mais que la pâte foit meilleure , & le firop plus commode, je laiffe cette queftion à décider, pour dire à mes Lecteurs comment fe faite firop d'orgear. Vous prendrez des amandes de Provence , vous aurez foin de les choifir de l'année, fraîchement caflées, ce que vous diftinguerez facilement par la fraîcheur de leur 'couleur , elles font ordinairement plus 'blondes & moins ridées quand elles {ont fraîches. | Vous" mettez quatre Onces d'amandes amêtes ;

de la Diflillation. s'É4 amères par livre d'amandes douces : vous mettez lefdites amandes dans un vaifleau ou terrine, avec de l'eau bouillante pardeflus , afin de les dépouiller plus aifément de cette peau rouffâtre qui les couvre ; vous les jetterez enluite dans de l'eau fraîche , à mefure que vous les aurez pelées ; & lorfqu'elles le feront toutes, vous Îes rirerez de cette eau fraîche, les pilerez dans un mortier , & les paffilerez fur une pierre bien unie , pour {es 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 fe tournent en huile. Quand votre pâte fera ainfi faite , vous la délaierez dans un peu d'eau , & la pallerez par l'étamine , vous preflerez fort pour en exprimer bien la fubftance ; & comme il pourrait refter encore beaucoup de lait dans votre pâte, vous le redélaierez dans de nouvelle eau une feconde fois , & même une troifième , s'il eft befoin , afin qu'il ne ref. te point de lait dans la pâte. Obferver toujours de mettre très-peu d'eau à chaque fois que vous laverez votre pâte ; afin que le lait en foit épais : vous ferez enfuite du firop à l'eau fimple avec le fucre , & le réduirez à cafler , c'eft-àdire, qu'il fe cryftallife & qu'il foir prêt à candir;alors vous mettrez votre lit d'amande & le laifferez bouillir ; vous aurez ces V SU à ee ne ee à = Ph ee es 0 dt agent dd dde om mt 2! 4e .

8 où in mt Cr ppt _ — + 2 dbr des. mime "5: = = : sa AR Er eat à
er DT tenue . ornEeneetien : CES TNT DRE rs pbm LS TT, prit 1 em ne D,
e-m ft METRE TEE eq en, nes Ps ” ” pe: "41e = > . — ” _ mes 71 a TT LS
LR INTERNES DS RE er « pes = dut 6 : L An +. SRE UES SRPT EE 2 ru
TOME ET Se nn ue Le Dr 5 © “2 ns » Set -- = SJ Le, — ge ramener eds
je Lune nee LUE Le DES le = me Le =>. mn. Les rs [ill F4 | H FE LP s (fl
si 4 1 | : 118 FRE ta Le l 458 Traité raifonneé pendant le foin de le. remuer
pendant quelque tems aux premiers bouillons , felon foù épafleur , par la
force du fucre; & quand: vous vous :appercevrez que votre firop fera aflez
épais , vous le retirerez du feu pour le hifler refroidir, & de tems à autre
vous le remuerez , pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorfqu'il
fera froid , vous le. mettrez eh bouteille , en remuant toue jours votre firop.
Si vous voulez que votre firop fente la fleur d'orange , vous mettrez de l'eau
de fleurs d'orange dans le lait d'amande , ou telle autre odeur dont vous
voudrez que votre firop foit parfumé. Ce: Chapitre eft effentiel dans tous fes
points , ainhi il eft bon de n'en omettre aucun. Recette pour quatre pintes de
firop d'Orgeat. Pour faire quatre pintes de firop , vous emploierez fept
livres de fucre, une livre d'amandes douces , deux onces d'amandes amèères
, ou quatre onces d'amandes de noyau d'abricot de l'année , parce qu'elles
font beaucoup moins amères que les vraies amandes. Si vous ajoutez de la
fleur d'orange., vous en mettrez à difcrétion , le tout feJon votre jugement ,
le goût général & Je-goût dés particuliers que vous voudrez contenter,

de la RD 459 GAP TRREE CCXXVL. Du firop de Limon. E:
firop de limon-est autant en usage. que celui d'orgeat. On s'en fer de même,
pour les rafraîchissements dans plusieurs maisons. Pour 'bien faire, ce firop ,
il faut choisir des limons qui aient l'écorce un peu épaissie , - & la couleur de
ladite écorce plus pâle que celle du citron. IL faut pour employer le limon,,
qu'il -n'ait aucune tâche 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 suc! en devient trop doux & moins propre , parce que , s'il
ne faut pas qu'il soit trop-aigre, au lieu faut-il qu'il ait une petite pointe qui -
fait tout l'agrément de ce fruit. On coupe les zestes de ce Éruir on les fait
bouillir dans de l'eau , & on passe cette décoction par le tamis; ensuite il faut
faire un sirop à café. c'est-à-dire, prêt à, {e. crySTALLIFER ou can. dir. Avec
Peau où. vous aurez fait bouillir vos zestes , & pendant le tems que votre
sirop cuira., vous presserez vos limons V2 CE" ee me ne 0 nt

460 Traité raifonre pour en tirer le jus; & quand vous leg aurez preflés , vous paffilerez le jus à la chauffe pour le clarifier ; & lorſque votre firop fera fait , comme nous avons dit , vous le tirerez du feu, vous mettrez votre jus dans le firop , en le verfant doucement, & vous remuerezle fi. rop : quand tout le jus fera verfé & fuffilamment remué , vous le laiflerez réfroidir pour le mettre en bouteille : c’eſt ainſi que ce fait le firop de limon ; & ſi, ayant befoin de faire ce firop, vous ne trouviez pas de limons , vous emploieriez des citrons à leur place , en obſervant exactement tout ce que nous venons de dire du degré de maturité. Et pour la facon de le faire, vous obſerverez de ne mettre le jus dansl: firop qu’après la cuiflon , & vous ne le ferez plus bouillir quand vous l’aurez mis, parce que cette petite pointé d’aigre qui fait la meilleure partie de fon mérite, ſe diffiperait , & votre firop ne vaudrait plus rien. Recette pour quatre pintes de firop de Limon, .
#Si vous voulez faire quatre pintes de frop de limon, vous ferez votre décoction comme pour le firop de capillaire ; vous mettrez les zeſtes du fruit , avec quatre pintes & chopine d’eau , fepr livres de fucre; & votre firop étant prêt 4 à cafler, vous mettrez une pinte de jus

de la Difiillation. 4GE de limon ou citron; mais la quantité de limons ou citrons neft pas bornée , parce qu'un fruit rend d'ordinaire plus ou moins qu'un autre. CGEABPIER BE: CS XNVELE Le firop de Grofeille. LT firop de grofeille eft une boiflon qu'on fait pour fuppléer au défaut du fruit , qui ne dure au plus que deux mois dâns l'année ; & dansle refte , il fe trouverait un vuide pour ceux qui aiment ce rafraîchiflement ; c'eft donc pour conferver ce fruit qu'on fait lé firop de grofeille. Vous prendrez des grofeilles dans le fort de leur faifon , qui foient parfaitement müres , vous en Oterez les grappes , les écrafterez , & les pallerez dans un linge blanc & fort ; pour en bien exprimer tout le jus; pour ce , vous les preflerez bien fort , vous clarifierez votre jus en le faifant pañler à 'la chaufle , & lorfqu'il fera clair fin , vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus., parce que le fruit tout feul de ce jus deviendrait gelée, au lieu d'être fimplement firop : vous mettrez votre fucre enfuite dans ce jus mêlangé avec de Peau. Si vous, employez du fucre ; vous clarifieV3 ne z D one oem etre eee 5 CPE UT Dre

462 Traité raïonné rez tout enfemble fur lé fu. Si c'est de la caflonade que vous eémploiez , vous commencerez votre firôp à l'eau fimple avec la caflonade , & le clarifirez à fond , avant-que de mettre votre-jus-, fans être mêlé d'eau , dans votre firop fimplément clarifié ,; qui fera une 'nouvelle écume , que vous mettrez à part, Cette écume n'étant pas mauvaile , vous Ît mettrez égoutter dans un tamis, & vous metcrez. ce qui fera égoutté dans vote firop ; vous ferez cuire votre fucré à propos dans une poële à confiture; , & quand il fera comme :l doit être, vous le retirerez du feu, & le laiflerez refroidir pour le mettre en bouteille, | Voilà la façon de faire le firop de grofeille : nous. donnons tous ces Chapitres abrégés ; mais auf rien ne Sen doit négliger. Il faut à ce firop une très-grande' attention , fans quoi vous pourriez bien Je manquer, ce qui ne faille pas d'arriver fort (ouvent à ceux qui fe croient fupérieurs ahx, règles , &-:cherchent de nouvelles méthodes. :Ce Chapitre doit être fuivi exactement , toutes les parties en font effentielles. 11 faut que ce firop foit très-épais , & cependant il ne faut pas qu'il fige. Recette pour .quatre pintes, de firop de Grofeille. Pour faire quatre pintes de ce firop, vous prendrez fept livres de fucte, deux

de la Diffillation. 463 pintes & demie d'eau , deux :pintes de jus de groseille, enfuite : vous clariüierez votre firop avec des blancs d'œufs à l'ordinaire. Il faut, pour le mieux, mettre avec le jus de groseille, un quart de jus de framboile, CHAPITRE CXXVIII Le firop de Violette, E toutes les fleurs dont on peut faire des firops , telle qu'est la fleur d'orange & autre, il n'y en a pas de plus en ufage, ni de meilleÿre pour cet emploi , que la violette. Ce firop est particulier par sa façon & par sa couleur, qui est d'un beau violet foncé , le seul de tous les firops qui aït cette couleur: il conferve la suavité de son odeur, & on s'en sert-pour plusieurs remèdes , mais ce firop est très-difficile à faire, Il. faut prendre la violette , qui vient au commencement du printems ; c'est toujours ® la 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 plus sec de la saison ; vous l'éplucherez , Oterez le vert ; & mettrez infuser les feuilles de cette fleur dans un pot , avec un peu d'eau, sur la cendre V 4 ||||| htm
oo te A AE en Lada a RE

464 Traité raisonné chaude ; mais il faut bien prendre garde que votre infusion ne bouille, parce que la couleur deviendrait 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 untamis, & ferez en : 7 MT nm Zn ms sm = * + ht dé à te. » CE rt mn ie à — = ER ms fuite votre firop à cafler , prêt à candir; & lorsque votre firop fera fair, & parfait , vous l'oterez de deflus le feu , = & le passerez au tamis, que vous mettrez fur un baflin où vous aurez mis votre infusion , afin que le firop passant à travers le tamis, tombe dans l'infusion. Aufli-tôt q@e le firop fera pañlé' par le tamis, & mêlé avec l'infusion , vous remuerez bien ce mélange , jufqu'à ce que le firop & l'infusion foient parfaitement incorporés l'un dans l'autre; & quand le tout. fera froid , vous le mettrez en bouteille. Il faut observer qu'il ne faut pas laifler refroidir l'infusion aux fleurs pour y mettre le firop , parce qu'en pañlant _ par le tamis , & tombant dans l'infusion froide , il fe figerait fur l'infusion , attendu que ce firop est prêt à candir lor{. que vous le retirerez du feu ; & en confervanc la chaleur de l'infusion , votre firop se mêlera plus facilzment. Ce firop est très-agréable à prendre avec du thé ; & fi on s'en fert rarement, c'est parce qu'il est crès-coûteux. Le prix hf #1 (1) |

de la Difiillation, 46% que l'on est obligé de le vendre , fait qu= la conformation n'est point avantageuse au Diftillateur. Je dois recommander extrêmement d'attention pour ce firop , parce que faute d'atention à l'infusion ou au firop , une infinité de personnes le manquent ; & le seul moyen d'éviter ce mal , qui fait une perte , est de fuivre exactement & de tout point ce qui est dit dans ce Chapitre, Pour ce qui regarde la violette , vous li. rez ce que nous en avons dit à la partie de. fleurs , où nous avons expliqué tout ce qui regarde cette fleur. Recette pour quatre pintes de ftrop de Violette. Pour faire quatre pintes de ce firop , vous emploierez sept livres de fucre , quatre pintes d'eau , trois ou quatre œufs , pour clarifier , & deux livres de fleurs de violette, & que ces deux livres ne fournissent qu'une pinte de décoction. Si elles fournissaient davantage , le firop ne ferait pas assez épais , & il pourrait fermenter , comme il arrive souvent , faute d'observer les règles ci-dessus , qui sont cependant d'une grande conséquence , à cause que ce firop est pour les remèdes. se CS N £
Dam Sa pm TT

; | H M 7 VE A fl ul à lt ‘ 14 Et 1 1 A { Bi 1f 4 L | eut h'ù L t 18 !
 LT: L | (1 1 ont Peu A | ET CT F1 LE HI D: HI 4 "EL. 1: Ve 4 4 Vu de i {
 ÆE nl Li : Î à 2 IN 4 L t4 LE + hi ‘8 ER | ë {4 n | if HE 1 li QU 101 (PL
 BL! # (1 1 {il L2 he if LAW) h' i À 466 Ÿ Traité raisonné CH AP: I
 TIREES CKXANX: Sur tous. les firops. Es différens firops dont nous
 vénons de donner, les, recettes, fufifent pour mèéttre nos Leéteurs à, même
 de faire tous les firops qu'on peut faire ; en fûivant avec attention pour
 chaque efèce , le Chapitre qui traite de celle qu'on fé propole defaire , &
 on fera toujours bien, Le firop d'orgeat fufht pour Pinftuétion: générale de
 tous ceux qu'on peut faire des fruits à coque ; des grainés & f{emences
 froides, Le firop de capillaire éft la règle de ceux qu'on peut faire de tous les
 vulnérables. Celui de ‘ grofeillé met au fat de la façon de faire tous ces fruits
 rouges , comme la mûre, là griotte; la igrenade GC antres,,. cc, de 11. rop.
 de-limon, indique -la façon, d'émn.. ployer les fruits à. écorce dans cette
 partie , comme la bigarrade , la bergamoté , le cédrat & l'orange dE
 ‘Portugal; de forte que, dans tous les ‘cs, vous avez une méthode fervant de
 règle pour tous ceux de cette efèce, & l'un. de ces fruits fait-wêgle pour
 tousles autres , dans les matières de même efèce. Si vous, voulez faire
 quelque: firop. ds ” Le

de la Diffillation. 467 fleurs blanches, vous ferez une infufon, qui vous tiendra lieu de décoction, c'est-à-dire, vous prendrez vos fleurs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, dans laquelle vous ferez votre firop, après avoir pañlé ladite décoction, ou infufion, par le tamis. Si vous voulez extraire la couleur de certaines fleurs, vous ferez comme pour le firop 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 ferez toujours sur de réfluir, & de dépouiller parfaitement les fleurs de leur couleur, & même de leur parfum, en observant ce point. Si vous faites du firop d'œillet, vous tirerez votre couleur à grande eau, & ferez votre firop avec cette décoction. Si vous faites des firops 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 firop, quand vous l'aurez pañlé au tamis. Ces fortes de firops ne sont pas d'un grand usage pour le goût précisément; mais il est bon de les savoir faire, par ce qu'ils sont remèdes. Sur la partie la plus facile, à un homme qui a quelque pratique, rien n'est de recette en cette partie, parce que, dans l'île née firop x G Ti ré im

465 Traité raisonné les uns le veulent plus fort'en fruit , racine ,
vulnérable , fleurs ou amandes , que 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: CX IX. Sur les Infusions. 'Infusion ,
par laquelle nous terminons le présent Traité , a cependant précédé la
Distillation. Nos Pères , qui ignoraient la distillation , s'étaient d'abord
servis de l'infusion ; elle venait la première à l'esprit, sans étude & sans art.
Le vulgaire de nos jours se sert encore des infusions ; cependant, d'elle à
la distillation, quelle 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 connaître , & 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-persuadées , & auxquelles on
n'ôtera jamais de l'esprit, que tout _ ce qui est paillé à l'alambic est préju

de La D; flillation. 469 dicialable à la fanté \ cond lieu , c'est qu'elle fait la plus grande partie de la de la fciéce même des Distillateurs d'à-présent , & qu'il ferait honteux d'être en défaut sur la partie la plus inférieure de cet art , vis-à-vis de gens qui n'ont de connaissance 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 a pas des instrumens pour distiller. Enfin, pour être en état de faire tout ce qu'on peut 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 ou la couleur de ce qu'on juge à propos d'y faire infuser. On fait de plusieurs sortes d'infusions à l'eau pour les firops & remèdes. On en fait au vin, pour remède auili. A l'eau. de-vie & à l'esprit-de-vin pour des liqueurs & ratafas. On met donc la recette dans un vaisseau qu'on bouche bien : on pulvérise lesdites recettes , ou on les laisse dans leur entier, comme si on les voulait 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;

AA! 1 4 | . : . . 47O Traité raifonné & enfuite vousles mêlerez avec le firop préparé à cer effet , qui n'affaiblifle point votre infuñon, & après on pañle le cout à [a chauffe. Il eft des infufñons plus promptes ; ily ena de huit jours, telles {ont les infufions ou digeftions d'épices : d'autres de vingt - quatre heures , comme feraient celles faites pour dépouiller les fleurs de leurs couleurs , & au. tres dont nous avons parlé dans plufieurs endroits de ce Traité. On fait à lPeau-de-vie des infufions des plantes aromati. ques ; cet ufagé eft commun parmi les. Bourgeois. On expofait autrefois les in fufñons au foleil ; d'autres les mettaient fur le feu : 'quelques 'perfonnes en font encore de cette fiçon ; mais elles ne fa vent pas que le feu qui poufle l'infufon , lui donne un goût étranger , & diminue les efprits. Pour faire les infufons en général , il faut les placer dans les endroits bien frais , excepté quelques cas , comme ceux d'extraire les couleurs des fleurs', & quelques autres. Nous avons donné aflez de recettes d'infufion , pour que nos Lecteurs ne doivent point être embarraflés, & 'aflez de règle de conduite pour les. mettre à même dene pas fe tromper. EI N.

L'ABEE On Rat LT CRETE} am ver ee RL DE és ne MR + ...
sise ST . LS > sé . DIX: accidens gui peuyent arriver:en dr]tillent:, dera rar
Ur B Ale umbic ; autre moy en delpr évenir, le accidens & antages en
particulier , au ;réfrigérent , ibid, o Comment on diffille au fable, & dans
quel cas il faut. s'en fenvir.s 4\$ _ Gomment-ondiftille ai bain-marie\s
avantages de cette manière-de diffilier ; 46. Dûns.quels cas on doit fe ervir
des Alarnbics' qe ions. ” See prenne ape

A 72 DES: CHAPITRES. de terre & de verre, avantages &
 inconvéniens de leur ufage , 48 Avantage de la difrillation au ferpentin , 49
 Avanthges, de la diffillation au Bain de vapeurs ; ibid. Dans quels cas on
 doit fe fervir du fumier, du marc de raifins & de la chaux, {0 XI. Ce qu'on
 diffille, SI All. Ce qui drffille , S 4 Définition de Pefprit , 1bid. Definition
 des Effences , 55 Définition des eaux fimples, \$6 Définition des phlegmes ,
 ibid, XIIL. Quand on diffille, 61 XIV. Sur la filtration des liqueurs & le
 pa[fage à la Chauffe, 63 AV. Le la Fermentation ,; & des matières qui
 peuvent donner de l'Eau-de-vie ,; 71 XVI. De la manière de faire L'Éau-de-
 vie ; les boiffons propres à cette Fabrique : la Lie & le Marc du Vin, 76
 ÆVII. Le Lefprit-de-yvin ,; Junple & -rectifié:, 83 #> VIE, 1/U CHOIT G
 GES Epreuves de L'EQUde-vie & de l'Efprit- -de-vin , tant fimple que
 rectifié , S6 XIX. De la connoiffance & du choix des Fleurs qu'on emploie.
 dedans la diffilla{10n ,; 90 SX. De la Tonnailance des Fruits, 93 ARTE. IJE
 LE CONNArJ anCce des Rene arOmatiques Ë yulnéraires ... 11q 96
 ALLIE [a Connatflance des Epices © dei

XX » leur d Orange 100 Neroly , Eau de Fleurs d'Orange double ,
É autres. 102 Eau de Fleurs d'orange: Liqueur, 105\$ AALV, D NORGE RE
Cf AIT OZ ROSES DITES RTE TERRE ERNEST PGO ST 2 VAUT
RESEERRR EE TETE RER W #5 4 AR V EL DE PGI EEE CR TI D
XVIII. De /a Violette 116 XXIX, Le {a Jonaurlle 121 AXX., Des couleurs
teintures des Fleurs 12 our faire la couleur rouge & les nuances, & autres ,
ibid. Façor de faire la couleur jaune, 129 Couleur violette , & Le violer
pourpre, 3132 Couleur bleue & lesteintures aux fleurs, 1 XXXI. Des Plantes
aromatiques , & en premier lieu , de la Lavande, ynÿ le bajilic en liqueur ,
eau d'odeur , tant fimple que fpiritueu102 Le Thym, ibid, A 10 ZT en De
ME ve PS nee ue

474 DESSCGEHAPITRES: Le Befilic , 163 AXX VIT. Des
 Vulnérables , 166 AXX VIT. L'eau Vulnérable, appelée communément Eau
 d' Arauebufade . &c. 168 AXXIX. Des Fruits, 189 Le Cédrat, 190 AL, De /a
 Bergamotte , 196 ALI. Dz Citron, 199 XLII. Dz Citron Chinois à 204.
 ALIii. Dz Limon. 207 XLIV, De7z Rioorade, 208 ÂLV. De Z Oranve de
 Portural, 110 ALVI, Des Quinteflences de Citron ; de B1garade © de
 Limon. La néceffité & la façon d'employer les Quinteffences.
 Récapitulation fur tous les fruits à écorce qu'on emploie verds , 214
 ALVIE,. Des fruits à l'Egu-de-vie. 216 L'abricot , 217 XLVIIT. De /2Péckhe
 , 219 XLIX. De /a Prefle, 223 IL. Le {a Kerne - Claude & de la iMirabelle ,
 22\$ LI, Du Rorfleler. 2.20 Pour confire Le railin à l'eau-de-vie +; 229 LIT,
 De rous les Fruits à l'Eau-de-vie, 220 LIIII, Les Hprces , 2 53 La Cannelle,
 ibid. Le Cinamomum , 23 \$ LIV, Du Macs, 237 LV. Le {a Mufcade, : 237
 LVI. Dz Girofte , 240 Eau de Clou de girofle , 241

TA D PPE 47\$ Eau clairette d Ardelle.de Chambéry ; 242 LVIE
 Des Quinreflences des Epices, 2149 LVliH. Les Grains, 261 Pour faire l'eau
 d' Anis, 252 L'elprit d Anis, 265\$ LIX, Dz Foenouïl., 215 LX. De /4
 Coriandre, 262 LXI. De ? Anmélisque.. 264 LI, Dz Genièvre. 267 LEAITT,
 Dz Céderir, © 271 LXIV. Dz Perfil , 272 LXV, Eau des f[ept Graines», 274.
 L'Anette , 1bid. LXVI. Du Cafe, 277. LXVII. Dz Chocolat, 1201) LX VIII.
 Des Ligueurs compliquées = 20%} FEaud Or, ... -STinfbid, LXIX. De
 l'Eau d Argent, 2861 LAX/ De l'Eau d'Abricots , de l'eau de Noyaux , &
 les qualités des Amandes propres à la faire, 208 LXXI. Dé l'Eau .de Mille-
 Fleurs, 293 LAAIL. Les Haurx®UCordaiales , 296 LXXIIE. De Eau de
 Pucelle, 299 LAXIV. De l'EEau divine, 2011 LAXV. De l'Eau du Père
 André; 20 LXXVI. De Eau à la Béquille du Père Barnaba , 207 LXX VII.
 De l'Eauide Cédrat-blanc , °= 308 LX À VIII. DucParfait- Amour , 21I
 LAXIX, De l'Eau des quatre Fruits | 212 LAXX, Lie L Eau des auatre
 Epices, 217 LAXXI. De l'Eau:des quatre Graines; 2329 le ——— nn Er mn £ |
 à | Te ee RENTE FRRERT=SE PSM T7 re nt t ssh atihpsé,...: PPT PE PA
 Et A"êr : : L CRT A eN

476 DES=CFCAPHT RES, LXXXII. De PÆau des quatre Fleurs,
 ou le Bouquet ges Bouauets , 222 LXXXIIL. De l'liau Romaine, 225 L XX
 XIV. Ue la Favorite de Florence, 327 LXXXV. Du KRofloly de Lurin, 228
 LXXXVI. De l'Eau Nuptiale , 231 LXX VII. De la Belle de Nuit , 223
 LXXX VII. De La Crème des Barbades , | 235 LXXXIX. Des Eaux des
 Barbades, 775 XC. L'Efcubac de France , 344 Du Safran, 1bid. XCI. De
 l'Efcubac d'Irlande , " 349 AUII, Ve l'huile de Vénus, 352 ACT, Ves Laux-
 de-vie d'Andaye G& de Dantzic, 2 d'Al XCIV. DES ODEURS, 355
 L'Ambre, 1bid. Le Mafc, 357 La Civette , ibid. AC V. Des Eaux d'odeur,
 Aux frurts à écorce , en efprits fimples & rectifiés , 2617 ACVI. Des eaux
 d'odeur , aux épices , en efprit , tant fimples que reétifiés, 266 XCVIT. Des
 Eaux d'odeur aux fleurs en l_ efprits, tant fimples que rectifiés , 268
 XCVIIT., De l'Eau fans parerlle 272 ... FAGIX. De l'Eau de Chypre, 374
 PER L. Ve L'Eau de Veflale , 375 CI. Vel Eau d'Artus, 377 CT DetLande
 Donquet 379

TTASBTERE 477 1 [CVI, Des Eaux fimples | Les Eaux fimples
des fines herbes, & dif- | tillation des quatre épices pour la cutER liées
atafia rouge , & les matières | qui entrent dans [a compofition . Vu Katafia
fin , en fruits rouges ;, CX. Du Rarafra commun T LAI, Uu-Katafia mufcat .
- Ao4 AIT, Liu Katafia de Noix 408 Du Coins À u XIV. Du Ratafa de Pêche
A1G (| XV. DukKataña de Frune de-Kaeine= : : efpétro ; oraine de Carotte
th md mt à d'orange , G: du Ratafia commun & hypothèque d'orange de
Portuga CXIX. De la Grenade, 119] L'Amande , 442 * Lire % rh 5e 1e. 1 1e
* "ele es » D 7 4 l è L : ' D ES to mt & s |||||

4738 | TABLE Le Ben , ibid, CAXII. Les Efflences pour les Cheveux. parfumées en fleurs , AA à e Mtuouet, ... 440 La Tubéreufe, 448 L'Olive , ibid, CXXIHI. L'huile ou effence pour les. Che[° 1 n led 277 veux , parjume aux, fleurs , G tree de la pâte d'amande douce, A49 CXXIV. DES SITOPS, ARE Le Srop de Capiilutre, 1bid. CXXV. Le Sirop d'Orgeat, 456 CX AVI. Le Sirop de Limon, 459 CXAVIT. Le S1rop de Groferlle, AGI CX À Vill. Le Sirop de Violette., 403 CAXIX. Surtous Les Sirops, 40G CLAAX. ourles Infufions , 408 Fin de la Table,

| Tr

The text on this page is estimated to be only 29.82% accurate

RENE RUES eme 27 ALLO T ° = : \ 22 pe : ” A) LÉ RIE En Ve
LE Tab être t BA CR y à re Ô 4 2.7 ñ #7 * (7 TRE CP 2.

The text on this page is estimated to be only 44.88% accurate

qe7 S89IA8S 10/09 |I2SUNW Âq S10/09 960 SZ0 | Gl'O 600 ?
+ #00 <+————— A]SU9Q jenasqo 88168p z 'JueUILUNII| 0GA 100
120 £&0 ELLE 1581 10 9r 09 86 St Gr ve se ec LT AT A As A1 | 8L'0- 94
0- £ SL'0 09 0: 0v0 GS er 8 ki 9 pt €" 6 OS'£I PE +: | SG 6r r ve 48 20 £6
90°46 pacs C6 6€ LS Eg | 28 92 rr | 18 6r | (Wir | où ECS ET D LUE ET < |
| 1
OliurilitsGlirrntenr@lununteur/lronrtenr9lunnilrtiStourituuablinntenr@lrnr
utunielinoutrenélinrrtiriol SJ8JeWnue9