

« Quintessence de mélisse.

Au printemps, tu ramasseras ta mélisse, tu la broieras afin d'en extraire le plus de suc possible. Après l'avoir mise dans une fiole de verre, additionnée d'une petite quantité d'esprit-de-vin (1), tu la garderas dans un endroit frais pour qu'elle fermente pendant un mois environ. La fermentation terminée, tu en extrairas le suc par distillation, à l'aide d'un feu très doux. Tu obtiendras ainsi un esprit éthéré, très odorant, que tu rectifieras et que tu sépareras du phlegme, grâce à des distillations répétées. Tu le garderas (cet esprit) dans une fiole très bien fermée. Tu verseras sur le magma résiduel de ces distillations de l'esprit-de-vin alcoolisé, pur de tout phlegme, jusqu'à une hauteur de quatre doigts. L'esprit éthéré de mélisse est meilleur et plus approprié pour faire cette dernière opération, mais, comme on ne l'obtient qu'en petite quantité et que, de ce chef, il est en quelque sorte précieux, je te conseille de te servir d'esprit-de-vin sur le magma et quand tu auras mis le tout dans une fiole bien fermée, tu mettras à digérer pendant quatre ou cinq jours. Ceci fait, tu distilleras l'esprit qui s'est dégagé jusqu'à ce que les stries cessent d'apparaître dans les tubes de verre de l'alambic. Si par hasard quelque phlegme montait, tu le rejetterais. Il faut faire attention dans cette opération, de ne pas trop le dessécher (l'esprit) de façon qu'il ne se transforme pas à son tour en magma et qu'il ne tourne pas à l'empyreume (2), car, alors, il serait perdu. Cohobe (3) ensuite cet esprit distillé et mets-le à digérer pendant deux jours sur des cendres tièdes, puis distille-le ensuite à feu très doux. Cohobe encore une fois, en séparant par la distillation tout le phlegme autant que faire se pourra. Digère-le pendant deux jours encore et, en distillant, tu renouvelleras cette opération, jusqu'à ce que l'esprit-de-vin monte avec le sel volatil de la mélisse que tu rectifieras trois ou quatre fois avec l'esprit éthéré dont nous avons parlé plus haut, que tu auras soigneusement mis de côté. Enfin, tu auras une grande quantité de mélisse, d'écorce de citron que tu auras fait sécher à l'ombre ou au soleil, tu les mettras dans un vase de terre ou de cuivre et tu distilleras le tout *per descensum* (4) à l'aide d'un feu violent, jusqu'à ce que toute la mélisse soit brûlée, ainsi que l'écorce de citron, et réduite à l'état de cendres blanches. Tu sépareras ensuite l'huile qui aura été distillée de l'eau fétide de l'empyreumatique restante, à l'aide d'un entonnoir et tu rectifieras (l'huile) dans une retorte (5) avec du vitriol calciné au rouge trois ou quatre fois. Tu mettras d'autre vitriol à chaque rectification, jusqu'à ce que l'huile ait déposé son empyreume. L'huile ainsi rectifiée, tu la verseras sur de l'écorce de citron fraîche, afin qu'elle acquière une odeur très agréable, et tu la laisseras en contact avec la dite huile de citron pendant dix ou quinze jours.

Ensuite, tu sépareras l'huile de l'écorce par expression, tu distilleras de nouveau cette huile ainsi préparée, tu la joindras à l'esprit éthéré de la mélisse et au sel volatil. Quant au sel fixe provenant des cendres de la mélisse, tu l'extrairas par dissolutions, calcinations, filtrations et évaporations répétées plusieurs fois, jusqu'à ce qu'il devienne blanc et pur. Enfin, tu joindras ce sel fixe, ainsi dépuré, avec les autres parties extraites de la mélisse (c'est-à-dire l'esprit huile et l'esprit volatil) et tu conserveras le tout précieusement, car je le considère comme un arcane merveilleux. Si tu veux augmenter encore sa puissance, tu n'auras qu'à ajouter un peu d'huile de cinnamome (cannelle) et de caryophylle (clou de girofle). »

- 
1. L'esprit-de-vin n'est autre que la manière un peu désuète de désigner l'éthanol.
  2. Quant à l'empyreume, cela signifie tout simplement : « odeur de brûlé ».
  3. Le cohobage consiste à distiller autant de fois que nécessaire.
  4. La distillation *per descensum* est un mode opératoire qui se distingue de la distillation *per ascensum*, en cela qu'elle se réalise « avec deux récipients au long col placés l'un au-dessus de l'autre, le supérieur contient le substrat à « distiller » (retenu par une grille) et l'inférieur sert à récupérer les « huiles » lourdes s'écoulant vers le bas. » (Wikipédia).
  5. Le mot retorte est un synonyme de cornue.