

La véritable formule de l'Eau de Mélisse des Carmes de la place Maubert

De nombreuses études ont été publiées sur l'Eau de Mélisse depuis une quarantaine d'années. Nous rappellerons :

1° *Celle de Gérardin : Histoire et Pharmacopée de l'Eau de Mélisse dite des Carmes, parue dans le Bulletin des Sciences Pharmacologiques en 1910 (1).*

2° *Notre étude : Contribution à l'histoire de l'Eau de Mélisse des Carmes, parue dans le Bulletin de la Société d'Histoire de la Pharmacie, n° 52 (2).*

3° *Une autre étude personnelle, incluse dans une note : Sur la préparation des médicaments spécialisés par la Société libre des Pharmaciens de Paris (3).*

4° *Enfin, le chapitre que lui a consacré Tournier, dans son importante thèse : Le clergé et la pharmacie (4).*

Il nous est possible cependant de produire un document inconnu sur l'Eau des Carmes de la place Maubert, ceci grâce à notre collègue et ami Bonvoisin, qui a bien voulu nous donner, pour notre collection de documents sur les remèdes secrets, le précieux manuscrit que nous reproduisons ci-dessous :

SECRET

Recette pour faire l'Eau de Melisse laissée au grand Convent des Carmes de la place Maubert par frère Joachim de Saint-Jaques Profes de la Province de France en l'année 1715.

PREPARATIONS

Il faut distiller chaque herbe et aromate en particulier, et avoir autant de cruches qu'il y a de sortes de choses qui y entrent, et avoir bien soin d'écrire sur chaque cruche le nom de l'eau qu'elle contient, et bien boucher la cruche avec un papier collé avec empoix. Ayant ainsi toutes les eaux faites, il sera facile de faire la composition, comme est marqué cy après.

(1) P. 667 et 719.

(2) Couverture, p. II.

(3) *Journal de Pharmacie et de Chimie*, 16 mai 1932.

(4) Paris, 1938.

OBSERVATIONS

Il faut cueillir les herbes dans leur force, par exemple la melisse un peu avant sa fleur, et dans sa fleur au mois de may, et celle qui a cruë après l'avoir coupée, elle est bonne au mois de septembre, l'éplucher, n'y mettre que les feuilles depuis le milieu de la tige jusqu'en haut.

Il faut cueillir le romarin lorsqu'il est en fleur, l'éplucher et n'y mettre que les fleurs et feuilles.

Le tim de meme quand il est en fleur, et l'éplucher, n'y point mettre les cotons, ny racines.

Il faut aussi cueillir la sauge dans sa fleur, l'éplucher, mettre feuilles et fleurs.

La Marjolenne doit aussi être cueillie lorsqu'elle est en fleur, l'éplucher, mettre fleurs et feuilles.

Il faut aussi attendre que l'Isopé soit en fleur pour la cueillir, l'éplucher, mettre fleurs et feuilles.

Angelique de jardins dont on fait de la conserve, on attend qu'elle soit montée afin que les cotons et les feuilles soient bons, quand on y mettroit feuilles, fleurs, cotons et racines tout est bon.

Il faut acher chaque sorte de ces herbes en particulier, et les mettre chacune dans une cruche, près que l'emplir, et puis l'emplir de bonne eau-de-vie, laisser infuser deux fois 24 heures en été, ou dans un lieu chaud, et en hiver 3 fois 24 heures. Au bout de 2 fois 24 heures, il faut distiller chaque herbe, et, mettre dans une bouteille la distillation et écrire sur la bouteille le nom de l'herbe qu'on aura distillée, et bien boucher la bouteille.

Il faut faire toutes ces distillations d'herbes pendant l'été, afin d'en avoir la provision de tout ce qu'il en faut pendant une année.

AROMATES

Celles cy se trouvent toujours chez les epiciers en tout tems, ainsy on les distille a loisir quand on en a besoin.

PREPARATION DES AROMATES

La canelle, il la faut mettre en poudre grossière et la mettre dans une cruche. Semblablement de la muscade, il faut la battre dans un mortier, c'est à dire qu'elle soit bien concassée, la mettre dans une autre cruche.

La meme chose de la coriande, la concasser, et la mettre dans une cruche.

L'annis verd de Verdun, le concasser, et le mettre dans une cruche.

Il ne faut point concasser le cloud de geroffre, il le faut mettre comme il est dans une cruche tout entier.

Des ecorses de citrons seiches, les mettre par morceaux dans une cruche.

REGLE GENERALE

Pour chaque chose cy dessus mise dans les cruches, il faut sur 3 onces une pinte d'eau de vie, c'est environ 6 pintes pour une livre, pour les faire infuser, bien boucher la cruche, et laisser infuser environ 2 fois 24 heures en hyver, moins en été.

Après quoy il les faut distiller toutes separement, mettre chaque distillation dans des bouteilles, et écrire dessus le nom de chaque eau.

OBSERVATIONS

Il ne faut mettre que la moitié plein dans l'alambic, et soit herbes ou aromates, il faut finir la distillation, quand il ne distille plus que par gouttes, car il faut qu'elle distille ordinairement le fillet, et bien affraichir, c'est ce qui fait la bonté de l'eau de Melisse, sans quoy elle sent un gout d'empirume.

Première composition (1)

Voicy ce qu'il faut mettre dans la cruche des aromates c'est à dire les eaux de canelle 3 pintes et demie ; cloud de girofle 3 pintes ; muscade 3 pintes et demy septier ; annis 2 pintes ; coriande 3 pintes et demie ; eau d'ecorse de citron un demy septier.

(1) Dessin représentant : 1° la cruche des aromates ; 2° le tonneau de la melisse simple ; 3° le tonneau de la composition des simples.

Voicy ce qu'il faut mettre dans le tonneau de la composition des simples, c'est à dire les eaux distillées ; d'angelique 8 pintes ; de romarin 6 pintes ; de marjoleine 7 pintes et demie ; d'isope 8 pintes ; de tim 7 pintes ; de sauge 15 pintes et demie.

Recommencer jusqu'a ce que le tonneau soit plein.

A l'égard du tonneau de Melisse on l'emplit avec l'eau de la Melisse distillée seule.

REMARQUE

Quoy que cette composition soit bonne et bien juste, il est de la prudence de gouter l'eau de Melisse lorsqu'elle est faite pour savoir si rien ne domine, car quelquefois de la cannelle ou du cloud seront bons et forts et leur odeur l'emportera sur les autres drogues ; ainsi ces autres drogues peuvent l'emporter sur celles la.

De meme des simples, si l'herbe de melisse n'a pas crüe en pays sec, ou n'a pas été cueillie en beau tems, elle ne sentira pas son fumet, en ce cas il y faut mettre un peu plus de l'eau d'ecorce de citrons pour y suppléer.

Au commencement que j'ai fait l'eau de melisse, je la gouttois souvent, et trop souvent pour la rendre parfaite, et trop souvent, car c'est ce qui m'a ruiné et bruslé la poitrine. Dieu soit béni.

Je soussigné certifie avoir donné ce present secret ou recette pour bien faire l'eau de melisse et l'eau vulnérable dite d'Arquebusade au frere Gabriel de St-Nicolas avec permission du très R. Pere Tiburse prieur du grand Couvent place Maubert à Paris, en foy de quoy je signe

fr. JOACHIM,

DERNIERE COMPOSITION

Suit un petit tableau avec les indications suivantes :

1° *Cruche aromates.* Prenés en 5 pintes et les verses dans la cruche de la composition generale ;

2° *Tonneau de Melisse simple.* Tirés en 5 pintes et demie et verses les dans la cruche de la composition generale ;

3° *Tonneau pour la composition des simples.* Tirés en 4 pintes et les verses dans la cruche de la composition generale ;

4° *Cruche pour la composition generale.* Voilà la composition entierement faite.

L'auteur reproduit ensuite un alambic B et complète ainsi ses révélations.

Il faut prendre dans la cruche de composition generale 4 pintes et demie et les mettre dans l'allambic B avec un peu plus de demy septier d'eau de fontaine ou de riviere, et une once de sucre et puis distiller, et en tirer environ 4 pintes, c'est l'eau de Melisse entièrement faite et bonne à vendre.

Comme il en faut faire maintenant beaucoup, c'est ce qui m'a obligé d'avoir ces deux tonneaux, et de faire mes melanges de la maniere que je les viens d'expliquer, pour les mieux concevoir par celui qui me succedera.

fr. Joachim.

Quand on a distillé et tiré 4 pintes d'eau de Melisse parfaite, mettés ce qui reste dans une cruche chaque fois ; et après on distille ces restes et on les mesle avec les restes d'eau vulnérable, c'est pour les pauvres et pour nos amis. »

Comme nous l'avons montré, c'est cette formule qui est exploitée par la Société Libre des Pharmaciens de Paris.

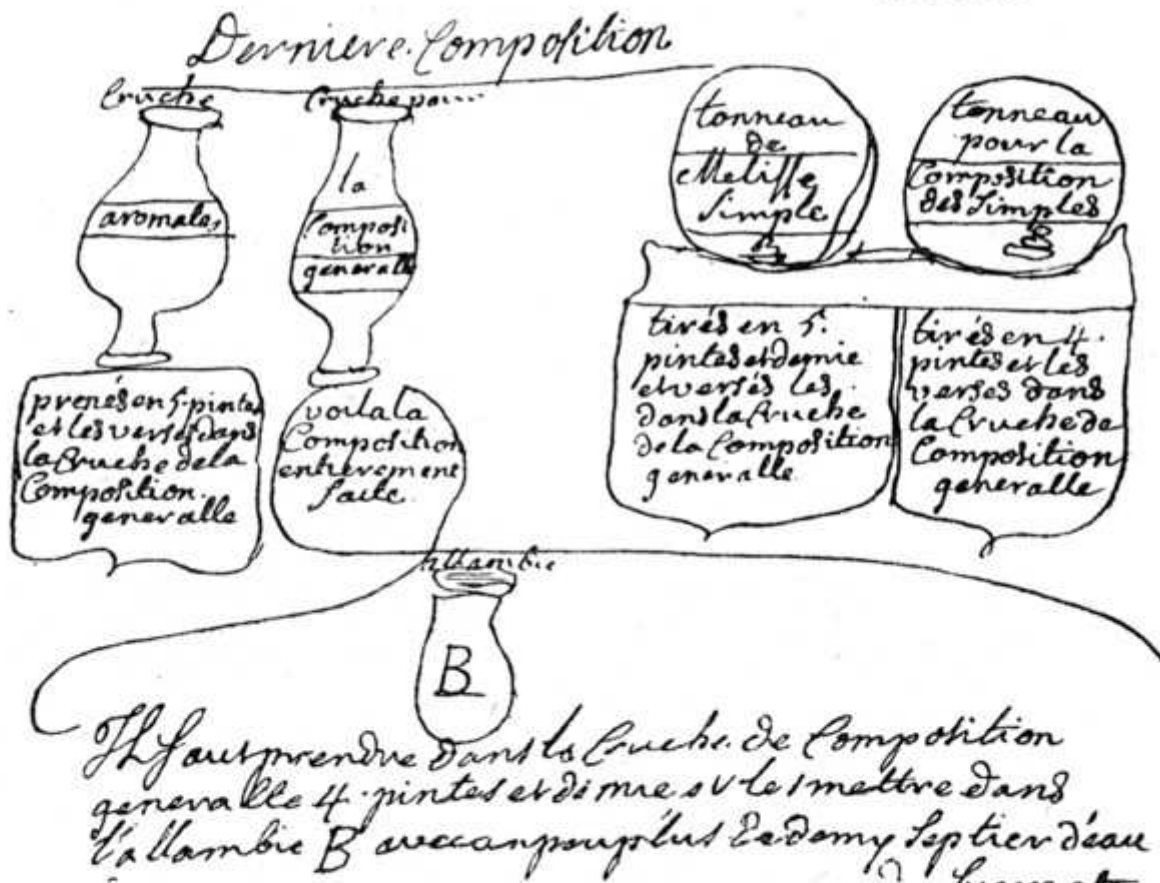
C'est elle aussi qui figure, avec quelques légères modifications (moins de marjolaine et de muscade, plus d'angélique, etc., etc...) dans le Codex Medicamentarius de 1818.

Elle était encore exploitée en 1877 par Prosper Dumont, et le Catalogue de la Pharmacie Centrale et de Menier, de cette date, reproduit l'étiquette ornée des portraits de saint Jacques et sainte Geneviève, tandis que celle de Boyer (Carmes de la rue de Vaugirard) est ornée de ceux de saint Jean de la Croix et de sainte Thérèse.

Mentionnons enfin que notre manuscrit se termine par la formule de l'eau « d'Arquebusade dite vulnérinaire composée », et par la recommandation suivante de frère Joachim :

« Si les Supérieurs me veulent croire, ils ne donneront ces deux Secrets qu'à un Religieux et le feront jurer qu'il ne les donnera à personne. »

M. BOUVET.



Fac-similé du manuscrit de Fr. Joachim