

distillée, celle-ci ne souffroit aucun changement.

Cette eau est aussi légère que l'eau ordinaire distillée, elle n'a aucun goût quatre ou cinq heures après la distillation : en sortant de l'alambic elle a un petit goût de feu, qui vient de ce qu'elle a perdu dans la distillation une partie de l'air qui lui est nécessaire pour avoir une faveur convenable, & qu'elle acquiert de nouveau en quatre ou cinq heures de tems. Cette eau, à ce que nous a dit Mr. Possonnier, est beaucoup meilleure qu'aucune autre eau pour la cuisson des alimens, surtout des légumes. Il prétend que des fèves & pois qui ne cuisent pas avec toute autre eau, cuisent avec celle-là ; que le pain en est meilleur & plus léger, & qu'elle est excellente pour le lavage du linge. Ce sont des expériences que l'on fait actuellement & qui ont parfaitement réussi à Brest, Rochefort & l'Orient. Cette eau se conserve mieux & plus longtemps, soit dans les barriques, soit dans les bouteilles. Mr. Possonnier nous a assuré en avoir dans son Cabinet à Paris depuis trois ans, qui n'a souffert aucune altération.

Elle est par sa nature très-peu propre à se corrompre ; car voici comment les eaux ordinaires se corrompent dans les barriques à fond de cale ; la chaleur met en action les différens sels qu'elle contient, lesquels deviennent propres par-là à extraire du bois des barriques les différens sucs qui peuvent y être restés, & qui mélangés avec ces eaux en font une espèce de risane, laquelle chargée de corps étrangers échauffés par le germe de putréfaction qu'elle conserve est bientôt corrompue ; & les œufs des insectes dont elle est chargée, n'attendent que ces instans