

Élemens de pharmacie, theorique et pratique ... / [Antoine Baumé].

Contributors

Baumé, Antoine, 1728-1804.

Publication/Creation

Paris : Samson, 1784.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/scckzefd>

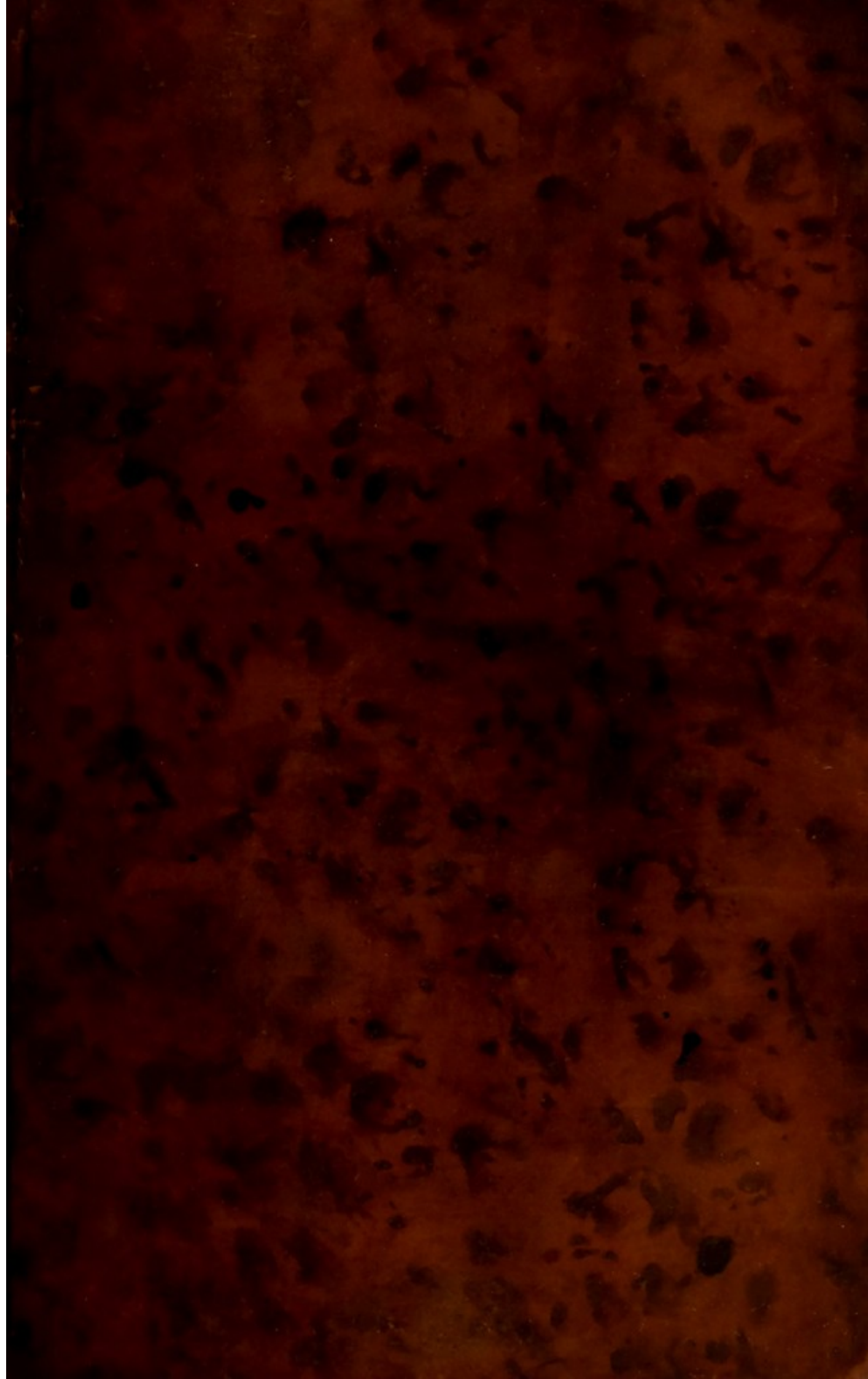
License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>








12640/B

LOUIS DEBACQ
Pharmacien de 1^{re} Classe



Digitized by the Internet Archive
in 2016 with funding from
Wellcome Library

<https://archive.org/details/b28759278>

É L É M E N T S

D E

P H A R M A C I E

T H É O R I Q U E E T P R A T I Q U E .

THE MUSE

OF

PHARMACY

THEORY AND PRACTICE

É L É M E N T S

D E

P H A R M A C I E

THÉORIQUE ET PRATIQUE:

CONTENANT toutes les Opérations fondamentales de cet Art ;
avec leur définition, & une Explication de ces Opérations, par
les Principes de la Chymie ;

LA Maniere de bien choisir, de préparer & de mêler les Médica-
ments ; avec des Remarques & des Réflexions sur chaque procédé ;

LES Moyens de reconnoître les Médicaments falsifiés ou altérés ;

LES Recettes des Médicaments nouvellement mis en usage ;

LES Principes fondamentaux de plusieurs Arts dépendants de la
Pharmacie : tels que l'Art du Confiseur, & ceux de la préparation
des Eaux de Senteur & des Liqueurs de table.

Avec l'exposition des Vertus & Doses des Médicaments,
à la suite de chaque Article.

*Par M. BAUMÉ, Maître Apothicaire de Paris, de
l'Académie Royale des Sciences, & de celle de Madrid.*

CINQUIEME ÉDITION.

Revue, corrigée, & fort augmentée.



A PARIS,

Chez SAMSON, Libraire, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXXIV.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.

A V I S.

ON prévient le Public , que pour reconnoître cette cinquieme édition, faite sous les yeux de l'Auteur, elle ne sera signée que de la main du sieur SAMSON , à cause de la supercherie des Contrefacteurs qui avoient fait graver le nom de M. BAUMÉ , à l'imitation de l'avis qui étoit aux précédentes éditions de cet Ouvrage.

A Paris , le 31 Juillet 1784.

Samson
Libraire.

N. B. Cette édition à moins de pages que la quatrieme , malgré les augmentations , parceque l'on a ajouté à toutes les lignes des lettres , et à chaque page des lignes de plus , pour ne pas faire un trop fort volume.



AVERTISSEMENT.

JAMAIS livre de Pharmacie n'a été critiqué aussi vivement que la première édition de cet Ouvrage. J'aurois été sensible à ces critiques, si je me les étois attirées par des erreurs ou par des fautes grossières; mais celles qu'on avoit cru y découvrir se sont évanouies au moyen des éclaircissements que j'ai donnés. La critique a été de deux especes : l'une a été imprimée, ce qui m'a fait plaisir; elle m'a mis à portée de donner les éclaircissements & les instructions dont on paroïsoit avoir besoin. L'autre n'a été que verbale; elle a fait un peu de tort à l'Ouvrage, & l'a empêché d'être connu aussi promptement qu'il l'auroit été sans cela. Mais est-il possible de se mettre à l'abri de la critique d'une sorte de gens désœuvrés, qui n'ont tout au plus que le demi-savoir, & qui osent prendre un ton magistral? Ces critiques sentent qu'ils seroient confondus, s'ils publioient leurs observations.

Mais heureusement tout le monde ne pensoit pas de même de mes *Eléments de Pharmacie*; car dans le même temps qu'on en faisoit la critique, tous les gens de l'art les recherchoient pour les consulter & se guider dans leurs travaux. M. Bourgelat, Directeur & Inspecteur général des Ecoles Vétérinaires, voulant donner une *Matière Médicinale raisonnée*, ou *Précis des Médicaments*, &c. à l'usage de l'Ecole Royale Vété-

rinaire, a cru y devoir faire entrer une partie de mes Eléments de Pharmacie : il en a tiré tout ce qui pouvoit être utile à l'objet qu'il se propoisoit de remplir ; & on peut dire qu'il l'a fait avec toute la capacité & le discernement qu'on lui connoît.

Dans la Préface de la premiere édition de cet Ouvrage, j'avois blâmé les falsificateurs de médicaments : on a voulu m'en faire quelques reproches ; mais il n'est personne qui ne sente combien la fidélité & l'exactitude sont nécessaires dans la préparation des médicaments, & combien il est dangereux de faire usage de ceux qui sont falsifiés. Le Gouvernement a été tellement pénétré de cette vérité, que le Roi, par sa Déclaration, en date du 25 Avril 1777, & enregistré en Parlement le 13 Mai de la même année, a érigé le corps de Pharmacie en College, & accorde aux seuls Apothicaires le droit de vendre les drogues composées.

Dès la seconde édition de cet Ouvrage, j'en ai un peu changé le plan : j'ai ajouté successivement beaucoup de formules nouvelles, & plusieurs choses intéressantes sur la théorie de la Pharmacie : cependant comme il faudroit plusieurs volumes pour contenir toutes les formules de remèdes particuliers, qui ont plus ou moins de vogue, & celles qu'un succès, souvent dû au hasard, ou à la constitution robuste de quelques malades ont mises en crédit, j'ai pensé ne devoir point les admettre indistinctement ; c'eût été favoriser le charlatanisme, & encourager l'ignorance à de nouveaux essais. Je n'ai donc ajouté dans la qua-

trieme édition que la poudre de Grimaldy & le traitement contre les Ténia ou vers solitaires. Ce dernier remede , après des succès marqués & constatés par nos plus célèbres Médecins , a été publié par ordre du Roi, Louis XVI.

Dans cette nouvelle édition j'ai ajouté beaucoup de remedes qui ne sont connus que par peu de personnes , & j'ai pensé faire plaisir de les réunir dans cet Ouvrage qui en contient déjà beaucoup d'autres.

J'ai pris soin autant que j'en ai tenu note , de rendre compte de la quantité des médicaments que chaque recette fournit. Cet objet est de la plus grande utilité pour le Médecin & pour l'Apothicaire : le Médecin est en état de mieux doser les médicaments ; l'Apothicaire se détermine en connoissance de cause , & sur-le-champ , à préparer suivant son débit la quantité de médicaments dont il a besoin.

L'ordre que j'ai suivi dans cette édition , est le même que dans la précédente : je fais d'abord une introduction à la pharmacie , où j'expose la lenteur de ses progrès dans les premiers temps. A la suite de l'introduction je définis cette science , & je fais voir que c'est mal à propos qu'on l'avoit divisée en Pharmacie Galénique & en Pharmacie Chymique. Aucune Pharmacopée ne fait l'application des principes de la Chymie ; cependant , sans les connoissances de cette science , on ne travaille qu'au hasard dans la Pharmacie.

Je divise la Pharmacie en quatre parties , qui sont , *la connoissance , l'élection , la préparation*

& la mixtion des médicaments. Au lieu d'entrer ici en matière, comme dans la première édition, je continue d'exposer les prolégomenes de la Pharmacie : je parle des vaisseaux & des instruments ; je donne la figure & la description d'un alambic à bain-marie d'étain : ce vaisseau est de la plus grande commodité pour les distillations.

Je donne la description d'une étuve ; c'est une chose de la plus grande utilité pour faire dessécher les plantes, même en été. La Nature fournit les végétaux dans la saison, mais le temps n'est pas toujours favorable pour les faire dessécher aussi promptement que cela est nécessaire. A l'occasion de l'étuve, je donne une manière de dessécher le bled, & un moyen de le conserver plusieurs siècles en bon état : cet objet d'utilité n'est point déplacé dans un Ouvrage comme celui-ci, puisqu'il prescrit les principes de la dessication des végétaux en général. Après la description de l'étuve je parle des poids, des mesures, &c. Moyennant cela les objets de la Pharmacie ne sont point interrompus.

Après la description de l'étuve, j'aurois pu dire un mot sur les fourneaux dont on se sert dans la Pharmacie, mais ils sont si simples que j'ai regardé cet objet inutile ; les fourneaux ordinaires de cuisine peuvent servir pour faire presque toutes les opérations de Pharmacie. Le sieur Nivert a présenté à l'Académie en 1782 une cuisine portative, très ingénieuse, & qui peut avoir son utilité dans des Pharmacies où le local ne permet pas d'établir un laboratoire en règle ;

cette cuifine eft une boîte de tôle ou de cuivre de deux pieds deux pouces de long, deux pieds de large, & quinze pouces de hauteur, dans laquelle on loge tous les uftenfiles de cuifine & du linge, dans laquelle on peut préparer enfemble ou féparément comme on veut, avec trois livres de charbon, neuf chofes à la fois, & faire un dîner pour douze perfonnes au moins. Cette cuifine portative peut être fort utile pour les Pharmacies ambulantes à l'armée.

L'ordre que j'ai fuivi, m'a paru le plus naturel : je paffe du fimple au composé, & du composé au plus composé. Jufqu'ici la Pharmacie a été traitée fans beaucoup d'ordre; on s'étoit toujours contenté de placer enfemble les chofes de même forte à-peu-près. Cependant il m'a femblé que la Pharmacie, confidérée comme fcience, pouvoit être présentée dans un ordre plus méthodique. On avoit coutume de divifer la Pharmacie en trois parties; mais j'ai cru devoir y en ajouter une quatrieme, qui eft la connoiffance des médicaments.

La connoiffance des drogues fimples étant néceffaire à un Apothicaire, j'en ai fait la premiere partie de cet ouvrage : mais cet objet étant plus étendu que la Pharmacie elle-même, au lieu de faire un article fur la Matière Médicale, je renvoie aux différens traités qu'on en a publiés. Je me contente de parler de la fophiftication de plusieurs médicaments, & j'enseigne les moyens de reconnoître ces fraudes. Il n'est fait mention de ces altérations fi nuifibles & fi puniffables, que

dans fort peu d'ouvrages : cependant il est nécessaire qu'un Apothicaire les connoisse ; c'est une partie essentielle à l'étude de la matiere médicale. Quelques personnes ont trouvé mauvais que cet article fût placé dans des Eléments de Pharmacie : où donc étoit-il plus nécessaire & plus naturel d'en parler ? On objecte que c'est apprendre aux gens mal intentionnés des moyens de falsifier , au lieu de prémunir contre les fraudes. Cela seroit vrai si je n'eusse pas donné en même temps le moyen de reconnoître ces fraudes. Au reste mon sentiment est qu'on ne peut trop mettre le public en garde contre ces falsificateurs insidieux , qui se jouent des besoins du peuple , & qui, sous l'appât d'un gain honteux , se font un talent de le tromper. Puisse au moins cet Ouvrage répandre assez de lumieres sur l'Art important de la Pharmacie , pour enseigner à reconnoître , par des caracteres certains , les médicaments véritables , d'avec ceux qui sont sophistiqués , à séparer le remede d'avec le poison , enfin à distinguer le charlatanisme dangereux d'avec la science salutaire !

Dans la seconde Partie , qui est l'élection des médicaments , je traite de tout ce qui a rapport au choix des drogues simples , du temps de se les procurer , &c. J'ai supprimé de cette Partie la dessication & la conservation des drogues simples , pour les mettre dans la préparation : effectivement dessécher une plante , est une préparation qu'on lui fait subir ; la conserver , est un moyen qu'on emploie pour l'avoir toujours en bon état ; cela dépend encore de la préparation. J'ai retrans-

ché ici la sophistication , pour placer cet article à la connoissance des médicaments, comme nous venons de le dire. Enfin j'ai encore ôté de cet article tout ce qui est prolégomene à la Pharmacie , tel que les vaisseaux, les instruments , les poids & mesures , &c. Ces choses sont mieux placées avant tout ce qui appartient véritablement à la Pharmacie.

Dans la troisieme Partie , je traite de la préparation des médicaments. Presque toutes les drogues simples ne peuvent être employées dans l'état où la Nature nous les a fournies : elles ont besoin d'être arrangées convenablement, en un mot qu'on leur fasse subir quelques préparations, aux unes plus , aux autres moins. Il y en a qui ne demandent que d'être séchées ; telles sont les plantes & les parties molles des animaux : d'autres exigent qu'on leur fasse éprouver l'action du feu, pour les priver seulement d'une partie des substances volatiles qu'elles contiennent : d'autres veulent l'action d'un plus grand feu, pour les réduire en terre ou en cendre , & les priver de tout principe volatil. Il y a des substances qu'il faut réduire en poudre : la maniere de les pulvériser est différente suivant leur nature. Les unes sont végétales ou animales ; il suffit de les pulvériser & de les passer au travers d'un tamis, pour qu'elles puissent être employées. Il y en a de minérales , dont la texture est pierreuse & même métallique : ces substances ont besoin d'une division plus grande ; on les broie sur un porphyre.

Les pulpes des plantes & de leurs parties, leurs

sucs, soit aqueux, soit huileux, soit résineux, soit laiteux, ainsi que les sels essentiels de ces différents sucres, sont du ressort de la *préparation*. Tous ces objets offrent des détails que j'ai tâché de rendre intéressants par des additions considérables; tels que des éclaircissements sur le sel essentiel d'oseille; un procédé pour faire de l'amidon, & la théorie de cette opération; théorie dont on n'avoit pas encore de connoissance. On verra, par exemple, que le travail qu'on fait à l'amidon, consiste à enlever à la farine la matiere extractive, afin de ne lui conserver que la partie mucilagineuse. En cet endroit je rapporte le procédé de M. Keyfelmeyer pour séparer des graines farineuses une substance parfaitement animalisée: je fais mention de plusieurs expériences qui font connoître la nature de cette singuliere matiere découverte depuis peu de temps.

La quatrieme Partie, qui est la mixtion des médicaments, offre un plus grand détail; elle est susceptible d'être traitée méthodiquement; j'ose croire l'avoir fait. Après avoir dit ce que c'est que mixtion, & établi quelques principes généraux sur les formules & sur la maniere de formuler, je parle des mélanges, & je commence d'abord par les plus simples. Des plantes coupées menu & mêlées, forment les premiers exemples de mélanges; ils sont connus sous le nom d'*especes*; on les emploie pour faire des infusions & des décoctions. Je traite aussi de ces deux opérations immédiatement après les especes. A la suite des infusions & des décoctions dans l'eau, je parle

des infusions & des décoctions qui se font dans le vin; ce qui forme un genre de médicaments connus sous le nom de *vins médicaux*. L'esprit de vin est une liqueur dans laquelle on fait également infuser & digérer différentes substances. Je place cet article à la suite des infusions dans le vin. On a donné à ces sortes de médicaments, faits avec de l'esprit de vin, les noms de *teintures*, d'*élixirs*, de *baumes spiritueux* & de *quintessences*. Nous aurions pu placer à la suite des teintures plusieurs autres infusions ou décoctions : telles sont celles qu'on fait dans du vinaigre, & qui produisent les vinaigres médicaux; celles qu'on fait dans de l'huile, qui forment les huiles par infusion & par coction; pareillement les infusions & décoctions qui se font dans la graisse, lesquelles forment les pommades & les onguents. Mais il nous a semblé que cela auroit trop coupé la suite des opérations; parceque les vinaigres, les huiles, les pommades & les onguents sont des médicaments qu'on ne fait pas entrer communément dans des médicaments plus composés; au lieu que les autres infusions, dont nous avons parlé précédemment, sont le plus souvent des préliminaires à la préparation d'autres médicaments plus composés; d'ailleurs elles sont la base des extraits & des résines que nous voulions placer ici.

La manière ordinaire de faire les décoctions, est à l'air libre; par ce moyen l'on perd tout ce que les substances contiennent de volatil. Mais lorsqu'on fait des décoctions dans des vaisseaux

clos, comme font les alambics, cela forme une distillation; on recueille les principes qui montent au degré de chaleur de l'eau bouillante. Ici je place la distillation & tout ce qui a rapport à cette opération : je commence par la distillation des plantes inodores, & je fais voir qu'elles n'ont rien de volatil : elles ne fournissent que des eaux d'une odeur empyreumatique, n'ayant que peu ou point de vertu. Il y a un autre genre de plantes; ce sont celles qui ont de l'odeur, & que l'on nomme aromatique. Avant de soumettre ces plantes à la décoction avec de l'eau dans un alambic, comme les précédentes, je les distille au bain-marie, sans eau, ou avec l'addition d'une petite quantité d'eau lorsqu'elles sont trop peu aqueuses; elles fournissent une liqueur chargée du principe odorant de la plante, autrement dit *esprit recteur* : j'examine cette liqueur, & je dis qu'elle est une huile essentielle, très ténue, & comparable à l'éther le plus rectifié pour la volatilité. Ensuite je distille ces plantes à feu nud & avec de l'eau : l'eau qui passe dans la distillation est blanche, laiteuse, fort odorante; elle est mêlée d'une liqueur inflammable qui surnage ou qui se précipite sous l'eau; cette liqueur est de l'huile essentielle.

L'article des huiles essentielles est important dans la Pharmacie : j'ai rendu cet article intéressant par une infinité de détails sur plusieurs huiles essentielles, & sur la quantité qu'on en retire : j'ai augmenté cet article de plusieurs observations nouvelles. Les Auteurs ont beaucoup varié sur

les proportions d'huile essentielle qu'on tire des plantes seches , par comparaison aux plantes récentes. J'examine cette question , je fais voir qu'on s'y est mal pris pour la bien décider , & je la termine par de nouvelles expériences , qui font voir qu'il y a des plantes seches qui en rendent davantage , & qu'il y en a de vertes qui font dans un cas contraire ; en un mot cela dépend de l'état de fluidité où se trouve l'huile essentielle dans les plantes. Lorsque l'huile est bien fluide , l'eau en dissout beaucoup , & c'est ce qui fait qu'on en tire moins.

A la suite des huiles essentielles , je place les mélanges de ces huiles , & les combinaisons de ces mêmes huiles avec l'alkali fixe , ce qui forme une sorte de savon. On a donné à celui qui est fait avec l'essence de térébenthine , le nom de *Savon de Starkey*. Afin de mieux faire entendre la théorie de cette opération , je profite de l'occasion pour placer en cet endroit le savon ordinaire qui est fait avec une huile grasse ; cela vient d'autant mieux , qu'on a examiné à l'article des sucs huileux la différence qu'il y a entre les huiles essentielles & les huiles grasses. Cela me donne occasion de parler de plusieurs observations nouvelles sur le savon ordinaire. Le savon de Starkey est une préparation de Pharmacie fort ordinaire ; néanmoins quelques Artistes en ont fait un objet de la plus grande importance ; & comme si la maniere de le préparer étoit un miracle en Chymie , ils ont proposé ce sujet en problème avec beaucoup de prétention. Je prouve par une infi-

nité d'expériences que l'Auteur n'entendoit pas bien son problème. Je fais voir que les deux substances qui composent le savon de Starkey, ne se combinent pas en totalité, & qu'il faut séparer par le *deliquium* celles qui ne se sont pas combinées, pour avoir ce savon dans un état de perfection.

Après les savons j'examine la fermentation : je la considère en trois temps, comme tous les Chymistes. Je n'avois dessein de donner qu'une simple définition des trois états de fermentation, comme je l'avois fait dans la première édition de cet Ouvrage; mais comme il m'a été fait des objections sur la putréfaction, j'ai cru devoir y répondre, n'ayant point quant à présent occasion de le faire ailleurs. On trouvera sur cette matière des détails & des expériences nouvelles, qui constatent sans réplique que la putréfaction des matières animales dans les circonstances où nous les employons, se fait absolument sans chaleur, sans gonflement, & qu'elle est une analyse naturelle des corps qui y sont soumis.

Le premier degré de la fermentation produit des liqueurs spiritueuses : j'examine dans un grand détail ce que c'est que cette substance que l'on nomme *esprit de vin*, parcequ'elle est d'un grand usage dans la Pharmacie : je donne les moyens de rectifier l'esprit de vin le plus qu'il est possible, parceque souvent on a besoin qu'il le soit. J'enseigne à reconnoître celui qui est parfait, & à cette occasion je donne la description de deux peseli-
queurs; l'un pour connoître la quantité de sel

contenue par chaque cent livres d'eau, & l'autre, pour connoître avec la plus grande précision la quantité de liqueur spiritueuse contenue dans un esprit de vin quelconque. Les résultats des expériences que j'ai faites à ce sujet, sont rapportés dans une Table placée à la suite de cet article. Ayant dit tout ce qu'il convient de savoir sur l'esprit de vin, je donne les formules pour faire les eaux spiritueuses simples & composées.

On trouvera beaucoup de nouvelles observations, & une découverte bien intéressante sur la nature du principe âcre des plantes anti-scorbutiques; je démontre que c'est du soufre qui se cristallise, & que les liqueurs perdent de leur odeur à mesure que le soufre s'en sépare.

Dans cet article des eaux spiritueuses, je donne plusieurs nouvelles recettes, telles que celles de l'eau d'Ardel; une formule pour faire d'excellente eau de Cologne, une autre pour faire l'eau d'émeraudes. Ces formules, ainsi que plusieurs autres que j'avois déjà publiées dans la première édition de cet Ouvrage, étoient secrètes ou connues de fort peu de gens, qui en faisoient beaucoup de mystère. La publication de ces petits secrets a déplu à ceux qui s'en croyoient seuls possesseurs.

A la suite des liqueurs spiritueuses, je place le vinaigre, parcequ'il est le produit de la seconde fermentation, & je donne tous les vinaigres médicaux qui sont d'usage. On trouvera de nouvelles recettes qui n'étoient pas dans les précédentes éditions, telles que le vinaigre colchique,

avec lequel on fait l'oxymel colchique; c'est un remede nouveau, mis en usage par Storck : l'extrait de Saturne : l'eau végeto-minérale de Goulard.

L'article qui suit cette matiere traite des médicaments liquides qu'on prépare avec le miel & avec le sucre. J'y ai ajouté le syrop de framboise au vinaigre. On trouvera encore plusieurs additions intéressantes, telles que l'application du pese-liqueur pour les sels, à l'effet de connoître le juste point de cuisson des syrops, pour empêcher qu'ils ne fermentent ou ne candissent.

Le sucre, les syrops, les eaux spiritueuses & l'esprit de vin, sont les substances qui composent les ratafias. Je place en cet endroit tout ce qui concerne les liqueurs de table. J'ajoute une formule pour faire un très bon ratafia d'angélique, la recette d'un excellent escubac, celle du marasquin de Zara, &c. &c.

L'article des conserves suit immédiatement : il y en a de médicamenteuses & d'alimenteuses, les unes & les autres sont du ressort de la Pharmacie. Ce qui compose cet article, sont les gelées, les marmelades, les confitures seches & liquides, & les conserves médicamenteuses. Immédiatement après je parle des poudres composées. J'ai cru que je pouvois placer ici ces sortes de médicaments. Les regles générales que j'établis sur la maniere de les préparer, servent d'introduction à celles qui entrent dans les électuaires.

Les électuaires, les confectiions, les opiates, les hieres, &c. sont des conserves semblables à

celles dont nous venons de parler, mais infiniment plus composées : ce sont en général des poudres mêlées avec du miel ; c'est pourquoi il m'a paru nécessaire de les placer après les poudres composées.

J'observe la division reçue des électuaires, en altérants & en purgatifs, en électuaires mous & en électuaires solides. Je donne la recette des tablettes antimoniales de Kunkel, une formule pour préparer les pastilles de citron pour appaiser la soif, & le moyen de faire la limonade sèche pour la campagne ; dans cet article je place la fabrication du chocolat.

A la suite des électuaires je parle des pilules, & enfin je finis les médicaments internes par les trochisques.

Les médicaments externes sont faits pour être appliqués à l'extérieur. La plupart sont préparés par une manipulation semblable ou à-peu-près à celles qu'on emploie pour préparer les médicaments internes : ils sont assujettis aux mêmes loix. J'aurois pu les placer dans les endroits qui leur convenoient le mieux parmi les médicaments internes ; mais comme on n'est pas accoutumé à une pareille distribution, j'ai mieux aimé suivre l'usage ordinaire ; beaucoup de gens auroient trouvé cet ordre mauvais sans savoir pourquoi. Suivant cette distribution j'aurois placé les huiles par infusion, les onguents, les pommades, &c. qui se font aussi par infusion, immédiatement après les infusions dans l'eau, dans le vin, dans l'esprit de vin, &c. Après les décoctions dans

l'eau , j'aurois également placé les huiles & les onguents qui se font par coction. L'article des baumes auroit été supprimé : ces objets auroient été dispersés dans les endroits qui leur auroient convenu le mieux. Il en auroit été de même des pommades , des cérats & des onguents mêlés de beaucoup de poudres ; je les aurois placés parmi les électuaires , parcequ'ils y ressembloit davantage : ce sont le plus souvent les mêmes ingrédients qui composent les uns & les autres ; leur plus grande différence n'est que dans les excipients : dans les électuaires c'est le sucre ou le miel qui en est l'excipient ; dans les onguents ce sont les huiles , les graisses , la cire , &c. Au reste , la confection des uns & des autres est assujettie aux mêmes loix. En parlant de la vertu de ces médicaments , j'aurois désigné ceux qui sont internes et ceux qui sont externes , en faveur des personnes qui ne sont pas suffisamment instruites dans la Matière Médicale.

L'ordre que je suis dans la distribution des médicaments externes , est de présenter d'abord les plus simples ; je les examine à-peu-près dans l'ordre de leur consistance : je commence par les huiles qu'on prépare par infusion & par décoction : je fais observer qu'elles sont assujetties aux mêmes règles que nous avons établies en parlant des infusions & des décoctions dans l'eau. Je donne les formules de toutes les huiles , soit simples , soit composées , qui sont d'usage.

A la suite des huiles , je parle des baumes. Les Anciens donnoient ce nom à des médicaments
qui

qui avoient à-peu-près la consistance des baumes naturels; mais aujourd'hui les médicaments qui portent le nom de baume ont toutes sortes de consistances : c'est pourquoi en conservant ces médicaments & leur nom, on pourroit les distribuer dans les endroits qui leur conviennent le mieux; mais pour ne pas faire de trop grands changements, j'ai conservé ces articles.

Les liniments, les pommades, les onguents & les cérats, se trouvent placés immédiatement après les baumes.

Enfin, les médicaments externes sont terminés par les emplâtres. Je distingue deux especes d'emplâtres; savoir, ceux qui n'ont besoin d'aucun degré de cuisson, qui sont faits par de simples mélanges d'huile, de graisse, de cire, &c. La seconde espece est celle qui doit sa consistance aux préparations de plomb, tels que la litharge, le *minium*, &c. Ces emplâtres se font par une sorte de coction, afin de combiner les préparations de plomb avec les substances graisseuses. Je fais plusieurs additions dans l'article des emplâtres. A l'occasion des vésicatoires, je donne la maniere d'employer les tiges de thyméléa qui est un vésicatoire nouvellement remis en usage, & avec succès. Après les emplâtres, je place les sparadraps : je donne la maniere de préparer le taffetas d'Angleterre. A la suite de cet article je parle des bougies pour les carnosités; & de plusieurs petites préparations, soit pour les yeux, soit pour entretenir & conserver les dents.

Il y a un certain nombre de remedes qui, quoi-

que d'usage dans la Médecine , ne sont connus que d'un très petit nombre de personnes qui se gardent bien de les communiquer. Je publie les recettes de ces remedes , du moins de tous ceux qui sont à ma connoissance. Je fais plusieurs additions dans cet article : je rapporte la formule d'un remede pour la fièvre , la poudre & l'eau de Villars ; la tisane de Feltz ; le vin antiscorbutique de Dumorette ; le remede pour la fièvre , connu sous le nom de remede de Chantilly ou de M. le Duc : il a eu de la réputation dans son temps ; le Duc de Bourbon en fit l'acquisition pour le rendre public. La poudre & l'eau de Villars sont des remedes de peu de vertu , mais qui néanmoins ont joui d'une réputation.

Après les remedes particuliers viennent les médicaments magistraux , dont je n'ai point eu occasion de parler dans le corps de l'Ouvrage. Je me suis contenté de donner une notice sur la définition & la description de ces sortes de médicaments : je n'ai presque point cité d'exemples , parceque cet article est trop arbitraire : il a suffi de rapporter quelques formules magistrales qui sont consacrées , telles que le looch blanc pectoral , le looch de jaunes d'œufs , le *decoctum album* , la tisane de vinache , la tisane de Feltz , une maniere de faire le cataplasme émollient , préférable à celle qu'on a coutume de suivre. Voilà toutes les formules magistrales dont je fais mention. Enfin je termine l'Ouvrage par un Vocabulaire , ou Explication des termes de Pharmacie , & une Table alphabétique des matieres , très complete & très détaillée.

J'avois dessein de ne parler de Chymie qu'autant que la matiere l'exigeoit dans cet Ouvrage, qui n'a pour objet que la Pharmacie, & de réserver le surplus pour ma Chymie qui paroît depuis quelques années; mais j'ai été tellement entraîné, que je ne m'en suis apperçu que lorsqu'il n'étoit plus temps. Il est difficile en effet de se retenir quand la matiere abonde. Cela a formé des articles beaucoup plus étendus les uns que les autres; c'est un défaut qu'on me passera sans peine en faveur de l'utilité qu'on en tirera.

On peut mettre à la tête de ceux qui ont écrit sur la Pharmacie depuis deux siècles, *Jacques Silvius*, natif d'Amiens & Médecin de la Faculté de Paris, qui florissoit au milieu du seizieme siècle: cet homme savant dans plus d'un genre, a donné différents Traités de Médecine, estimés par les personnes de l'art. Sa Pharmacopée a paru pour la premiere fois en 1541, in-8°. sous ce titre *Jacobi Silvii Methodus medicamenta componendi, quatuor libris distributa, ex simplicibus judicio summo delectis & arte certâ paratis; seorsim extant Lutetiae Parisiorum, apud Andr. Wechelum, 1541, in-8°.*

Cet Ouvrage a été vraisemblablement bien accueilli dans le temps, puisqu'il y en a eu douze éditions, la derniere est de 1630, & se trouve comprise dans l'édition complete des Ouvrages de Silvius, ayant pour titre: *Jacobi Silvii Opera Medica jam dudum in sex partes digesta. Adjuncta est ejusdem vita & icon, operâ & studio Renati Moreau, Parisiensis. Colon. Allobrog. apud Jac. Chouet, 1630, in-fol.* b ij

La Pharmacopée fait la cinquieme partie des Œuvres completes de Silvius : elle a été traduite séparément en françois, pour la premiere fois en 1574, en un volume in-8°. sous ce titre : *La Pharmacopée, qui est la maniere de bien choisir & préparer les simples, & de bien faire les compositions, &c. faite françoise par André Caille, Docteur en Médecine. A Lyon, &c. 1574.* Ce même Ouvrage a été réimprimé en 1611, in-4°. extrêmement petit papier, & non pas in-12, comme je l'avois dit dans la Préface de la premiere édition de mes Eléments de Pharmacie. Ce Livre de Silvius est rempli de bonnes observations; c'est une source où l'on trouve beaucoup d'explications & de découvertes, dont il est juste de lui faire honneur, & qu'on n'auroit pas dû s'approprier pendant trente ans, dans un cours de Pharmacie, comme des découvertes nouvelles & personnelles.

Silvius écrivoit dans un temps où les principes de la Chymie étoient trop obscurs, pour pouvoir en faire l'application aux opérations de la Pharmacie: cependant les explications de ce Médecin sont assez claires: il a mis beaucoup d'ordre dans la distribution de son plan, & j'avoue qu'il m'a été fort utile pour mes Eléments de Pharmacie.

L'Ouvrage que je présente au Public est le résultat d'un long travail, de mes observations sur la Pharmacie; c'est un corps complet de doctrine sur cet art: quoiqu'il soit volumineux, il n'est cependant grossi par rien d'inutile: j'en ai banni toutes les recettes qui ne sont point d'un usage

nécessaire : je me suis attaché à rapporter celles qu'un bon Apothicaire doit avoir chez lui, ou qu'il doit savoir exécuter dans l'occasion. J'ai tâché d'éclaircir la pratique par des observations & des raisonnements sur la théorie de l'art.

Enfin c'est le Livre élémentaire ; c'est le Manuel de la Pharmacie & des Arts qui en dépendent, que j'ai eu dessein de donner au Public. J'ai taché de rendre cette cinquieme édition intéressante par l'addition de beaucoup de recettes utiles qui avoient été oubliées dans les précédentes, telles que la préparation de l'opium de Rousseau; celle de Langelot fermenté avec le suc de coing, & plusieurs recettes faisant partie des remedes d'Helvétius; le syrop de Glauber; une recette pour faire d'excellent marasquin de Zara; un remede contre la rage, publié par le college des Médecins de Strasbourg, &c. &c.



T A B L E

D E S A R T I C L E S.

- I**NTRODUCTION, Page 1.
De la Pharmacie en général, 5.
Des vaisseaux & des instruments qui servent dans la Pharmacie, 6.
Description d'un alambic à bain-marie, 8.
Des vaisseaux dans lesquels on garde les médicaments, 13.
Description d'une étuve, 15.
Des poids qui sont d'usage dans la Pharmacie, 16.
Des mesures, 17.
Des mesures de plusieurs ingrédients qu'on désigne par des abréviations, *ibid.*

P R E M I E R E P A R T I E.

- De la connoissance des médicaments*, 19.
De la sophistication & de la substitution des drogues simples, avec les moyens de reconnoître ces fraudes, 20.

S E C O N D E P A R T I E.

- De l'élection des médicaments, ou de la maniere, du temps de se procurer les drogues simples, & de ce qu'il faut observer dans leur récolte*, 38.
Du choix des simples, 40.
Du temps de cueillir les plantes, 43.
Du choix des plantes, 44.
Du choix des fleurs, 45.
Du choix des fruits, 47.
Du choix des semences, *ibid.*
Du temps de se procurer les racines, 49.
Du choix des bois, 53.
Du choix des écorces, *ibid.*
Choix des substances étrangères ou exotiques, 54.
Choix des animaux & de leurs parties, *ibid.*
Choix des minéraux, 55.

T R O I S I E M E P A R T I E.

- De la préparation des médicaments simples*, 56.
De la dessication des drogues simples, 57.
De la conservation des drogues simples, 66.
Préparation des poumons de renard, des foies de loup, & d'autres parties molles des animaux, 72.

Préparation des cloportes & d'autres animaux, page 73.
 Préparation des cantharides, 74.
 Ustion des médicaments, 74.
 Torréfaction de la rhubarbe, 75.
 Eponges calcinées, *ibid.*
 Spodium, ou Ivoire calciné, 76.
 Alun calciné, 78.
 Corne de cerf préparée à l'eau, 79.
 Eau de chaux, 80.
 Eau de chaux d'écailles d'huîtres, 83.
 Soufre lavé, 85.
 Eponge préparée avec de la cire, 86.
 Préparation du *fungus* de chêne, 87.
 Purification du mercure, 88.

De la pulvérisation, 89.

De la pulvérisation par contusion, 90.

Préparation des nids d'hirondelles, 100.
 Maniere de tamiser & de cribler, *ibid.*
 De la porphyrification, 101.
 Des substances qui n'ont besoin que d'être pulvérisées, & qu'on doit broyer sans eau, 103.
 Des substances qu'on broie à l'eau, & qu'on pulvérise sans les laver avant que de les soumettre à la porphyrification, 105.
 Des substances qu'on doit laver avant de les pulvériser & qui se broient à l'eau, 108.
Lavage des terres, ou préparation des substances terreuses qui sont très divisées, 110.
 Préparation de la litharge, 112.
 Préparation de la céruse, 113.
 Æthiops martial, ou safran de mars, de LÉMERI, 114.
 Safran de mars préparé à la rosée, 116.
 Verre d'antimoine préparé avec de la cire, ou verre d'antim. ciré, 117.
 Préparation de la scammonée, *ibid.*

Des pulpes, 119.

Méthode pour tirer les pulpes par coction dans l'eau, en prenant pour exemple la pulpe des pruneaux secs, 120.
 Méthode pour tirer les pulpes par coction sans eau, en prenant pour exemple celles des oignons de lis, 121.
 Pulpe de casse, ou casse mondée, 121.
 Pulpe de tamarins, 123.

Des Sucs, 124.

Des suc aqueux des végétaux, 124.

Maniere de séparer ces suc, *ibid.*
 Clarification des suc aqueux par intermede, 129.

Clarification des sucres aqueux qui contiennent quelques principes volatils , page 130.

Clarification des sucres aqueux sans intermedes , 131.

Maniere de conserver les sucres aqueux officinaux , 132.

Des sels essentiels tirés des sucres aqueux des végétaux , *ibid.*

Sel essentiel d'oseille , 136.

Sel essentiel de tamarins , 138.

Des fécules , 139.

Fécule de bryonne , *ibid.*

Amidon , 141.

Des sucres huileux , ou des huiles , 149.

Des huiles grasses , fluides , exprimées de plusieurs végétaux , 151.

Huile d'amandes douces , *ibid.*

Huile de ben , 154.

Huile de semences de jusquiame par expression , 156.

Huile de semences de chenevis , *ibid.*

Des huiles épaisses des végétaux , 157.

Beurre de cacao , *ibid.*

Huile épaisse de noix muscades , 160.

Huile de laurier , 161.

De la préparation des graisses des animaux , en prenant celle de porc pour exemple , 162.

Huile d'œufs , 165.

Des sucres résineux , des résines & baumes naturels , 166.

Lotion de la térébenthine , ou térébenthine lavée , *ibid.*

Cocction de la térébenthine , ou térébenthine cuite , 167.

Purification du styrax liquide , 168.

Des sels essentiels des sucres inflammables , 168.

Fleurs de benjoin , 170.

Des sucres laiteux , & des gommes résines , 173.

Purification des gommes résines qu'on ne peut réduire en poudre , en prenant pour exemple le galbanum , 175.

Méthode pour préparer les différentes especes de petit-lait , en prenant pour exemple celui de vache , 177.

Clarification du petit-lait , *ibid.*

Sel essentiel de lait , 179.

Q U A T R I E M E P A R T I E.

De la Mixtion des Médicaments , 181.

Des formules , 184.

Potion purgative (exemple de formule de) , 187.

Regles générales qu'on doit observer pour formuler exactement , *ibid.*

De quelques médicaments simples qu'on emploie ordinairement ensemble , & qui sont connus collectivement sous une seule dénomination , 188.

Des Especes , 190.

Especes vulnérables , ou herbes vulnérables , connues sous le nom de vulnérables de Suisse & de Faltranc , page 190.

Especes toniques , 191.

Especes pectorales , 192.

*Des infusions , 193.**Des décoctions , 195.*

Regles générales qu'on doit observer en faisant une décoction composée de substances de différente nature , 196.

Tisane anti-scorbutique , 200.

Des vins médicaux , ibid.

Des vins médicaux faits par infusion , 201.

Vin de quinquina , *ibid.*

Vin émétique , 203.

Laudanum liquide de SYDENHAM , 204.

Opium de Rousseau , 205.

Vin d'absynthe , 206.

Vin scillitique , *ibid.*

Vin d'énula campana , *ibid.*

Vin martial , ou chalybé , 207.

Des teintures , des élixirs , des baumes spiritueux & des quintessences , ibid.

Des teintures spiritueuses simples , 208.

Teinture d'absinthe , 209.

Teinture de safran , 214.

Teinture de myrrhe , *ibid.*

Des teintures spiritueuses composées , 215.

Baume de vie du sieur L. L. *ibid.*

Essence carminative de Wedelius , 217.

Elixir de vie de Matthioli , 218.

Elixir pour les dents de l'Abbé A.... 219.

Essence céphalique , ou bonferme , 219.

Gouttes ameres , *ibid.*

Elixir thériaque , 221.

Elixir antiasthmaticque de BOERHAAVE , *ibid.*

Teinture de corail , 222.

Teinture de corail anodine d'HELVÉTIUS , 223.

Eau-de-vie Allemande , *ibid.*

Elixir viscéral tempérant d'HOFFMANN , 224.

Elixir stomachique de STOUGHON , *ibid.*

Elixir de vitriol de MINSICHT , 225.

Teinture d'absynthe composée , ou quintessence d'absynthe , 226.

Elixir odontalgique de M. le R. de la F. 226.

Elixir de propriété de PARACELSE , 227.

- Gouttes anodines d'Angleterre, *ou* gouttes de TALBOT, page 227.
 Gouttes céphaliques d'Angleterre, 228.
 Esprit volatil huileux & aromatique de SILVIUS, 229.
 Teinture d'or, *ou* or potable d'HELVÉTIUS, 231.
 Gouttes d'or du Général de la MOTTE, 232.
 Baume du Commandeur de Permes, 237.
 Teinture de gomme laque, 239.
 Teinture de fel de tartre, 240.
 Liliun de Paracelse, *ou* teinture des métaux, *ibid.*
 Teinture de Mars tartarisée, 243.
 Teinture de Mars de LUDOVIC, 244.
 Des teintures faites par de l'éther vitriolique, 246.

Des Extraits, 247.

- Des extraits dont l'eau est le véhicule, 248.*
 Des extraits mous, faits avec les suc des végétaux, 249.
 Rob de baies de sureau, *ibid.*
 Extrait de bourrache, 251.
 Extrait de ciguë préparé suivant la méthode de M. STORCK, Médecin de Vienne, 254.
 Des extraits mous qu'on prépare par décoction dans l'eau, 261.
 Extrait de séné, *ibid.*
 Extrait de genievre, 269.
 Extrait de casse, 271.
 Extrait de tamarins, 273.
 Sur l'opium, *ibid.*
 Extrait ordinaire d'opium *ou* laudanum, 274.
 Extrait d'opium préparé par une longue digestion, 276.
 Examen succinct des différents dépôts séparés de l'opium, 282.
 Observation sur l'usage médicinal de l'extrait d'opium préparé par digestion, 282.
 Extrait d'opium fermenté avec le suc de coing de Langelot, 284.
 Extrait d'aloès, 285.
 Remarques sur tous les extraits dont nous avons parlé jusqu'à présent, *ibid.*
 Sur le cachou, 290.
 Extrait de cachou, 291.
 Sur les autres extraits qui nous sont envoyés tout préparés, 292.
 Des extraits secs connus sous le nom de sels essentiels, préparés suivant la méthode de M. le Comte de la GARAYE, 294.
 Extrait sec de quinquina, *ibid.*
 Fiel de taureau desséché, 301.
Des extraits qu'on prépare par décoction dans le vin, ibid.
 Extrait d'absynthe préparé avec du vin, 302.
Extraits résineux, préparés avec les liqueurs spiritueuses & inflammables, ou des résines proprement dites, 303.
 Réfine de jalap, tirée avec de l'esprit de vin, 304.

Résine de Scammonée, page 308.

Résine de coloquinte, 311.

Des résines tirées par de l'éther vitriolique, *ibid.*

De la Distillation, 313.

Distillation de l'eau, 315.

Distillation des eaux simples des plantes inodores, en prenant pour exemple celle de plantain, 317.

Eau de frai de grenouilles, 321.

Eau de limaçons, *ibid.*

Des eaux simples, des plantes odorantes & des plantes âcres, 322.

Esprit recteur & eaux essentielles des plantes, en prenant pour exemple le thym, 323.

Des eaux distillées des plantes aromatiques, & des huiles essentielles, en prenant pour exemple l'eau distillée & l'huile essentielle de thym, 325.

Des Huiles essentielles, 330.

Des huiles essentielles tirées des écorces de certains fruits, en prenant pour exemple celle de citron, 334.

Rectification des huiles essentielles, 335.

Des huiles essentielles falsifiées, & des moyens de reconnoître ces falsifications, 338.

Observations sur la quantité d'huiles essentielles qu'on tire de plusieurs végétaux, 340.

Baume de Vinçeguere, de Lectoure ou de Condom, 352.

Sur les Savons, 353.

Lessive des Savonniers, 354.

Savon blanc ou médicinal, 356.

Savon de STARKEY, 359.

De la Fermentation, 372.

Sur l'esprit de vin, 385.

Rectification de l'esprit de vin, 388.

Description d'un pese-liqueur, pour connoître la quantité de sel contenu dans chaque quintal d'eau, 395.

Construction d'un nouvel aréomètre, ou pese-liqueur de comparaison, pour connoître les degrés de rectification des liqueurs spiritueuses, 397.

Marche de mon pese-liqueur, 403.

Esprit de vin rectifié sur de la craie, 406.

Esprit de vin rectifié sur de la chaux, 407.

Explication de la Table qui contient les résultats des expériences faites sur l'esprit de vin, *ibid.*

Table à l'usage du commerce des eaux-de-vie, page	410.
Des eaux spiritueuses & aromatiques distillées, <i>ibid.</i>	
Des eaux spiritueuses simples, 411.	
Esprit de lavande, <i>ibid.</i>	
Esprit de lavande du commerce, 412.	
Esprit de fleurs d'oranges, <i>ibid.</i>	
Esprit de framboises, 413.	
Esprit de fraises, <i>ibid.</i>	
Esprit de citrons, <i>ibid.</i>	
Esprit de cannelle, <i>ibid.</i>	
Esprit de thym, 414.	
Esprit de genievre, <i>ibid.</i>	
Esprit de roses, <i>ibid.</i>	
Des eaux spiritueuses composées, 415.	
Eau de mélisse composée, <i>ibid.</i>	
Eau de DARDÉL, 418.	
Eau de miel odorante, 419.	
Eau de Cologne, 420.	
Eau de menthe composée, 421.	
Eau de Madame de la VAILLIERE pour les dents, <i>ibid.</i>	
Eau impériale, 422.	
Eau de pivoine composée, 423.	
Eau thériacale, <i>ibid.</i>	
Eau vulnéraire spiritueuse, ou eau d'Arquebusade, 424.	
Eau vulnéraire rouge, par infusion, 425.	
Eau d'émeraude, 426.	
Eau Générale, <i>ibid.</i>	
Esprit ardent de cochléaria, 429.	
Esprit carminatif de SILVIUS, 433.	
Baume de FIORAVENTI, <i>ibid.</i>	
Eau de Bouquet, ou eau de toilette, 435.	
Eau sans pareille, 436.	
Eau de jasmin, <i>ibid.</i>	
Eau de girofles, <i>ibid.</i>	
Eau de violettes, <i>ibid.</i>	
Eau de fouchet, 437.	

Vinaigre distillé, Vinaigres aromatiques, distillés & non distillés, 437.

Sel volatil de vinaigre, 439.
Vinaigre de lavande distillé, 440.
Vinaigre de sureau, communément nommé vinaigre rural, 441.
Vinaigre scillitique, 442.
Vinaigre colchique, <i>ibid.</i>
Vinaigre thériacal, 443.
Vinaigre des quatre voleurs, <i>ibid.</i>

Extrait de Saturne de GOULARD, page 444.

Extrait de Saturne en poudre, 445.

Eau végeto-minérale, ou eau de Saturne, 446.

Des Médicaments liquides qu'on prépare avec le miel & avec le sucre, 447.

Du miel, 448.

Miel dépuré, 449.

Des miels simples, 452.

Hydromel simple, *ibid.*

Oxymel simple, *ibid.*

Oxymel scillitique, 454.

Miel de nénuphar, 455.

Miel violat, *ibid.*

Miel mercuriale, 456.

Miel de concombre sauvage, *ibid.*

Miel de romarin, *ibid.*

Miel scillitique, 457.

Oxymel colchique, 458.

Miel rosat, ou Rhodomel, 459.

Des miels composés, 461.

Miel de longue-vie, ou syrop de longue-vie, connu aussi sous les noms de syrop de Calabre, syrop de mercuriale, syrop de gentiane, *ibid.*

Sur le Sucre, 462.

Sucre candi, 466.

Des Syrops, 467.

Des syrops simples altérants, ibid.

Syrop de violettes, *ibid.*

Syrop d'œillets qu'on peut préparer en tout temps, 472.

Syrop de cochléaria, *ibid.*

Syrop de capillaire, 476.

Syrop balsamique de TOLU, 479.

Syrop de baume de tolu réformé, 480.

Syrop de roses seches, 481.

Syrop de tussilage, ou de pas-d'âne, 481.

Syrop d'absynthe, *ibid.*

Syrop d'armoïse, 482.

Syrop de fumeterre, *ibid.*

Syrop d'althéa ou de guimauve, *ibid.*

Syrop de mûres, 483.

Syrop de vinaigre, 484.

Syrop de framboises au vinaigre, *ibid.*

Syrop d'écorces de citrons, 485.

Syrop de quinquina à l'eau, *ibid.*

Syrop de quinquina avec le vin, 486.

Syrop de chou rouge, page 487.

Syrop de kermès, 488.

Des syrops simples qu'on doit faire par la distillation, 489.

Syrop de menthe, 490.

Des syrops composés altérants, 491.

Syrop d'orgeat, *ibid.*

Syrop de pavot blanc, ou de diacode, 494.

Syrop d'opium, 495.

Syrop de karabé, 496.

Syrop de Glauber, *ibid.*

Syrop de corail, 497.

Syrop des cinq racines apéritives, 498.

Syrop d'althéa composé, *ibid.*

Syrop d'absinthe composé, 499.

Syrop résomptif de tortues, 500.

Syrop de consoude composé, 501.

Syrop anti-scorbutique, 502.

Des syrops composés altérants, qui se font par la distillation, 504.

Syrop de stœchas composé, *ibid.*

Syrop d'érésimum composé, 505.

Syrop d'armoïse composé, 507.

Syrop de vipères, 508.

Des syrops purgatifs, 510.

Des syrops purgatifs simples, ibid.

Syrop de fleurs de pêchers, *ibid.*

Syrop de nerprun, *ibid.*

Verd de vessie, 511.

Syrop de roses pâles, 512.

Des syrops purgatifs composés, 513.

Syrop de nicotiane, *ibid.*

Syrops de roses pâles composé, *ibid.*

Syrop de chicorée composé, 514.

Syrop de pommes composé, 516.

Syrop de pommes helléboré, 517.

Syrop magistral astringent, 518.

Remarques générales sur tous les syrops, 519.

Regles générales pour les proportions de sucre & de liqueurs qui entrent dans la composition des syrops, 523.

Des Ratafias, 523.

Ratafias simples qu'on prépare par infusion, 525.

Ratafia de fleurs d'oranges, *ibid.*

Ratafia d'angélique, 526.

Ratafia ou eau d'anis, *ibid.*

Anisette de Bordeaux, 527.

Escubac, *ibid.*

Ratafia de genievre, page 528.

Ratafia du Commandeur de CAUMARTIN, 529.

Marasquin de Zara, *ibid.*

Des ratafias qui se font par distillation, 530.

Eau divine, *ibid.*

Des ratafias qui se font par infusion & par distillation, ibid.

Elixir de GARUS, *ibid.*

Ratafias faits avec les suc's dépurés, 531.

Ratafia de coings, *ibid.*

Ratafias préparés par la fermentation, 532.

Vin de cerises, *ibid.*

Des Confitures, 533.

Des gelées, 534.

Gelées de groseilles, *ibid.*

Gelée de coings ou cotignac, 535.

Marmelade d'abricots, 536.

Marmelade de prune de reine-claude, *ibid.*

Des confitures seches, ibid.

Sucre cuit à la plume, 537.

Tiges d'angélique confites, 538.

Gelée de corne de cerf, 539.

Blanc-manger, 540.

Bouillons secs pour la campagne, ou tablettes de bouillons, 540.

Tablettes de hockiac, ou colle de peau d'âne, 541.

Des conserves, 542.

Des conserves molles, *ibid.*

Conserve de fleurs de bourraches, 546.

Conserve de roses qu'on peut préparer en tout temps, 547.

Conserve de cynorrhodon, 548.

Conserve de cochléaria, 549.

Des Poudres composées, 549.

Poudre antispasmodique, page 551.

Poudre de Guttete, 552.

Poudre d'or de ZEL, 553.

Poudre diatragacanthé froide, 554.

Poudre d'iris composée, 555.

Poudre tempérante de STAHL, *ibid.*

Sucre vermifuge, *ibid.*

Poudre contre les vers, 556.

Poudre diarrhodon, 557.

Poudre des trois fantaux, *ibid.*

Poudre de la Comtesse de KENT, ou poudre de serres d'écrevisses de mer, 558.

Poudre absorbante, *ibid.*

- Poudre d'ambre , page 559.
 Poudre létificante , 560.
 Poudre d'arum composée, ou poud. stomachique de BRICKMAN, 561.
 Poudre astringente , *ibid.*
 Poudre sternutatoire , 562.
 Autre poudre sternutatoire, connue sous le nom de poudre capitale de SAINT-ANGE, *ibid.*
 Poudre amère contre la goutte , 563.
 Poudre purgative contre la goutte , de M. PERARD, *ibid.*
 Poudre cornachine ou de *tribus* , ou du Comte de WARWICK, 564.
 Poudre vomitive d'HELVÉTIUS, 565.
 Poudre hydragogue, *ibid.*
 Poudre de Mlle. GRIMALDI, 566.
 Poudre de VERNIX, *ibid.*
 Poudre de corail anodine d'HELVÉTIUS, 567.
 Poudre fébrifuge & purgative d'HELVÉTIUS, *ibid.*

Des Electuaires , Confections & Opiates , 568.

- Des électuaires altérants*, 570.
 Confection d'hyacinthe, *ibid.*
 Confection alkermès, 572.
 Thériaque, 573.
 Thériaque réformée, 576.
 Thériaque diatessaron, 578.
 Orviétan, *ibid.*
 Autre Orviétan, nommé en latin *Orvietanum prestantius*, 580.
 Mithridate, 581.
 Pâte sudorifique d'HELVÉTIUS, ou Opiate stomachique & corroboratif, 582.
 Diascordium, 583.
 Philonium Romanum, *ibid.*
 Opiate de SALOMON, 584.
 Electuaire de baies de laurier, 585.
Des électuaires purgatifs, 586.
 Casse cuite à la fleur d'orange, *ibid.*
 Electuaire lénitif, 587.
 Catholicum double, 588.
 Diaprun simple, 589.
 Diaprun solutif, 590.
 Confection, HAMEC, 591.
 Electuaire de psyllium, 594.
 Hiera picra, 595.
 Hiera diacolocynthidos, *ibid.*
 Cariocostin, 596.
 Diaphénix, 597.
 Bénédicte laxative, *ibid.*

Opiate mésentérique, page 598.

Remarques générales sur les électuaires, 599.

De la quantité de syrop que les poudres absorbent, lorsqu'on en forme des opiates, des bols, &c. 603.

Des Electuaires solides, des Tablettes, des Pastilles, des Rotules & des morsulis, 605.

Des Tablettes altérantes qui se font à la cuite du sucre, 608.

Tablettes béchiques, *ibid.*

Tablettes pectorales de SPITZLAIT, 609.

Tablettes de roses, *ibid.*

Tablettes antimoniales de KUNCKEL, 610.

Sucre rosat, *ibid.*

Sucre d'orge, 611.

Des tablettes qui se font sans feu, *ibid.*

Tablettes de guimauve, *ibid.*

Tablettes de soufre, 613.

Tablettes d'iris, 614.

Tablettes de vanille, *ibid.*

Tablettes de girofles, *ibid.*

Pastilles de cannelle, 615.

Tablettes martiales, *ibid.*

Pastilles de citrons pour appaiser la soif, *ibid.*

Limonade sèche, 616.

Pastilles d'yeux d'écrevisses, 617.

Pastilles de cachou à la cannelle, *ibid.*

Pastilles de safran, *ibid.*

Pastilles odorantes pour brûler, ou clous, ou chandelles fumantes, 618.

Des Tablettes purgatives, *ibid.*

Tablettes de suc rosat, *ibid.*

Tablettes de citro, 619.

Tablettes diacarthami, 621.

Tablettes de rhubarbe, 622.

Pastilles émétiques de CHOMEL, *ibid.*

Pâte de guimauve, 623.

Suc de réglisse de Blois, 625.

Tussilage à l'anis de Lille en Flandre, 627.

Chocolat, *ibid.*

Préparation de la pâte de cacao pour le chocolat, 628.

Chocolat à la vanille, 629.

Des Pilules, 634.

Des Pilules altérantes, 640.

Pilules de cynoglosse, *ibid.*

Pilules de STARKEY, 641.

Pilules tartarées de SCHRODER, 641.

Pilules snectiques ou de savon, 642.

- Pilules balsamiques de MORTON, page 644.
 Pilules balsamiques de STAHL, *ibid.*
 Pilules toniques de BACHER, 645.
 Pilules de BECKER, 647.
 Pilules hystériques, 648.
 Pilules chalybées, *ibid.*
 Pilules astringentes, 649.
 Alun teint de MINSICHT, ou pilules d'alun d'HELVÉTIUS, 649.
 Pilules de panacée mercurielle, ou grains de panacée, 650.
 Dragées vermifuges, *ibid.*
 Pilules, ou pierre de fougere, 641.
 Thériaque céleste, 652.
Des Pilules purgatives, 654.
 Pilules ante-cibum, ou grains de vie, ou Pilules gourmandes, *ibid.*
 Pilules angéliques, 655.
 Pilules, ou extraits panchimagogues, 655.
 Pilules purgatives universelles d'HELVÉTIUS, 656.
 Pilules hydragogues purgatives d'HELVÉTIUS, *ibid.*
 Pilules cochées majeures, 656.
 Pilules cochées mineures, 657.
 Pilules aloétiques émollientes, *ibid.*
 Pilules hydragogues de BONTIUS, 658.
 Pilules, ou extrait de RUDIUS, *ibid.*
 Pilules mercurielles de BÉLOSTE, 659.
 Pilules mercurielles de BÉLOSTE réformées, 661.
 Pilules de BÉLOSTE, sans purgatifs, 662.
 Autres Pilules mercurielles, 663.

Des Trochisques, 664.

- Des Trochisques altérants, 665.*
 Trochisques de scille, *ibid.*
 Trochisques de vipères, 666.
 Trochisques de CYPHEOS, 667.
 Trochisques d'HÉDICROI, 668.
 Trochisques de karabé, 669.
 Trochisques de Myrrhe, *ibid.*
 Trochisques d'alkekenge, 670.
 Trochisques de blanc Rhasis, 671.
 Trochisques hystériques, 672.
 Trochisques scarotiques, *ibid.*
 Trochisques scarotiques de *minium*, *ibid.*
 Trochisques de cachou, ou cachou à la réglisse, 673.
 Cachou à la violette, 674.
 Cachou sans odeur, *ibid.*
 Cachou à l'ambre gris, *ibid.*
 Cachou à la fleur d'orange, *ibid.*

Cachou à la cannelle , page 675.

Des Trochisques purgatifs , ibid.

Trochisques d'agaric , 675.

Trochisques alhandal , 676.

MÉDICAMENTS EXTERNES, ou des *Topiques* , 677.

Des Huiles par infusion & par décoction , 678.

Des Huiles simples par infusion , 679.

Huile rosat , *ibid.*

Huiles de tubéreuse & de jasmin , 681.

Huile de camomille , 683.

Huile de morelle , 684.

Huile d'iris , 687.

Huile de mastic , 688.

Huile de vers , *ibid.*

Huile de fourmis , 689.

Huile de scorpions , *ibid.*

Des Huiles composées , 690.

Huile de mucilage , *ibid.*

Huile de petits chiens , 691.

Huile de castor , 692.

Baume tranquille , *ibid.*

Des Baumes , 696.

Baume oppodeltoch , 697.

Baume de vie d'HOFMANN , 698.

Baume verd de Metz ou de FEUILLET , 699.

Baume nerval , 700.

Baume acoustique , 701.

Baume vulnéraire , *ibid.*

Baume vulnéraire réformé , 702.

Baume hypnotique , 703.

Baume hystérique , 704.

Baume de LUCATEL , *ibid.*

Baume de pareirabrava , 705.

Baume d'acier ou d'aiguilles , 706.

Baume apoplectique , 708.

Des Liniments , des Pommades , des Onguents & des Cérats , 708.

Des Pommades , 709.

Pommade en crème , ou Pommade pour le teint , *ibid.*

Cérat rafraîchissant de GALIEN , 711.

Pommade jaune pour les levres , 712.

Pommade de concombres , 714.

Pommade de fleurs de lavande, page 715.

Des Onguents, 717.

Onguent rosat, *ibid.*

Onguent de nicotiane, *ibid.*

Onguent, ou huile de laurier, 718.

Onguent martiatum, 719.

Onguent populeum, 720.

Onguent mondificatif d'ache, 723.

Onguent d'Agrippa ou de bryonne, 725.

Onguent d'arthanita, *ibid.*

Onguent de POMPHOLIX, 727.

Baume d'ARCAÛS, 728.

Onguent de STYRAX, 729.

Onguent basilic, ou suppuratif, ou tetrapharmacum, 730.

Onguent de l'Abbé PIPON, 731.

Onguent d'althéa, 732.

Onguent pour les hémorroïdes, *ibid.*

Onguent nitritum, 733.

Cérat de Saturne de Goulard, 734.

Pommade de Goulard, 735.

Onguent de Blanc-raïsin, ou onguent de blanc Rhafis, 736.

Onguent de la Mere, *ibid.*

Onguent de tuthie, 738.

Onguent Egyptiac, 732.

Onguent mercuriel citrin, pour la gale, 740.

Onguent brun, 741.

Onguent Néapolitain, ou de mercure, ou pommade mercurielle, 742.

Pommade mercurielle au beurre de cacao, 746.

Onguent gris, 747.

Des Emplâtres, 747.

Des Emplâtres qui ne contiennent point de préparat. de plomb, 753.

Emplâtre de blanc de baleine, *ibid.*

Emplâtre d'ANDRÉ DE LA CROIX, *ibid.*

Emplâtre contre la rupture du Prieur de Cabryan, 754.

Emplâtre oxycroceum, *ibid.*

Emplâtre de mucilage, 755.

Emplâtre vésicatoire, *ibid.*

Usage du thymelæa en vésicatoire, 757.

Emplâtre de bétoine, 758.

Emplâtre de mélilot, 759.

Emplâtre de ciguë, 760.

Emplâtre magnétique, *ibid.*

Aimant arsénical, 761.

Emplâtre de cire verte, *ibid.*

Des Emplâtres dans lesquels on fait entrer des préparations de plomb, page 762.

Emplâtre de diapalme, 762.

Emplâtre de minium, 765.

Emplâtre de Nuremberg, 766.

Emplâtre connu sous le nom d'onguent de canette, 767.

Emplâtre de savon, 767.

Emplâtre de charpie, 768.

Emplâtre de l'Abbé de GRACE, *ibid.*

Emplâtre de l'Abbé DOYEN, 769.

Emplâtre diachylon simple, *ibid.*

Emplâtre diachylon composé, 770.

Emplâtre divin, *ibid.*

Emplâtre de la main de Dieu, 772.

Emplâtre styptique de CROLLIUS, 773.

Emplâtre de grenouilles, ou de VIGO, simple, 774.

Emplâtre de grenouilles, ou de VIGO, avec le mercure, 775.

Emplâtre de VIGO, simple, réformé, 778.

Emplâtre de VIGO, réformé avec le mercure, 779.

Emplâtre diabotanium, 781.

Emplâtre de blanc de céruse, 784.

Emplâtre noir, ou emplâtre de céruse brûlée, 785.

Sparadrap, ou *Toile GAUTIER*, *ibid.*

Taffetas d'Angleterre, 787.

Des Bougies, 788.

Pierre médicammenteuse, 790.

Pierre divine pour les yeux, 791.

Collyre d'HELVETIUS, *ibid.*

Des Dentifrices, 791.

Des poudres dentifrices, 792.

Poudre pour les dents, *ibid.*

Opiate pour les dents, *ibid.*

Bâtons de corail, 793.

Des eaux pour les dents, *ibid.*

Eau-de-vie de gayac, 794.

Des racines pour les dents, *ibid.*

Des éponges pour les dents, 795.

Teintures pour les éponges & pour les racines pour les dents, 796.

REMEDES PARTICULIERS.

Traitement contre les ténia, ou vers solitaires, 796.

Remede & traitement contre l'hydrophobie ou rage, 801.

Remede de ROTROU pour les humeurs froides, 808.

- Pâte d'églantine, *ou* pilules alexiteres, *ou* pilules purgatives de ROTROU, page 809.
 Fondant de ROTROU, 810.
 Teinture aurifique de ROTROU, 812.
 Kermès minéral par la voie humide, 813.
 Elixir aurifique de ROTROU, 814.
 Teinture d'antimoine, *ou* élixir aurifique de ROTROU, réformé, *ibid.*
 Maniere d'employer les remedes de ROTROU, 815.
 Remede des Caraïbes pour guérir de la goutte, 816.
 Autre remede contre la goutte, 817.
 Remede de Mademoiselle STÉPHENS, pour guérir la gravelle & la pierre, 817.
 Poudre absorbante de Mademoiselle STÉPHENS, 818.
 Tifane de Mademoiselle STÉPHENS, 819.
 Boules favonneuses de Mademoiselle STÉPHENS, *ibid.*
 Poudre charbonneuse pour les pilules de Mlle. STÉPHENS, 820.
 Pilules favonneuses de Mlle. STÉPHENS, *ibid.*
 Maniere d'employer les remedes de Mlle. STÉPHENS, *ibid.*
 Usage du remede en pilules, 821.
 Usage du remede en boisson, *ibid.*
 Remede de M. WANSWIETEN, pour guérir les maladies vénériennes, 822.
 Remede de Chantilly, *ou* de M. le Duc, pour la fièvre, 824.
 Remede de BAVILLE pour la colique néphrétique, *ibid.*
 Poudre de VILLARS, 825.
 Eau de VILLARS, *ibid.*
 Tifane de FELTZ, *ibid.*
 Vin antiscorbutique de DUMORETTE, 826.
 Eau de goudron, *ibid.*
 Collyre de LANFRANC, 827.

MÉDICAMENTS MAGISTRAUX, 828.

- Des émulsions, 829.
 Des loochs, 830.
 Looch blanc pectoral, 831.
 Looch verd, 832.
 Looch de jaune d'œuf, *ibid.*
 Des potions, 834.
 Des juleps, *ibid.*
Decoctum album de la Pharmacopée de Londres, 835.
 Des tifanes, *ibid.*
 Des apozemes, 836.
 Tifane de vinache, *ibid.*
 Des bouillons, 837.
 Des mixtures, *ibid.*
 Liqueur de nitre camphrée, 838.

- Des injections & lavements, page 838.
Des suppositoires, 839.
Des pessaires, 839.
Des errhines, 840.
Des masticatoires, *ibid.*
Des gargarismes, 841.
Des épithèmes, *ibid.*
Des lotions & des douches, 842.
Des fomentations, *ibid.*
Des embrocations, 843.
Des liniments, *ibid.*
Liniment contre la paralysie, ou eau de Barnaval, 844.
Des cataplasmes, 845.
Cataplasme émollient & résolutif, 846.
Cataplasme de mie de pain, 847.
Des collyres, *ibid.*
Explication de plusieurs termes de Pharmacie employés dans cet
Ouvrage, 849.

Fin de la Table des Articles.

Extrait des Registres de l'Académie, du 21 Juillet 1784.

MM. Cadet & Demours ayant rendu compte à l'Académie de la cinquième édition des *Eléments de Pharmacie*, par M. BAUMÉ, l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de son Approbation, & de paroître sous son Privilege.

Je certifie le présent Extrait conforme à l'Original & au jugement de l'Académie. A Paris, ce 21 Juillet 1784.

le Marquis de CONDORCET.

Avis pour placer les Planches.

La première, vis-à-vis la page 12.
La seconde, 400.
La troisième, 638.



É L É M E N T S D E P H A R M A C I E.

I N T R O D U C T I O N.

LA Pharmacie est un de ces Arts de premiere nécessité ; auxquels les hommes affligés d'infirmités & de maladies ont été forcés d'avoir recours pour le soulagement de leurs maux : son origine est par conséquent aussi ancienne que les hommes. Ceux qui , dans ces premiers temps , s'occupoient de l'art de guérir , pratiquoient en même temps la Médecine , la Pharmacie & la Chirurgie ; mais peu à peu on s'est apperçu que ces différentes parties exigeoient chacune toute l'application d'un seul homme. Nous ne suivrons pas plus loin les progrès de la Médecine & de la Chirurgie , afin de ne nous point éloigner de la Pharmacie qui fait notre objet. Cette science , dans les commencements , a dû faire sans doute un progrès rapide , mais qui n'étoit qu'apparent , & seulement par le grand nombre de formules , de secrets & de remedes qui se multiplioient de toutes parts.

Les hommes alors peu instruits , & pas encore accoutumés à observer la marche de l'esprit humain , ignoroient

les moyens qu'on pouvoit employer pour perfectionner la Pharmacie : aussi n'ont-ils que très peu avancé cet Art.

Les premières Pharmacopées n'ont été que des recueils de recettes ramassées de tous côtés , & rangées sans ordre : ces formules , rédigées sans méthode & composées de drogues de toute espece , entassées les unes sur les autres , ne formoient pour la plupart que des compositions monstrueuses , dont les effets étoient difficiles à reconnoître , & souvent funestes.

Ces travaux , tout défectueux qu'ils étoient , ont néanmoins servi de base à plusieurs traités de Pharmacie , assez bons pour le temps où ils ont été faits ; mais qui ont des défauts essentiels : c'est dans ces derniers temps que la Chymie ayant commencé à se perfectionner , la Pharmacie a fait un progrès rapide & considérable. La Chymie l'a peu à peu éclairée : on s'est apperçu que toutes les préparations qui en dépendoient devoient être assujetties à des manipulations constantes , afin qu'elles n'apportassent point de variété dans les effets des remèdes.

Plusieurs habiles Médecins & Apothicaires ont senti de quelle importance il étoit de donner à la Pharmacie un corps qui lui manquoit : ils ont travaillé , chacun de leur côté , à perfectionner cet art si salutaire : ils ont publié des traités excellents & complets , dans la plupart desquels on observe des distributions claires , nettes , faciles à saisir : ils y ont joint des manipulations pour bien opérer , & qui ne laissent rien à désirer sur les objets qu'ils ont embrassés. On peut mettre à la tête de ces Ouvrages celui de Silvius , quoique très ancien , duquel je ne donne , en plusieurs endroits , qu'une traduction du Gaulois en l'idiôme d'aujourd'hui , mais en y joignant les découvertes faites depuis l'impression du Traité de Pharmacie de Silvius.

Les Ouvrages qui ont été publiés depuis celui de Silvius , ne sont pas , à beaucoup près , ni aussi méthodiques ni aussi concis. Les uns sont d'une prolixité considérable , & renferment même des choses étrangères à la Pharmacie : tel est , par exemple , la Pharmacie théorique de Chesneau , Médecin Marseillois , in-4°. Paris , 1682.

La plupart des autres sont des Pharmacopées qui contiennent d'excellentes formules rédigées avec beaucoup d'ordre & de méthode ; mais ces ouvrages ne renferment chacun qu'un très petit nombre d'observations intéressantes sur le temps de recueillir les médicaments, sur leur dessiccation, & sur la manière de les conserver : plusieurs de ces observations sont rapportées dans les Préfaces de ces ouvrages, & les autres sont noyées dans le corps des Pharmacopées ; d'ailleurs ces ouvrages ne disent rien de la falsification des remèdes, objet qu'il est cependant bien essentiel de connoître.

Quelques unes de ces Pharmacopées contiennent, sur la matière médicale, des détails très précis, & qui sont exposés avec autant d'ordre que de clarté.

Les ouvrages dont nous voulons parler, sont ceux de Schroder, d'*Hoffman*, la Bibliothèque Pharmaceutique de Manget, les Pharmacopées de Brandebourg, d'Ausbourg, de Strasbourg, de Vienne, de Wirtemberg, d'Amsterdam, de Londres, & plusieurs autres. Tous ces ouvrages contiennent plusieurs observations intéressantes sur les objets dont nous venons de parler ; elles y sont comme dispersées & isolées ; mais elles se trouvent presque toutes rassemblées avec beaucoup d'ordre & de méthode dans l'ouvrage de Silvius, quoiqu'imprimé dès l'année 1541.

Lemery, ce restaurateur exact des opérations de la Chimie, semble l'être aussi de celles de la Pharmacie : il a publié une Pharmacopée universelle, qui a été réimprimée plusieurs fois, dans laquelle on trouve non seulement un grand nombre de formules, qui sont d'usage tant en France que dans tout le reste de l'Europe, mais qui contient en outre des détails exacts pour opérer sûrement. Cet ouvrage n'est, à la vérité, qu'une espèce de compilation de formules, & contient peu de principes généraux sur la récolte & la conservation des médicaments, qui sont néanmoins des articles capitaux pour la Pharmacie : mais un seul homme ne peut s'occuper de tant de choses à la fois, & ne peut suffire à tout.

Plusieurs célèbres Facultés de Médecine ont entrepris

de rédiger des formules de Pharmacie , conjointement avec les Apothicaires , pour en former des codes contenant les compositions qui doivent se trouver toutes faites chez les Apothicaires , afin que les Médecins puissent être sûrs des médicaments qu'ils ordonnent. Ces ouvrages , faits pour la sûreté publique , demandent la plus grande protection des Magistrats pour tenir la main à ce que les compositions qu'ils renferment soient faites avec la dernière exactitude. C'est souvent d'un médicament bien préparé , & fait suivant une méthode déterminée , que dépend la vie ou la mort d'un malade.

La Pharmacie faisant une partie de l'art de guérir , sa connoissance est pour le moins aussi essentielle aux Médecins que celle de la Chymie proprement dite : c'est elle qui fournit le grand nombre de remèdes dans le traitement des maladies. Le Médecin doit donc connoître l'odeur , le goût , la consistance de ce qu'il ordonne , & savoir distinguer les bonnes drogues d'avec celles qui sont sophistiquées. Toute son habileté & toutes ses connoissances dans le traitement des maladies lui deviennent insuffisantes , s'il n'est en état de reconnoître toutes les fraudes & les changements qu'on ne fait malheureusement que trop souvent dans les formules , ou par avarice , ou par incapacité de la part de l'Apothicaire.



DE LA PHARMACIE

EN GÉNÉRAL.

LA Pharmacie est un art qui enseigne à connoître, à choisir, à préparer & à mêler les médicaments.

On divise mal-à-propos la Pharmacie en Pharmacie galénique & en Pharmacie chymique.

La Pharmacie galénique est ainsi nommée à cause de Galien qui a beaucoup écrit sur la Pharmacie, & qui ne faisoit aucun usage de la Chymie dans les préparations des remèdes.

La Pharmacie galénique est donc celle qui se contente de savoir mêler des drogues simples, sans examiner leur nature pour en reconnoître plus généralement les propriétés.

La Pharmacie chymique, au contraire, est l'art qui enseigne à connoître, par l'analyse, la nature & les propriétés des médicaments simples, & les effets qu'ils ont les uns sur les autres dans les mélanges qu'on en fait. La Chymie nous met à portée d'éviter le mélange de certaines substances qui se décomposent mutuellement, d'où il résulte des combinaisons qui ont des propriétés différentes de celles qu'elles avoient auparavant : or il est facile d'apercevoir au premier coup-d'œil que, sans cette dernière, la Pharmacie galénique ne feroit que des mélanges informes, mal assortis, & tels qu'on les faisoit dans les siècles d'ignorance où la Pharmacie n'étoit pas secourue des lumières de la Chymie.

La connoissance, le choix, la préparation & la mixtion des médicaments, voilà l'objet des quatre parties de la Pharmacie.

La connoissance des drogues simples est cette partie de l'Histoire naturelle que l'on nomme Matière médicale.

L'élection ou le choix des médicaments enseigne com-

ment on doit les choisir, en quel temps on doit se les procurer, la maniere de les sécher & celle de les conserver.

La préparation enseigne comment il faut préparer les médicaments simples avant de les employer.

Enfin, la mixtion est cette partie de la Pharmacie qui enseigne à mêler les drogues simples pour en former des médicaments composés.

Ce sont là les objets généraux que l'on se propose dans la Pharmacie : nous les examinerons chacun séparément dans le même ordre & avec tout le détail dont ces différentes classes sont susceptibles, afin d'en former, autant qu'il sera possible, un ensemble suivi & raisonné. Nous verrons que chacun de ces objets exige beaucoup de capacité & d'attention de la part de ceux qui embrassent la profession de la Pharmacie pour réunir & conserver toute la vertu des médicaments ; & enfin que c'est de toutes ces choses bien exécutées que dépend en grande partie tout le succès de l'art de guérir.

Des Vaisseaux & des Instruments qui servent dans la Pharmacie.

Comme les vaisseaux, les instruments, les poids & mesures sont nécessaires dans la Pharmacie, nous allons en parler avant que d'entrer dans les détails de cette science.

Les vaisseaux qu'on emploie dans la Pharmacie sont de métal, de verre, de grès, de porcelaine, de faïence, de terre vernissée, &c.

Ceux de métal sont les bassines d'argent, de cuivre, de fer, faits de différentes manieres, ou en poêlons, ou en marmites, ou formés en ce que l'on nomme bassine proprement dite.

La forme des vaisseaux est une chose qui n'est pas indifférente pour la cuite de certains médicaments.

Les emplâtres, par exemple, dans lesquels on fait entrer de la litharge ou d'autres préparations de plomb, doivent être faits dans des bassines dont l'intérieur soit formé à peu près comme une demi-sphère, afin que les préparations de plomb qui sont très pesantes, en se précipitant

dans les commencements de la cuite des emplâtres, puissent tomber toujours au centre du fond du vaisseau, & qu'elles puissent être soulevées continuellement par le mouvement de la spatule. Lorsque le fond de la bassine est trop plat, il se trouve toujours quelques endroits où les préparations de plomb se précipitent, & où elles ne sont pas remuées assez souvent : alors elles se ressuscitent en métal dans les graisses à cause de la grande chaleur qu'elles éprouvent : le plomb ainsi ressuscité ne peut plus se dissoudre ni se combiner avec les huiles comme auparavant.

On doit, autant qu'on le peut, pour la préparation des médicaments destinés à être pris intérieurement, n'employer que des vaisseaux qui ne puissent rien leur communiquer, & sur lesquels les médicaments n'aient point d'action : tels sont ceux d'argent, de verre, de porcelaine, de grès, de terre vernissée, &c. Ces choses sont essentielles à observer, principalement pour les infusions & les macérations qui doivent séjourner pendant un certain temps dans les vaisseaux, & souvent jusqu'à ce que les liqueurs soient entièrement refroidies ; ce qui peut leur communiquer de mauvaises qualités lorsque le vaisseau est de nature à être corrodé par le médicament. Par exemple, si l'on faisoit infuser des substances végétales, telles que sont les tamarins, dans des vaisseaux de cuivre étamé ou non étamé, il est bien certain que le remède, loin d'être salutaire, deviendrait dangereux, parceque l'étain est susceptible d'être attaqué par les acides végétaux, & que d'ailleurs il n'est pas appliqué assez exactement sur le cuivre pour ne pas laisser quelques interstices par où les acides pénètrent & corrodent le cuivre & le réduisent à verdet : on ne s'en apperçoit que trop souvent, sans qu'il soit besoin d'en donner des exemples.

Je sens bien que plusieurs personnes me diront que le cuivre n'est pas aussi dangereux qu'on le prétend ; que nos ancêtres s'en servoient & n'en vivoient pas moins longtemps ; que de tout temps on a fait la cuisine & même préparé les médicaments dans des vaisseaux de cuivre. Ce raisonnement, tout spécieux qu'il paroît, est néanmoins facile à détruire.

1°. Je conviens que le cuivre, quoique constamment vénéneux lorsqu'il est rouillé ou réduit dans l'état salin, ne produit pas sur tous les hommes, étant pris à dose égale, des effets également dangereux. Les uns en sont légèrement incommodés, les autres le sont davantage, & enfin il y en a d'autres à qui il cause des maladies de langueur qui les conduisent insensiblement au tombeau : ces différences ne peuvent venir que des différentes constitutions.

2°. Ceux qui ont le moins ressenti les mauvais effets du cuivre dans le premier cas que nous venons d'exposer, ne ressentiront pas vraisemblablement les mauvaises impressions de la petite quantité de celui qui se trouve dans un médicament préparé dans des vaisseaux de cuivre, sur-tout si le médicament est purgatif, parcequ'il porte heureusement son remède avec lui.

3°. Mais qu'on se représente un malade de constitution délicate, exténué par la maladie & par les médicaments qu'il a été obligé de prendre, & auquel on administre un remède qui, par inattention, contient un atôme de cuivre dans l'état de rouille; comme des bols adoucissants, ou une potion huileuse, préparés dans un mortier de cuivre, dont au moins ils prennent toujours l'odeur, quelque diligent qu'on soit à les préparer : on doit sentir tous les inconvénients qui doivent en résulter, sans que je sois obligé de m'étendre sur cet article.

Les vaisseaux qui servent à distiller, sont les alambics d'argent, de cuivre étamé, d'étain, de verre, de grès, de terre vernissée, &c.

Je vais faire la description d'un alambic de cuivre, à bain-marie d'étain, beaucoup plus commode & plus utile que ceux dont on se servoit précédemment, & qui n'a encore été décrit dans aucun livre de Chymie ou de Pharmacie.

Description d'un Alambic à Bain-Marie.

Il est composé de trois pièces, A, B, C, *Figure première*. La première pièce A est de cuivre étamé : on la nomme cucurbite : elle entre dans le fourneau q, *Figure 2* :

cette piece doit avoir (1) onze pouces deux lignes de diametre d'A en a, *Figure premiere*, & autant par le bas de D en d; quinze pouces de diametre d'E en e, afin qu'elle contienne un plus grand volume d'eau; & douze pouces de profondeur d'A en D: f, est un tuyau d'un pouce & demi de long, & de quinze lignes de diametre: on le ferme avec un bouchon de liege: ce tuyau est commode pour mettre de l'eau dans ce vaisseau à mesure qu'elle s'évapore, sans qu'on soit obligé d'arrêter la distillation: g, est une anse pour manier commodément cette piece: il s'en trouve une seconde au côté opposé. L'ouverture de ce vaisseau est renforcée à l'extérieur par un collet de cuivre tourné, pour supporter la piece B, que l'on nomme le bain-marie, & qui entre dans la premiere piece. Celle-ci est d'étain: elle est garnie à son extrémité extérieure d'un collet d'étain qui pose sur celui de la premiere piece: ce vaisseau a onze pouces de diametre en dedans & dans toute sa longueur, & neuf pouces de profondeur: h h, sont deux anses d'étain. L'extrémité intérieure de ce vaisseau est tournée jusqu'à un pouce & demi, & creusée d'environ une ligne & demie; ce qui forme un petit rebord dans l'intérieur, sur lequel pose le col du chapiteau I, I.

La troisieme piece K se nomme le chapiteau: on la nomme chapelle lorsqu'elle a une figure conique: cette piece est d'étain; elle a neuf pouces de profondeur de L en K, & onze pouces de diametre en L. On pratique dans l'intérieur de ce chapiteau une gouttiere qui a un pouce & demi de profondeur, & qui a une ouverture qui répond à un tuyau d'étain M, de quatorze à quinze pouces de long, & d'un pouce de diametre, pour conduire hors de l'alambic les vapeurs qui se sont condensées & ramassées dans la gouttiere du chapiteau. On fait entrer ce tuyau dans un matras N, *Figure 4*, I, I, est une continuation du chapiteau en étain, de quatre pouces de long, garni d'un fort

(1) On fait des alambics beaucoup plus petits & beaucoup plus grands; mais les proportions que je donne ici sont relatives à celui que je décris.

collet & d'une emboîture d'un pouce & demi, qui entre & pose sur le rebord intérieur de la piece B, que nous avons nommée le bain-marie. Ce chapiteau est garni à l'extérieur d'une espece de chauderon de cuivre, renflé par le milieu, & soudé exactement autour du chapiteau d'étain, pour contenir un volume d'eau froide, afin de faciliter la condensation des vapeurs qui s'élevent dans le chapiteau : on nomme cette piece réfrigérant : elle doit avoir seize pouces de diametre d'o en o, treize pouces de profondeur, & neuf pouces de diametre en C. On soude en P un robinet de cuivre au réfrigérant seulement pour vuider l'eau lorsqu'elle s'est échauffée : ce robinet doit être fort gros, afin qu'on puisse vuider l'eau promptement.

Cet alambic doit être fait de maniere que l'emboîture du chapiteau entre dans la cucurbite, afin qu'on puisse distiller à feu nu, ou au bain-marie, suivant le besoin. Ces vaisseaux, lorsqu'ils sont bien faits, joignent si exactement, qu'ils ne laissent point échapper l'air lorsqu'on souffle dans l'intérieur par le bec du chapiteau : c'est une perfection à laquelle parviennent les ouvriers adroits & intelligents.

La plupart des liqueurs qu'on distille ont besoin d'être rafraîchies plus que ne le peut faire l'eau du réfrigérant, même en la changeant très souvent.

Pour parvenir à cette fin on a imaginé d'ajuster au bec du chapiteau de l'alambic un long tuyau d'étain qui fait plusieurs circonvolutions sur lui-même, & que l'on nomme serpent. (*Voyez R, Figure 2.*) On le soude par les deux bouts dans un grand chauderon de cuivre S, qu'on remplit d'eau très froide avant la distillation. (*Voyez l'appareil de ces vaisseaux, Figure 2*).

Le serpent doit avoir au moins un pouce de diametre intérieur. Cette capacité est absolument indispensable pour distiller promptement, commodément, & avec moins de feu. Je conviens qu'il est difficile d'obtenir des ouvriers qu'ils fassent des serpents d'une plus grande ouverture que celle qu'ils ont l'habitude de donner à ces sortes de vaisseaux. Les vaisseaux distillatoires sont connus de temps immémorial ; malgré cela ils sont susceptibles d'une très

grande perfection : la forme n'est pas indifférente pour des distillations en grand. Je me propose de traiter cette matière à fond dans les derniers volumes de ma Chymie dont je m'occupe : je dirai seulement, par rapport aux alambics dont je donne la description, qu'on doit avoir attention, en les faisant construire, de donner au bec du chapiteau, ainsi qu'au serpentín, plusieurs pouces de diamètre.

N, *Figure 2*, est un ballon ou récipient placé au bas du serpentín pour recevoir la liqueur à mesure qu'elle distille : il est de verre. Lorsque la distillation fournit de l'eau & de l'huile essentielle en même temps, on se sert du vaisseau T, *Figure 3*. Si l'huile essentielle est plus légère que l'eau, elle occupe la partie supérieure dans ce vaisseau où elle se rassemble, tandis que l'eau coule par le bec en S : si l'huile essentielle est plus pesante, elle occupe le fond de ce même vaisseau : il n'y a que l'eau qui coule par le bec qui a la figure d'une S. Dans l'un & dans l'autre cas on adapte un ballon à ce bec pour recevoir l'eau à mesure qu'elle coule. On nomme ce vaisseau *matras à huile essentielle*, & il est de verre.

Le serpentín, plongé dans l'eau, est un instrument de la plus grande commodité pour toutes les distillations. Les vapeurs qui passent dans son intérieur sont condensées & rafraîchies successivement en parcourant toujours de nouvelles couches d'eau fraîche. Par ce moyen on perd infiniment moins de parties volatiles des substances qu'on distille que lorsqu'on se sert du réfrigérant seulement, qui ne peut, à beaucoup près, ni les condenser ni les rafraîchir avec la même facilité. Les liqueurs qui ont été rafraîchies par le serpentín, n'ont point d'odeur empyreumatique comme celles qui ont été distillées dans cet instrument. L'eau contenue dans la cuve s'échauffe par couches, & d'abord par la partie supérieure : lorsque cette cuve tient douze ou quinze seaux d'eau, cette quantité suffit pour distiller très fraîchement environ quarante pintes de liqueur avant qu'elle se soit échauffée jusqu'en bas : il reste environ un demi-pied d'eau fraîche, ce qui suffit pour s'éviter la peine de changer ; tandis qu'au contraire l'eau du

réfrigérant , qui présente beaucoup de surface , s'échauffe de toutes parts en même temps. Cet inconvénient oblige de la changer si souvent , qu'il faut dix volumes d'eau semblables pour distiller la même quantité de liqueur qui ne se trouve pas même aussi-bien rafraîchie que celle qui a passé par le serpentín : elle a d'ailleurs une odeur empyreumatique. Cet instrument , tout excellent qu'il paroît , n'est cependant pas sans inconvénients : nous en parlerons à l'article de l'esprit de vin.

Le serpentín est très ancien. Annibal Barlet, Démonstrateur en Chymie , l'a fait graver dans son Cours de Chymie , imprimé à Paris en 1653 , in-4°. page 123. Il paroît que les Distillateurs d'eau-de-vie en grand s'en servent de temps immémorial , & que c'est d'eux qu'on a appris à en connoître toute l'utilité.

Quelques Chymistes ont substitué au serpentín , plongé dans une cuve pleine d'eau , un pareil serpentín , mais qui s'élève à quatre , cinq & même six pieds au-dessus de la cucurbite , en tournant autour d'une colonne pour le soutenir. Au haut de ce serpentín ils adaptoient un chapiteau à l'ordinaire. Ce vaisseau servoit particulièrement pour la distillation de l'esprit de vin. Ils pensoient qu'il n'y avoit que la liqueur spiritueuse qui pût s'élever à cette hauteur , & que le phlegme se condensoit dans les circonvolutions du serpentín , & ne pouvoit jamais parvenir jusques dans le chapiteau ; mais l'expérience a appris le contraire. Le phlegme monte en même temps que la liqueur spiritueuse , & l'esprit de vin qu'on obtient n'est pas mieux rectifié que dans un alambic très bas , tel que celui que nous avons décrit. L'esprit de vin ne distille dans ces vaisseaux élevés que lorsque le haut du serpentín est échauffé autant que la partie inférieure : on arrête même la distillation dans ces vaisseaux en appliquant à quelque endroit que ce soit du serpentín un linge trempé dans de l'eau froide. Les vaisseaux les plus commodes pour les distillations sont ceux qui sont très bas , bien évafés , & qui présentent le plus de surface.

Fig. 1.^{re}



Fig. 1.^{re}



Fig. 4.

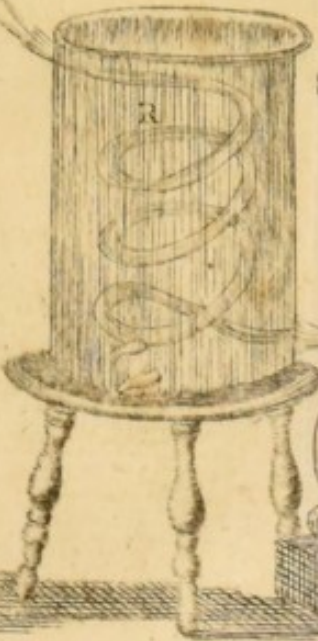
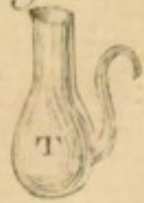


Fig. 1.^{re}

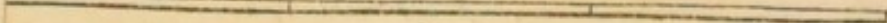
C

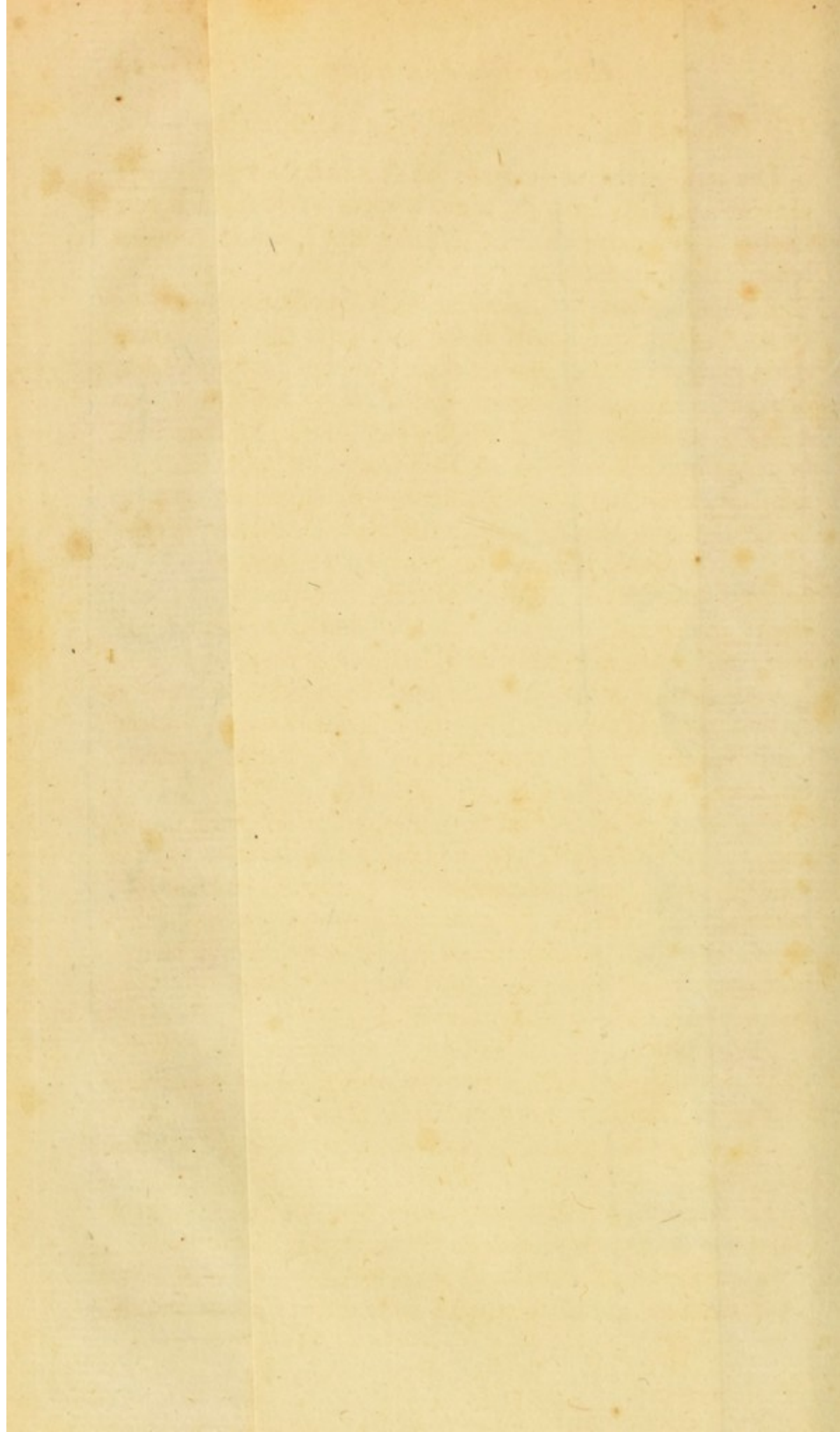


Fig. 3.



Echelle de 3 pouces.





Des différents vaisseaux dont on se sert dans la Pharmacie.

Les vaisseaux dans lesquels les Apothicaires gardent la plupart des médicaments, sont de verre ou de faïence, ou de bois : ces derniers sont destinés aux drogues simples lorsqu'elles sont séchées.

Anciennement on conservoit les fyrops dans des pots de faïence à bec, que l'on nomme *chevrettes* ; mais aujourd'hui ces pots ne servent que pour l'étalage des boutiques, & pour la montre seulement. On conserve les fyrops, les miels & les huiles dans des bouteilles de verre qu'on peut boucher exactement, ou avec du liege, ou avec du crystal. Les chevrettes ont l'ouverture très large : on ne peut les fermer aussi exactement que cela est nécessaire : les fyrops & les miels y fermentent en peu de jours : ils moisissent à leur surface ; & les principes volatiles & aromatiques se dissipent : ils candissent & se dessèchent ; de sorte que dans l'espace de deux mois les compositions ont absolument changé de nature, & sont défectueuses. La plupart cependant ne peuvent se faire qu'une fois l'année à cause des substances qui les composent qu'on ne peut se procurer que dans certaines saisons.

On conserve les électuaires, les opiates, les confectiions dans des pots de faïence qu'on nomme *pots à canon* à cause de leur forme : ces médicaments, à raison de leur consistance plus grande que celle des miels & des fyrops, sont moins sujets aux impressions de l'air : ils s'y conservent très bien, quoique l'ouverture de ces pots soit large : ce sont les meilleurs & les plus commodes.

Les pilules, lorsqu'elles sont en masse, se conservent dans des pots semblables aux précédents, mais beaucoup plus petits : on les nomme *piluliers*.

On conserve les extraits dans des pots semblables à ces derniers.

Les anciens prescrivoient de conserver certaines drogues dans des boîtes de plomb, comme le musc, la civette, l'ambre gris, &c. parcequ'ils pensoient que ce métal avoit une fraîcheur naturelle propre à empêcher la dissipation

des parties les plus volatiles de ces substances ; mais c'est une erreur. Les vaisseaux de verre qui bouchent bien sont préférables ; ils sont plus propres ; ils ne laissent jamais rien transpirer , & ne communiquent rien aux substances qu'ils renferment. Quelques personnes conservent encore la thériaque , le mithridate & l'orviétan dans des boîtes de plomb , sous prétexte que ces électuaires s'y dessèchent moins que dans les autres vaisseaux ; mais la plupart des drogues qui entrent dans ces compositions étant très actives , agissent sur le plomb , le rouillent , en dissolvent une partie , & forment à la longue de mauvais médicaments : il vaut beaucoup mieux conserver ces compositions dans des grands pots de grès , que l'on nomme *jarres* , sur lesquels ces drogues n'ont point d'action , & dans lesquels ces compositions ne se dessèchent pas plus que dans les vaisseaux de plomb : ils sont d'ailleurs très propres & faciles à nettoyer. Si les grands vases de verre n'étoient pas aussi fragiles qu'ils le sont , ils mériteroient la préférence à tous égards.

On doit conserver les poudres dans des bouteilles qui bouchent bien , afin de les préserver de l'humidité de l'air , & non pas dans des bocaux de large ouverture.

Des Instruments d'usage dans la Pharmacie.

Les principaux instruments qu'on emploie dans la Pharmacie sont les mortiers de fer , de porphyre , d'*agate* , de marbre , de porcelaine , de verre , &c. avec les pilons de même matière ou de bois très dur pour les mortiers qui ne sont point de métal.

On devroit bannir de la Pharmacie les mortiers de bronze ou de cuivre pour les raisons que nous avons dites en parlant des bassines de cuivre.

Il est bien certain que ces mortiers , après avoir servi à pulvériser même les matières les plus tendres , se trouvent récurés & plus nets qu'en commençant : cependant plusieurs personnes s'en servent encore , même pour pulvériser les matières absorbantes , pierreuses , telles que le corail , les yeux d'écrevisses , &c. on sent les inconvénients qui en peuvent résulter.

On se sert quelquefois de mortiers de plomb pour triturer certains médicaments dessicatifs destinés à être appliqués à l'extérieur, & dans lesquels on veut introduire une certaine quantité de plomb réduit en poudre impalpable.

Les tables pour broyer doivent être de porphyre ou de toute autre pierre vitrifiable très dure, ainsi que leurs mollettes. Les pierres calcaires sont trop tendres, même les plus dures, comme le marbre : elles s'usent facilement, & introduisent dans les matières qu'on broie des substances qui ne doivent pas s'y trouver.

Il y a encore une infinité d'autres vaisseaux & d'ustensiles dont on se sert dans la Pharmacie ; mais il seroit trop long d'en parler : je me suis contenté de faire mention de ceux sur lesquels j'avois quelques remarques essentielles à faire ; d'ailleurs les autres sont trop connus pour s'y arrêter.

Description d'une Étuve.

Une étuve est une chambre qu'on chauffe, suivant le besoin, par le moyen d'un ou de plusieurs poëles, afin d'exciter un degré de chaleur capable de sécher promptement ce que l'on y renferme.

C'est une chose presque indispensable à un Apothicaire qui fait dessécher des plantes, d'avoir dans sa maison une étuve, ou au moins à sa disposition le dessus d'un four de Boulanger. Il arrive souvent qu'on a des plantes à faire sécher dans des temps fort humides & pluvieux ; alors elles se gâtent avant que le temps devienne favorable pour les faire sécher au soleil. Je vais donner ici les dimensions d'une petite étuve : on peut la faire plus grande suivant le besoin.

On fait construire par un Maçon un petit cabinet en cloison de planches, recouverte de plâtre, de quatre, cinq ou six pieds quarrés, & pareillement de six pieds de hauteur : on attache tout autour des murailles des tasseaux de bois à huit ou dix pouces de distance les uns des autres : ces tasseaux servent à recevoir des tablettes de bois ou des tringles de fer à leur place, suivant le besoin : on pose, dans l'endroit de l'étuve le moins embarrassant, un poële de fer

de fonte , en observant qu'il puisse être employé dans l'intérieur de l'étuve la plus grande quantité possible de tuyaux , & évitant les coudes avec grand soin : on fait sortir le tuyau du poêle par une croisée ou par une cheminée , suivant la disposition du local.

Une étuve , telle que celle que je viens de décrire , est non seulement utile pour faire sécher des plantes , mais elle est encore de la plus grande commodité pour faire évaporer les liqueurs extractives avec lesquelles on veut préparer des extraits secs ou sels essentiels , suivant la méthode de M. de la Garaye , tels que le sel de quinquina , de séné , de rhubarbe , &c. Dans ce cas on pose des tablettes sur les tasseaux de l'étuve : on arrange sur ces tablettes les assiettes qui contiennent l'infusion ou la décoction des végétaux , & on en fait évaporer une très grande quantité à la fois , comme nous le dirons à l'article de ces extraits. Lorsqu'on a besoin de l'étuve pour faire sécher des plantes , on enlève les tablettes : on met à la place de chacune d'elles deux tringles de fer ou de bois , sur lesquelles on pose des claies d'osier à claire voie , garnies d'une feuille de papier : c'est sur cet appareil qu'on arrange les plantes ou les racines qu'on veut faire sécher.

Des poids qui sont d'usage dans la Pharmacie.

La livre de médecine est composée de douze onces ; mais celle qui est d'usage à Paris est composée de seize onces , ou de deux marcs d'orfevres. Une livre , ou seize onces , se désigne par ce caractère lb j

La demi-livre ou huit onces lb ß

L'once ou huit gros ʒ j

La demi-once ou quatre gros ʒ ß

Le gros ou dragme , qui vaut trois scrupules , ou soixante & douze grains ʒ i

Le demi-gros ʒ ß

Le scrupule qui contient vingt-quatre grains . . . ʒ j

Le demi-scrupule qui contient douze grains . . . ʒ ß

Le grain ou la soixante & douzième partie du gros

. G j

Des

Des Mesures.

Les mesures ne doivent être employées dans la Pharmacie que pour l'eau, ou pour toutes les liqueurs qui ont à peu près la même pesanteur, comme les infusions, les tisanes, &c. & pour les choses seulement où la dernière exactitude n'est pas absolument nécessaire; mais pour les choses importantes, & qui ont des pesanteurs différentes sous le même volume, on doit toujours avoir recours à la balance. Par exemple, une pinte d'eau ne pèse pas autant qu'une pinte de syrop: une pinte d'eau pèse plus qu'une pinte d'huile; ainsi des autres choses où les pesanteurs spécifiques varient: il faut de nécessité les doser en poids & non en mesure.

La pinte de Paris contient deux livres ou trente-deux onces d'eau froide, la température à dix degrés au-dessus de la glace au thermometre, à mercure divisé en quatre-vingts degrés depuis la glace fondante jusqu'au terme de l'eau bouillante.

La chopine contient seize onces, ou une livre.

Le demi-septier contient huit onces.

Le poisson contient quatre onces.

Le demi-poisson contient deux onces.

On ordonne quelquefois un verre de médecine, un verre de tisane, &c. il doit contenir quatre onces.

La cuillerée est encore ordonnée assez souvent dans les formules magistrales pour doser les syrops & les liqueurs: elle doit contenir environ une demi-once: on la désigne par ces lettres *cochlér. j.*

Des Mesures de plusieurs ingrédients, qu'on désigne par des abréviations.

La brassée ou *fascicule* se désigne par *fasc. j.*: c'est ce que le bras plié peut contenir.

La poignée ou *manipule* est ce que la main peut empoigner: on la désigne par *man. j.* ou *m. j.*

La pincée ou *pugille* est ce que peuvent pincer les trois

premiers doigts de la main : on la désigne par *pugill. j.* ou seulement par *p. j.*

Les fruits & certaines choses où les morceaux sont taillés, se désignent par n^o. 1 ou n^o. 2 , &c.

On entend par *ana* , ou par *aa* , de chacun partie égale , qu'on désigne encore par *P. E.*

Par *Q. S.* on entend une quantité suffisante.

Par *S. A.* on entend selon l'art , ou suivant les regles de l'art : ce qu'on désigne encore par *ex arte.*

B. M. signifie bain-marie.

B. V. bain de vapeurs,

℞ signifie *recipe* ou *prenez.*

Ce sont là , à peu près , toutes les abréviations qu'on emploie dans les formules magistrales & dans les dispensaires de Pharmacie pour les compositions officinales.



PREMIERE PARTIE,

De la connoissance des médicaments.

ON nomme médicament tout ce qui, étant appliqué extérieurement, ou donné intérieurement, a la propriété d'apporter quelque altération dans notre corps, & d'y causer un changement salutaire, soit que ces médicaments soient alimentaires, comme les bouillons médicinaux, ou qu'ils ne le soient pas : ces derniers sont les plus ordinaires.

Les médicaments sont simples ou composés : nous parlerons de ces derniers à l'article de la mixtion.

Les médicaments simples sont ceux que l'on emploie tels que la nature nous les offre, ou du moins auxquels on ne fait subir que de légères préparations.

On nomme Matière médicale la connoissance des médicaments simples : on la distingue de l'Histoire naturelle dont elle fait une partie, en ce que cette dernière embrasse la connoissance de tous les corps naturels ; au lieu que la Matière médicale se renferme dans la connoissance seulement des substances qui sont utiles dans la Médecine & dans la Pharmacie.

On divise l'Histoire naturelle en trois regnes ; savoir, le regne minéral, le regne végétal & le regne animal. Chacun de ces regnes est lui-même divisé en classes, & ces classes en sections. Sans examiner le mérite de ces distributions, ce qui nous éloigneroit trop de notre sujet, nous ferons remarquer seulement qu'une seule partie de l'Histoire naturelle, telle que celle des coquilles, des plantes ou des insectes, est capable d'occuper l'homme le plus laborieux pendant toute sa vie, sans qu'il puisse avoir la satisfaction de dire qu'il a connu généralement tout ce qui peut avoir rapport à la classe qu'il a entrepris d'étudier. Cette réflexion, peu satisfaisante pour ceux qui s'occupent de l'Histoire naturelle, n'en est cependant pas moins vraie lorsqu'on la prend à la rigueur, parceque, pour savoir s'il n'y

a plus rien à connoître sur l'objet qu'on étudie, il faudroit avoir une pleine connoissance de l'Histoire naturelle entier. Or, c'est ce qui est impossible ; la nature semble se jouer de nos recherches ; elle cache dans son sein des choses qu'elle paroît vouloir ensevelir pour toujours, & nous ne ferons jamais sûrs d'avoir découvert tout ce qu'elle renferme.

Ces difficultés d'étudier l'Histoire naturelle proprement dite, & le temps qu'elle demande pour arriver même au but des connoissances acquises, nous obligent à la considérer sous un point de vue moins général, & seulement du côté de l'utilité qu'on en retire pour l'usage de la Médecine : c'est le parti le plus raisonnable qui reste à prendre à ceux qui se destinent à l'exercice de la Médecine ou de la Pharmacie. Ce seroit ici, par conséquent, le lieu de traiter de la Matière médicale ; mais depuis que les connoissances se sont multipliées, on a toujours regardé cette science comme un objet qu'on peut distinguer de la Pharmacie proprement dite : on en a composé de très bons Traités qui sont entre les mains de tout le monde, & que je suppose connus de ceux qui veulent étudier la Pharmacie.

De la sophistication & de la substitution des drogues simples ; avec les moyens de reconnoître ces fraudes.

La sophistication des médicaments simples est un article qui mérite de trouver place dans un ouvrage comme celui-ci. Les drogues simples qui nous viennent de loin, passent par beaucoup de mains avant d'arriver jusqu'à nous : plusieurs commerçants sont sujets à falsifier celles qui sont susceptibles de l'être avec des choses de moindre valeur, afin d'en augmenter la quantité, sans s'embarrasser des altérations qu'ils occasionnent à leurs vertus ; altérations qui sont le plus souvent dangereuses. Mon intention est de faire connoître les matières qu'on emploie pour les falsifier, du moins autant qu'elles sont venues à ma connoissance.

Il y a des drogues dont il est presque impossible de reconnoître la falsification : j'en parle dans cet article, afin

qu'on soit en garde, & qu'on ne les achete que de personnes sûres.

Silvius a inséré dans son ouvrage un chapitre sous le titre *des Médicaments substitués*, &c. page 121 : mais il n'y parle que des médicaments qui peuvent être employés au défaut de ceux qui manquent ; au lieu que notre intention est de faire connoître les drogues qui sont susceptibles d'être altérées, & d'indiquer les moyens de reconnoître ces fraudes.

J'ai choisi l'ordre alphabétique, afin de faciliter au lecteur la recherche des matieres.

Agaric. Excroissance fongueuse, blanche, légère, qui croît sur un arbre que l'on nomme méleze. Le meilleur agaric nous vient du Levant : c'est un purgatif qui est fort usité en Médecine. Quelques Droguistes de la campagne donnent à sa place les grosses racines de bryonne ; mais cette substitution est trop grossiere pour que les personnes de l'art y soient trompées.

Argent-vif, mercure ou vis-argent. On falsifie cette substance métallique avec du plomb par l'intermede du bismuth. On fait fondre ensemble, dans une marmite de fer, parties égales de plomb & de bismuth : on y ajoute du mercure jusqu'à concurrence de moitié du poids de la masse totale : on remue le mélange jusqu'à ce qu'il soit refroidi ; il résulte un amalgame fluide qui ne prend point de consistance en refroidissant, & qui peut passer presque entièrement à travers les pores d'une peau de chamois, comme feroit le mercure s'il étoit seul. Cet amalgame laisse néanmoins échapper une certaine quantité de bismuth, qui vient nager, au bout d'un certain temps, à la surface du mercure, sous la forme d'une poussiere grise cendrée ; mais le plomb y reste toujours sous la forme coulante. Cette sophistication présente des phénomènes chymiques très difficiles à expliquer.

Le mercure & le plomb amalgamés à parties égales, ou le bismuth & le mercure amalgamés dans les mêmes proportions, forment des amalgames qui sont solides. Le plomb & le bismuth forment également un mélange so-

lide ; mais la réunion des trois corps forme un mélange qui est presque aussi fluide que le mercure pur.

On reconnoît ce mercure sophistiqué, 1°. en ce qu'il est spécifiquement moins pesant que le mercure ordinaire. 2°. Lorsqu'on le fait couler doucement sur une assiette de faïence ou dans un vase de verre à fond plat, il laisse après lui une légère poussière métallique qui lui fait faire la queue ; c'est-à-dire que chaque goutte de ce mercure a une espèce de petit pédicule, au lieu d'être parfaitement ronde. 3°. Enfin, en mettant un peu de mercure dans une petite cuiller de fer, & le faisant chauffer, le mercure se dissipe & les matières métalliques qui lui étoient unies restent au fond de la cuiller.

Baume de Canada. Le baume de Canada est une térébenthine qui a une odeur particulière, plus douce & moins désagréable que la térébenthine : quelques personnes mêlent de la térébenthine avec de l'alkali fixe en liqueur : elles agitent ce mélange : la térébenthine perd beaucoup de son odeur forte, & elle acquiert celle du baume de Canada. On reconnoît cette fraude en ce que ce baume artificiel est d'une couleur rousse ; il est plus épais, & l'odeur diffère toujours du vrai baume de Canada.

Baume de Copahu. On falsifie ce baume avec une espèce de térébenthine qui est très fluide : cette fraude est difficile à reconnoître, sur-tout lorsqu'on n'en a mêlé qu'une petite quantité, parceque l'odeur forte & particulière de ce baume masque entièrement celle de la térébenthine qui est beaucoup plus foible. Cette tromperie n'est pas à beaucoup près aussi importante que la précédente.

Baume du Pérou liquide. Ce baume est blanc ou noir : c'est de ce dernier que nous entendons parler, parcequ'il est d'un grand usage en Médecine, & que l'autre est très rare, & n'est point d'usage à cause de cela. On falsifie ce baume avec la seconde huile de *Benjoin*, qui passe en distillant cette résine dans une cornue. On la fait digérer sur des germes de peuplier, qui sont très résineux, & qui ont une odeur à peu près semblable à celle du baume du Pérou : on mêle ensuite cette huile avec une certaine quantité de

Baume noir du Pérou. Cette fraude est difficile à reconnoître, si ce n'est à l'odeur qui est beaucoup moins suave & moins forte que celle du baume du Pérou très pur.

Baume de la Mecque ou *Baume de Judée*. On falsifie ce baume avec de la térébenthine ou avec d'autres baumes qui viennent dans le pays. L'épreuve qu'on fait ordinairement pour reconnoître la pureté du baume de la Mecque est fautive : elle consiste à mettre une goutte de ce baume sur un verre d'eau : elle s'étend sur-le-champ : elle en occupe toute la surface, & se convertit en une pellicule mince & blanchâtre qu'on ramasse avec la tête d'une épingle. Ce baume ne fait cet effet que lorsqu'il est bien fluide & nouveau ; lorsqu'il est un peu vieux ou qu'il s'est un peu épaissi à l'air, il n'en est pas moins vrai baume de la Mecque ; & cependant il ne peut plus supporter cette épreuve, tandis que ce même baume falsifié la supporte, pourvu qu'il soit suffisamment fluide ; & il efface le vrai baume de la Mecque qui s'est un peu épaissi par vétusté ou par accident, comme, par exemple, s'il est resté un court espace de temps à l'air dans un endroit chaud.

Baies de Nerprun ou *Noirprun*, *Bourg-Epine*. Fruit d'un petit arbrisseau qui croît dans nos campagnes. Les payfans qui nous vendent ce fruit y mêlent, lorsqu'il est rare, le fruit des épines que l'on nomme *prunelles*. On fait avec le suc du fruit de nerprun un syrop très purgatif qu'on emploie dans l'hydropisie, au lieu que les fruits des épines sont astringents. Il est facile de sentir tous les inconvénients qui peuvent résulter d'une pareille fraude, & à quoi sont exposés ceux qui, sans connoissances, s'occupent néanmoins de la préparation des médicaments.

On reconnoît cette fraude facilement en écrasant quelques grains de ces fruits : ceux de nerprun sont remplis de plusieurs semences ; les prunelles au contraire ne contiennent qu'un petit noyau.

Baies de Sureau. Ces baies & celles d'hieble, qui sont les fruits d'une espece de sureau, se ressembtent parfaitement : les payfans qui ramassent ces fruits, les mêlent & les vendent indistinctement l'un pour l'autre ; heureuse-

ment qu'ils ont, à très peu de chose près, les mêmes vertus, & que la tromperie ne peut entraîner avec elle aucun inconvénient fâcheux.

Cependant on distingue les baies d'hieble à la propriété qu'elles ont de rougir les doigts en les écrasant : les baies de sureau, au contraire, ne donnent qu'une couleur de feuille morte.

Bézoards. On a les bézoards orientaux & les bézoards occidentaux : les premiers sont les plus estimés : on leur a attribué de grandes vertus sudorifiques, & on croit qu'ils chassent le venin hors du corps. Les bézoards orientaux sont plus chers à proportion qu'ils ne sont gros. On les falsifie, c'est-à-dire qu'on en fait des factices avec des substances qui ont des vertus analogues à celles qu'on attribue aux vrais bézoards : on en forme une pâte à laquelle on donne la figure des bézoards ordinaires.

Les compositions nommées *pierres de Goa*, sont encore de faux bézoards : on les fait avec des ferres d'écrevisses de mer, des coquilles d'huîtres broyées sur le porphyre, du musc, de l'ambre gris, &c. on en forme une pâte avec laquelle on fait des boulettes de la grosseur des bézoards ordinaires qu'on roule ensuite dans des feuilles d'or : on les fait sécher & on les polit. Ceux qui veulent imiter davantage les vrais bézoards ne mêlent point les feuilles d'or dans leurs mélanges, & ils en imitent mieux la couleur. Ces faux bézoards sont faciles à reconnoître par l'épreuve suivante. On écrase un peu de blanc de céruse sur un morceau de papier ; ensuite on frotte le bézoard sur la trace de blanc de céruse, qui devient jaune verdâtre lorsque le bézoard n'est pas factice ; du moins, jusqu'à présent, les plus fameux falsificateurs ne sont pas encore parvenus à procurer cette propriété à leurs bézoards factices.

Bois de Gui de chêne. Nous indiquerons à l'article du choix des simples les ruses qu'emploient les gens qui le ramassent pour donner, comme gui de chêne, celui qui n'est que gui de pommier ou d'épine.

Casse en bâtons. Fruit d'un arbre qui croît dans le Levant, en Egypte & dans les isles Antilles. C'est une filique

ligneuse presque ronde, formée de deux coques très jointes ensemble, de différente longueur & grosseur. On doit la choisir grosse, nouvelle, entière, unie, pesante, ne sonnant point quand on secoue les bâtons, exempte d'odeur d'aigre quand on la casse.

Son intérieur est rempli de cloisons qui contiennent chacune un pépin & une portion de pulpe. Cette pulpe renferme un suc sucré d'une saveur assez agréable & très disposé à fermenter. La casse est sujette à se dessécher dans l'intérieur : les semences se détachent & vacillent dans les cloisons. On appelle *sonnettes* les bâtons de casse qui font ainsi du bruit. Lorsqu'elle n'est que desséchée, qu'elle n'est point moisie dans son intérieur, & que la fermentation n'a point précédé son desséchement, elle n'en est pas moins bonne pour cela ; mais communément on n'admet dans le commerce que la casse qui n'est point sonnante. Lorsqu'elle s'est desséchée & que les pépins vacillent, quelques personnes la rendent commercable en la plongeant dans l'eau pendant un certain temps : l'eau, en s'insinuant dans l'intérieur, gonfle la pulpe, les pépins, & délaie l'extrait sucré : la casse alors n'est plus sonnante : on entretient cette plénitude en l'exposant à la cave, & en la recouvrant de sable ou de terre humide ; mais peu à peu le suc sucré de la casse entre en fermentation, il acquiert une odeur & une saveur d'aigre, de chanci & de cave qui sont très désagréables. Cette casse, quelque temps après qu'on lui a fait subir cette préparation, a perdu presque entièrement ses vertus laxative & purgative.

Il y a une espèce de scarabées qui habitent les caves : ces insectes percent les bâtons de casse, principalement lorsqu'ils sont dans cet état : les ouvertures qu'ils y font accélèrent encore la défectuosité de la casse ainsi altérée.

Follicules de Séné. On en trouve dans le commerce de deux espèces. Celles qui viennent du Levant sont les meilleures : elles sont larges & leurs semences sont applaties. Les autres nous viennent de Moka : elles sont étroites, petites, contournées, & leurs semences forment une éminence considérable. Ces dernières follicules sont à vil prix,

parcequ'elles sont peu purgatives. Il seroit à souhaiter qu'on ne les employât jamais. Depuis quelques années il vient une troisième espece de follicules de couleur jaune clair : elles sont moins estimées que celles du Levant ; mais on ne fait point encore si les raisons de préférence sont bien fondées.

Gomme Arabique. On nous l'apportoit autrefois de l'Arabie : celle qu'on trouve communément dans le commerce porte le nom de *Gomme du Sénégal* : c'est un amas de gommes qu'on ramasse sur différents arbres, comme les pommiers, les poiriers, les pruniers, les amandiers, l'érable, &c. On mêle ces gommes pour n'en faire que d'une seule qualité : elles paroissent avoir à peu près les mêmes vertus : il seroit à souhaiter cependant qu'on fît un choix de gommes de la meilleure qualité & d'une seule espece d'arbres pour l'usage de la Médecine. Certaines gommes, produites par des arbres qui ont des seves actives, comme le pêcher, doivent avoir quelques propriétés différentes de celles que produisent les acacia ou les poiriers. La prétendue gomme arabique qu'on emploie dans la Médecine & dans la Pharmacie doit être choisie nette, bien transparente, bien sèche, sans saveur, & se dissolvant entièrement dans l'eau.

Gomme Elémi. C'est une résine pure qu'on nous apporte du Mexique en pains de deux ou trois livres, & enveloppés dans des feuilles de cannes d'Inde : on falsifie cette résine en la mêlant avec d'autres résines plus communes & du galipot. Il nous vient, depuis quelques années, de la gomme élémi en caisse qui est parfaitement blanche, très pure, d'une bonne odeur, & de la consistance d'un bon miel ferme : cette dernière gomme élémi mérite la préférence.

Graisse de Blaireau. Cette graisse est particulièrement employée comme très adoucissante, propre à fortifier les nerfs & à réunir les fentes & les gerçures des mamelles : on la falsifie en la mêlant avec d'autres graisses plus communes, comme celle de porc. Cette tromperie est difficile à reconnoître : peut être aussi la graisse de blaireau n'a pas autant de vertus qu'on lui en attribue, & que celle de porc

la remplace avec avantage. La graisse de blaireau, comme toutes les autres, est susceptible de rancir ; & dans cet état elle a des propriétés absolument contraires à celles qu'elle a lorsqu'elle est récente : d'ailleurs on ne peut pas se la procurer aussi commodément que la graisse de porc qu'on peut renouveler aussi souvent qu'il est nécessaire.

Graisse d'Ours. Tout ce que nous avons dit de la graisse de blaireau est applicable à celle-ci, & à toutes les graisses qu'on emploie en Pharmacie & qu'on ne peut préparer soi-même : elles sont fort sujettes à être falsifiées.

Huile de Palme. C'est une huile épaisse comme du beurre, d'une couleur jaune doré, d'une odeur assez agréable, qu'on tire, par décoction & par pression, de l'amande d'un fruit nommé *Aouara*, qui vient sur une espèce de palmier au Sénégal, au Brésil & en Afrique. Quelques personnes imitent cette huile en mêlant de la graisse de porc & du suif de mouton avec un peu d'iris pour lui donner à peu près l'odeur qu'a cette huile de palme ; & on colore ce mélange avec de la racine de curcuma.

Kinkina, voyez *Quinquina*.

Manne. On connoît la manne sous trois états différents, & qui ont aussi autant de dénominations ; savoir, la manne en larmes qui est la meilleure ; la manne en sorte qui est aussi bonne, mais qui est moins propre ; & la manne grasse qui est inférieure aux précédentes : il y a enfin des espèces de mannes grasses qui sont coulantes comme du miel. Cette dernière qualité de manne est un produit de la cupidité & de la fripponnerie : elle est un mélange de vieilles mannes qui ont perdu leur qualité par vétusté, de miel & de poudres purgatives. Cette manne purge davantage que celles qui n'ont point été travaillées : c'est ce qui a donné lieu au préjugé, que les mannes grasses purgeoient mieux que les belles mannes en larmes & en sorte. Si l'on examinoit les accidents qui arrivent par l'usage de ces sortes de mannes mêlées avec des purgatifs violents, & qui se trouvent souvent administrées contre l'intention du Médecin, & contraires à l'état du malade, je ne doute nullement que la Police ne punit sévèrement ceux qui se mêlent de faire de pareilles mixtions.

Quelques personnes font artificiellement la manne en larmes. Pour cela elles font dissoudre de la manne commune dans une petite quantité d'eau : elles laissent déposer la liqueur ; elles la décantent pour en séparer les impuretés ; elles la font épaisir ensuite jusqu'à ce qu'elle se congele entièrement en refroidissant : alors elles suspendent des fils & les plongent à plusieurs reprises , comme lorsqu'on fait de la chandelle ; elles ôtent les fils , & la mettent en vente lorsqu'elle a acquis un degré de siccité convenable. Cette manne imite très bien la manne en larmes qui est naturellement percée de petits trous , & l'on peut dire qu'elle l'égale en bonté , puisque ce n'est qu'une manne très pure.

Moëlle de Cerf. La moëlle de cerf est une sorte de graisse qu'on peut se procurer facilement ; cependant elle est sujette à être falsifiée avec de la moëlle de bœuf & du suif de mouton.

Myrrhe. Gomme résine qu'on trouve dans le commerce en larmes très pures , ou en sorte : la myrrhe en sorte est , la plupart du temps , un mélange de plusieurs gommes résines ou de gommes simples : elles prennent l'odeur de la myrrhe en séjournant avec elle dans des caisses. On falsifie encore la myrrhe en faisant infuser de ces gommes dans des décoctions faites avec des portions de myrrhe impure , & qu'on auroit beaucoup de peine à vendre.

Poivre blanc. Les différents poivres sont d'usage dans la Pharmacie : les poivres blanc & noir sont les seuls qui soient d'usage pour assaisonner les aliments. Le poivre blanc naturel est extrêmement rare ; il ne s'en trouve que dans les cabinets des curieux & point dans le commerce , apparemment parceque cette espèce n'est point abondante , ou qu'elle est moins bonne ; ce qui aura fait négliger de la cultiver. Ce que l'on nomme poivre blanc n'est ordinairement rien autre chose que le poivre noir duquel on a enlevé l'écorce : ce sont les Hollandois qui se sont emparés de cet objet de travail qui n'altère en rien les bonnes qualités du poivre.

Quelques falsificateurs blanchissent le poivre & en augmentent en même temps le poids avec des matières très

pesantes, sans s'embarrasser des propriétés vénéneuses des substances qu'ils emploient pour faire leur falsification.

Ils mettent du poivre noir dans des tonneaux avec une suffisante quantité d'eau pour humecter seulement les grains afin de les faire gonfler : ils laissent le poivre fermenter pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'il s'échauffe prodigieusement, & que l'écorce, en quelque manière pourrie, puisse quitter le grain facilement : ils mettent ensuite ce poivre dans une grande bassine de cuivre percée de trous comme une grosse rape : ils plongent & suspendent cette bassine dans un baquet plein d'eau : ils frottent le poivre avec un balai usé afin de détacher le mieux qu'il est possible l'écorce noire, qui se réduit en poussière & passe à travers les trous de la bassine, tandis que le poivre, dépouillé de son écorce, reste dans cette même bassine ; ensuite ils recouvrent ce poivre d'une couche de pâte faite avec de la colle d'amidon, mêlée d'une plus ou moins grande quantité de blanc de céruse : ils remuent & secouent le poivre dans cette pâte jusqu'à ce qu'ils le trouvent suffisamment chargé ; alors ils le mettent sécher, & le remuent encore après qu'il est sec pour arrondir la pâte qui reste appliquée autour des grains de poivre.

Ils font sécher à part l'écorce du poivre qui a passé à travers le crible : ils la réduisent soigneusement en poudre, & ils la vendent pour du poivre noir en poudre. D'autres emploient dans leur pâte, pour blanchir le poivre, de la craie au lieu de blanc de céruse. En 1751 on fit une saisie de poivre ainsi falsifié : on l'examina ; on trouva qu'il contenoit près de quatre onces de pâte par chaque livre de poivre, & ces quatre onces de pâte rendirent près de deux onces de plomb par la fonte au creuset.

Quinquina. Ecorce d'un arbre qui croît au Pérou. Il y a deux espèces de quinquina, l'un cultivé & l'autre qu'on ne cultive point. Le cultivé est le meilleur. On fait que c'est un excellent spécifique contre les fièvres. On mêle parmi les écorces du quinquina des écorces de branches d'autres arbres qui y ressemblent le plus, comme celles du cerisier. Il est encore sujet à être mêlé avec l'écorce du quin-

quina non cultivé, & que l'on nomme *quinquina femelle*. Ces falsifications sont faciles à reconnoître pour peu qu'on ait vu & manié le bon quinquina.

Rhubarbe. Cette drogue est, comme on le fait, d'un grand usage dans la Médecine & dans la Pharmacie. Elle est, comme toutes les autres racines, sujette, en vieillissant, à être attaquée par les vers, & elle perd sa fraîcheur. Il y a des gens qui ont la patience de boucher tous les trous les uns après les autres en appuyant sur les bords avec la pointe d'un couteau. Ils la roulent ensuite dans des poudres jaunes en la secouant fortement, afin que la surface des morceaux de rhubarbe puisse s'user & en présenter une nouvelle qui n'ait pas encore reçu d'altération de l'air; alors ils la mettent en vente comme une rhubarbe nouvelle; mais les connoisseurs n'en sont jamais la dupe: en cassant plusieurs de ces morceaux de rhubarbe, on découvre dans l'intérieur la piquure des vers, souvent l'insecte même, ou au moins ses excréments.

Rhapontic. C'est une fausse rhubarbe que quelques personnes de la campagne vendent pour de la rhubarbe; mais les gens de l'art savent très bien la distinguer: aussi n'y sont-ils jamais trompés.

Résine de Jalap. Cette substance est préparée par les Artistes: nous en parlerons dans son temps. Elle ne devoit pas, à la rigueur, être placée ici; mais comme il s'en trouve dans le commerce une très grande quantité qui a été préparée chez l'Etranger, elle est pour ainsi dire regardée comme drogue exotique. Les résines de Jalap, qui ont été préparées chez l'Etranger, sont falsifiées ou avec de la poix résine, ou avec d'autres substances résineuses de vil prix qui ne sont point purgatives. D'autres mêlent avec cette prétendue résine de Jalap de la gomme gutte, ou d'autres purgatifs aussi violents: c'est ce qui est cause que parmi les Praticiens dans l'art de guérir, la résine de Jalap est considérée comme un purgatif très infidèle, qui quelquefois ne purge presque point, donné même à grande dose, tandis que dans d'autres circonstances il occasionne de dangereuses superpurgations, administré même en petite dose: ces

différences viennent de l'espece de résine de Jalap qu'on a employée ; au lieu que la vraie résine de Jalap forme un excellent purgatif qui est constant dans ses effets.

Résine de Scammonée. Tout ce que nous venons de dire sur la résine de Jalap est applicable à la résine de scammonée qui a été préparée par les Etrangers. Ces substances, comme nous le verrons, sont faciles à préparer, & on ne doit employer dans la Pharmacie que celles qu'on a préparées soi-même, ou fait préparer par des personnes sûres.

Safran. Il y a deux especes principales de safran ; savoir, le safran Gâtinois & le safran bâtard. On trouve aujourd'hui dans le commerce du safran semblable à celui du Gâtinois, qui vient de plusieurs endroits, soit d'Orange ou du Comtat d'Avignon. De tous ces safrans, c'est celui du Gâtinois qui est le meilleur & le plus estimé ; il est d'une plus belle couleur & d'une meilleure odeur. Le safran bâtard, que l'on nomme aussi *fleurs de carthame* & *safranum*, n'est d'usage que dans les arts pour la teinture.

Parmi ceux qui vendent du safran en poudre, il y en a qui mêlent une certaine quantité de ce dernier avec le premier ; plusieurs même donnent ce dernier tout pur en poudre pour safran de Gâtinois ; mais la fourberie est facile à reconnoître, 1°. par l'odeur du safran bâtard, qui est différente de celle du safran Gâtinois ; 2°. le safran bâtard ne donne qu'une teinture foible dans l'eau en comparaison de celle que donne le safran fin.

Salsepareille. On n'emploie que la racine de cette plante ; autrefois on n'en connoissoit qu'une seule espece ; mais présentement il s'en est introduit dans le commerce de trois ou quatre especes qui sont moins bonnes que la première. Celle qu'on doit employer doit être choisie en longues fibres grosses comme de moyennes plumes à écrire, noirâtre à sa surface, blanche en dedans, facile à se fendre en deux, ayant un cœur ligneux très petit. Les autres especes de salsepareille sont beaucoup plus grosses ; il y en a même qui sont aussi grosses que le petit doigt, & dont le cœur ligneux est gros comme de grosses plumes à écrire. Toutes ces salsepareilles sont d'un gris cendré à l'extérieur ; les

unes plus blanches, les autres moins blanches dans l'intérieur que celle de la première qualité.

Sang de Dragon. Réfine pure qu'on nous envoie des Indes, figurée en boulettes ovales comme des olives, mais plus grosses & enveloppées dans des feuilles de l'arbre qui la produit : chaque boulette est séparée par un fil qui serre les feuilles qui servent d'enveloppes, apparemment pour empêcher que le sang de dragon ne se réduise en poudre par le frottement pendant le transport, parceque cette résine est très friable. Cette espèce de sang de dragon est très bonne ; mais on fait un faux sang de dragon avec des gommes de différentes espèces qu'on fait fondre ensemble : on les rougit avec du vrai sang de dragon, ou avec d'autres matières propres à cela. Ce faux sang de dragon est figuré en petits pains plats, du poids d'environ une once ou deux : on ne doit jamais employer cette dernière espèce pour l'usage de la Médecine.

Scammonée. Gomme résine purgative formée avec le suc laiteux de la racine d'une plante que l'on nomme *Convolvulus Syriacus*. Cette plante croît en plusieurs lieux du Levant, mais principalement aux environs d'Alep ou de S. Jean d'Acre : on la nomme à cause de cela scammonée d'Alep. Il y en a une autre que l'on nomme scammonée de Smyrne : elle est moins bonne, & est sujette à être falsifiée avec des gommes de toute espèce : elle n'est la plupart du temps qu'un amas de sucs laiteux de toutes les plantes épaissis ensemble, ou sur le feu, ou à la chaleur du soleil. La scammonée d'Alep est sèche, légère, friable, de couleur grise, se réduisant en poudre facilement, d'une odeur fade assez désagréable. La scammonée de Smyrne, ou celle qui est falsifiée, est au contraire pesante, solide, compacte, point friable & pas si facile à se pulvériser : l'odeur en est moins forte, mais la couleur est à peu près la même.

Semences froides. Voyez leurs noms au commencement de la mixtion des médicaments : on nous les apporte des environs de Paris toutes mondées de leurs enveloppes ligneuses. Ce sont des enfants qui sont ordinairement chargés de ce travail : on fait d'abord ramollir l'enveloppe en
faisant

faisant tremper ces semences dans de l'eau chaude ; ensuite ils en prennent une poignée dans la main , & passent les graines l'une après l'autre dans la bouche : au moyen d'un coup de dent ils font sauter l'enveloppe. Ce métier est des plus rudes pour les dents : les personnes qui le font n'ont presque plus de dents à l'âge de vingt ans , ou les ont très mauvaises. La préparation qu'on donne à ces semences les met hors d'état de pouvoir se conserver en bon état aussi long-temps que si elles avoient leurs écorces : au bout de quatre ou cinq mois elles commencent à rancir : les mites & les vers les attaquent. Certaines gens , qui cherchent à ne rien perdre , se débarrassent d'abord des plus anciennes ; & , lorsqu'elles sont dans un mauvais état , ils en séparent les infectes par le moyen d'un crible : ils exposent ensuite ces semences à la cave ou dans un endroit humide pour leur donner un air de nouveauté. Cette tromperie est facile à reconnoître à cause du goût âcre de l'huile rancie dans ces semences ; ce goût est quelquefois si fort , qu'il occasionne des ampoules dans la bouche lorsqu'on les mâche. Plusieurs Pharmacopées prescrivent des semences froides dans la formule du syrop d'orgeat , à dessein de le rendre plus rafraîchissant ou plus agréable : mais on sent bien que celles qui sont dans l'état dont nous venons de parler , remplissent précisément les indications contraires.

On farcit des poulets avec les quatre semences froides pour faire des bouillons , ou plus rafraîchissants , ou plus nourrissants à raison de leur mucilage qu'elles laissent dans le véhicule. On sent parfaitement bien tous les inconvénients qui doivent résulter de l'usage des bouillons où l'on auroit fait entrer des semences âcres & caustiques.

Quelques falsificateurs , lorsqu'ils ne peuvent se débarrasser des semences froides à cause de leur mauvais état , les mêlent avec des amandes douces pour en tirer l'huile conjointement , & ils la vendent pour l'huile d'amandes douces tirée sans feu : autre fourberie aussi préjudiciable à la santé que les précédentes.

Suc de Citron. C'est le jus qu'on sépare des citrons en les exprimant après en avoir séparé l'écorce jaune. Quel-

ques personnes le mêlent avec du suc de verjus dans les années où les citrons sont un peu rares. Un Apothicaire, jaloux de la bonté de ses drogues, ne doit jamais employer que le suc de citron qu'il a préparé lui-même. Cette fraude est difficile à reconnoître, parceque l'odeur du citron réside seulement dans l'écorce jaune extérieure & non dans le suc : d'ailleurs on lui donne facilement l'odeur par le moyen de quelques zestes de citron.

Storax ou *Styrax*. Il y en a de trois especes dans le commerce ; savoir, le storax calamithe, le storax commun & le storax liquide. Ce dernier ne s'emploie que dans les médicaments externes. Le premier est très cher, & s'emploie dans les compositions qui doivent être prises intérieurement. La seconde espece est en masses un peu friables : elle est très inférieure en vertus à la première ; ce n'est, pour ainsi dire, que de la sciure du bois de l'arbre qui produit le storax : on la pétrit avec les portions défectueuses du storax calamithe. Il y a des fabricants de chocolat qui font entrer de cette drogue dans leur chocolat commun en place de la vanille qui est très chere, parceque ce storax a une odeur qui approche un peu de celle de la vanille : mais ceux qui connoissent l'odeur de l'une & de l'autre substance savent très bien les distinguer.

Tamarins. C'est une substance pulpeuse, très aigre & fort utile en Médecine, où elle est regardée comme un excellent purgatif qui agit doucement & en même temps avec beaucoup d'efficacité. On la tire d'un fruit en filique, lequel croît sur l'arbre appelé *tamarinier*. Cette matiere nous est apportée de l'Asie, de l'Amérique & de l'Afrique. Celle qui vient de l'Afrique est très rare : c'est l'Asie & l'Amérique qui nous fournissent les tamarins dont on fait usage en France. On les y prépare à peu près de la maniere suivante.

Après avoir tiré de l'intérieur des filiques la substance pulpeuse qu'elles contiennent, on la met dans des chaudières de cuivre, on l'y fait macérer à froid avec de l'eau ou du vinaigre jusqu'à ce qu'elle soit réduite à une espece de pâte : ensuite on l'enferme dans des tonneaux pour la

débiter dans le commerce. Cette méthode de préparer les tamarins m'a paru fort suspecte. J'étois bien convaincu qu'une matiere si acide par elle-même, & jointe encore avec du vinaigre, devoit nécessairement agir sur les vaisseaux de cuivre dans lesquels on la fait macérer : je me suis assuré que tous les tamarins qu'on trouve dans le commerce contiennent une certaine quantité de verd de gris : en plongeant dans des tamarins une lame de couteau bien propre, en moins d'un instant je l'ai trouvée toute couverte de cuivre rouge : j'en ai vu où cette matiere perniciose se manifestoit d'elle-même par une efflorescence verdâtre répandue sur la surface des tamarins.

Des personnes en place, instruites du danger qu'il pourroit y avoir à se servir des tamarins du commerce, ont pris depuis plusieurs années le parti de faire venir pour leur usage des tamarins en filiques. C'est une précaution qu'on devroit imiter dans le commerce jusqu'à ce qu'on ait changé la maniere de préparer cette drogue, qui, étant salutaire par elle-même, peut devenir très nuisible par le vice de sa préparation.

Cette observation importante mérite toute l'attention du public & des personnes chargées par état de la santé des citoyens. Si l'on n'apperçoit pas communément de mauvais effets de l'usage des tamarins, cela doit être attribué à ce qu'étant purgatifs, ils portent avec eux leur contre-poison, & font écouler aussitôt la matiere dangereuse qu'ils ont portée dans les visceres ; mais le plus sûr est d'éviter tout ce qui peut être nuisible. Il arrive quelquefois, par exemple, qu'une purgation manque son effet : elle séjourne alors dans les intestins ; & si elle contient une substance perniciose, elle y peut produire de fâcheux effets dont on ne s'avise guere de chercher la cause dans le vice même du médicament. Au Sénégal on prépare mieux les tamarins ; mais il n'en vient en France que pour les cabinets des curieux.

Tuthie. C'est une espece de suie métallique qui s'éleve pendant la fusion & la fabrication du cuivre jaune. Le cuivre jaune est fait avec du cuivre rouge & de la mine de zinc.

connue sous le nom de pierre calaminaire , qu'on fait fondre ensemble : pendant cette fusion , le zinc , qui est un demi-métal volatil & calcinable , se réduit , en partie , en fleurs : elles entraînent avec elles un peu de cuivre , ce qui forme une suie métallique de couleur grise cendrée qui s'attache autour des barres de fer qu'on a disposées pour la recevoir : on la détache à petits coups de marteaux , & on l'obtient en petits morceaux concaves par le côté où ils étoient attachés aux barres de fer , & convexes à la partie supérieure.

Quelques falsificateurs ont imaginé de mêler un peu de cuivre jaune , réduit en limaille , avec de l'argille bleue ; de pétrir ce mélange , & de le faire sécher sur des verges de fer rondes , afin de donner à cette fausse tuthie toute l'apparence de la vraie.

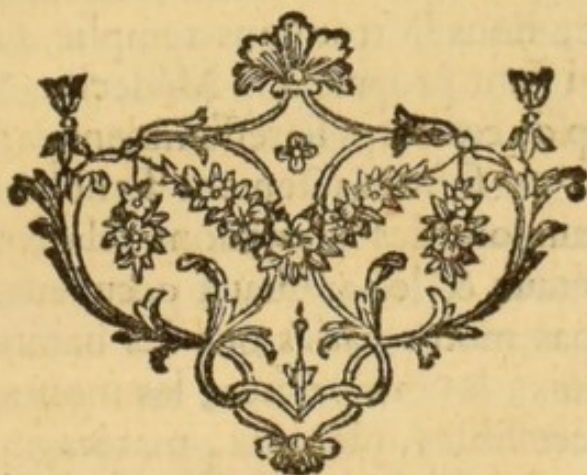
Mais cette tromperie est facile à reconnoître. Cette fausse tuthie est plus friable & se délaie dans l'eau en exhalant une odeur de terre semblable à celle que donnent les argilles qu'on délaie dans de l'eau ; toutes propriétés que n'a point la vraie tuthie.

D'autres falsificateurs plus raffinés font calciner légèrement cette fausse tuthie après qu'elle est sèche , afin de lui donner plus de corps : dans ce cas il est assez difficile de la reconnoître ; si ce n'est cependant par les points brillants provenant de la limaille qu'on a mêlée avec l'argille ; au lieu que la vraie tuthie est uniforme , égale par-tout , & n'a point de points brillants.

Vanille. Gousse ou fruit d'une plante qui croît au Mexique. La vanille entre dans quelques compositions de Pharmacie ; mais son plus grand usage est pour le chocolat. La cherté de ce fruit est cause qu'il ne s'en fait que peu de débit : il se sèche & dépérit considérablement en vieillissant. Quelques personnes raccommoient la vanille en la maniant & en la laissant séjourner dans un mélange de storax , d'huile d'amandes douces & de baume du Pérou liquide. Cette tromperie est difficile à reconnoître pour ceux qui ne sont pas dans l'usage d'en avoir souvent.

La vanille , en passant son point de maturité sur la plante ,

s'ouvre & laisse découler une liqueur balsamique très agréable, qui prend de la consistance à l'air : c'est ce que l'on nomme *baume de vanille*. Les gens du pays sont sujets à falsifier celle qui a ainsi fourni son baume : ils remplissent l'intérieur des gouffes avec des corps étrangers : ils bouchent les ouvertures avec de la colle, ou en les cousant adroitement ; ils les font ensuite sécher, & mêlent ces gouffes falsifiées avec les bonnes.



SECONDE PARTIE.

De l'élection des Médicaments , ou de la maniere & du temps de se procurer les Drogues simples , & de ce qu'il faut observer dans leur récolte.

L'ÉLECTION est cette partie de la Pharmacie qui enseigne à bien choisir & à bien discerner les bons médicaments simples d'avec ceux qui sont mauvais ou sophistiqués.

Le choix des drogues simples est une chose capitale dans la Pharmacie , & fait la base de la perfection des médicaments composés.

La surface de la terre est couverte d'une multitude prodigieuse de végétaux & d'animaux. Si nous pénétrons dans son intérieur , nous la trouvons remplie d'une infinité de substances qui sont propres à la Médecine & à la Pharmacie : beaucoup de ces corps se ressemblent par leur port extérieur , aucuns ne sont exactement semblables. De même que les animaux ont des habitations relatives à leur caractère , les végétaux & les animaux occupent aussi des lieux qui ne sont pas moins variés que les habitations des animaux. Les bois , les campagnes , les montagnes , les lieux arides & inaccessibles , pierreux , marécageux , fournissent des plantes & des substances fossiles dont on fait usage.

La nature ne s'est pas bornée à faire croître les substances qui nous sont propres , seulement dans les lieux que nous venons d'énoncer : elle a placé des plantes à la surface des eaux , au fond des rivières , des lacs & des mers. Les racines de ces plantes , fortement attachées au lit des eaux , les retiennent & les mettent en état de lutter perpétuellement contre le courant qui tend à les arracher.

Les plantes & les animaux nous sont offerts par la nature dans des âges bien différents. Leurs propriétés doivent varier & varient en effet. Certaines plantes contiennent dans leur jeunesse des principes qu'on ne retrouve plus lorsqu'elles sont dans leur maturité. Les animaux perdent

de leur force & de leur vigueur en vieillissant : les substances qu'ils fournissent dans leur vieillesse ne sont pas non plus aussi efficaces que celles qu'on retire dans leur jeunesse.

La nature nous offre ses présens dans toutes les saisons de l'année. Il y a des plantes qui ne végètent, ne fleurissent & ne parviennent à leur plus grande vigueur que dans les belles saisons du printemps, de l'été ou de l'automne ; tandis que d'autres résistent au froid, ne fleurissent & ne sont dans leur parfaite maturité qu'en hiver ; plusieurs même ne viennent bien que lorsqu'elles sont couvertes de neige.

On emploie dans la Pharmacie & dans la Médecine certaines plantes & certains animaux entiers, souvent leurs parties séparément ; les unes & les autres, dans leur état de fraîcheur, & aussi après avoir été desséchées, pour y avoir recours dans le courant de l'année. D'après ce tableau fidele, il est, comme on voit, bien essentiel de prescrire des regles sur le choix qu'on doit faire des substances que nous fournit la nature, & sur le temps où l'on doit se les procurer pour les avoir dans leur plus grande vertu. Celles que nous nous proposons de donner ne sont point de ces regles bizarres que prescrivoient les anciens, comme, par exemple, d'observer le cours des astres, parcequ'ils pensoient que les planetes avoient des influences sur les végétaux & les animaux, & même sur les minéraux. Ces erreurs sont trop grossieres pour entreprendre de les relever. Les regles que nous nous proposons d'établir sont fondées sur des observations & sur les principes de la saine Physique.

Silvius, qui a senti toute l'importance de ce que nous venons d'exposer, s'est étendu considérablement sur tous ces objets. Il a divisé en vingt-deux chapitres tout ce qu'on pouvoit dire de plus raisonnable sur l'élection des médicaments simples, sur leur récolte, & sur la maniere de les conserver. Depuis lui, ceux qui ont travaillé sur le même sujet n'ont presque rien ajouté ; ils n'ont fait que le copier.

L'Ouvrage de Silvius est trop prolix, mais il est facile à concentrer. Le fonds de la doctrine que je vais exposer

dans cette seconde Partie, appartient à cet Ecrivain : j'y ajoute seulement les remarques qui me sont particulieres, & je cite au bas de chaque page les pages du Livre de Silvius. Ceux qui voudront distinguer ce qui est de lui d'avec ce qui est de moi, pourront consulter l'original.

Du choix des Simples.

En général il est essentiel de ne cueillir les plantes & les parties des plantes que lorsqu'elles sont dans leur maturité & dans leur plus grande vigueur : s'il y a quelques exceptions, nous les ferons remarquer. On doit dire la même chose des animaux & des parties des animaux qu'on veut conserver. C'est cet état de maturité, tant pour les végétaux que pour les animaux, que Vanhelfmont nomme *temps balsamique* : mais cet état, pour les animaux entiers & pour les plantes entieres, n'est plus le même pour les parties qu'on veut avoir séparément ; c'est ce qui nous oblige d'entrer dans un plus grand détail. Cependant il est bon de prévenir que ce que nous dirons sur cette matiere ne doit s'entendre que des plantes & des animaux, ou de leurs parties, qu'on veut conserver après les avoir fait sécher, ou de celles qu'on fait entrer dans les compositions officinales ; mais celles de ces substances qu'on emploie fraîches, par nécessité, dans le courant de l'année, pour les tisanes, apozemes, bouillons médicaux, &c. ne peuvent être assujetties à toutes ces regles, puisqu'on est obligé de les employer dans le moment même où l'on en a besoin, & de les prendre par conséquent dans l'état où elles se trouvent.

Les simples, soit plantes, soit racines ou fruits, sont préférables & meilleurs lorsqu'ils croissent éloignés les uns des autres (1) : ils ne s'enlèvent point mutuellement la nourriture que fournit la terre, & par conséquent ils sont mieux nourris, plus gros, & ont plus de force & de vertu. Les arbres & les plantes qui portent beaucoup de fruits

(1) Silvius, page 7.

n'en fournissent pour l'ordinaire que de petits & de moindre qualité. C'est d'après ces observations que les Jardiniers ont soin d'en cueillir une partie avant leur maturité lorsque les vents n'en ont pas fait tomber une certaine quantité.

On doit toujours faire choix des simples qui ont le plus d'odeur, de saveur & de couleur, lorsqu'ils doivent avoir de ces qualités, comme le safran, par exemple.

Il faut éviter d'employer des simples mal formés & qui aient été altérés par des maladies ou par des jeux de la nature : ce qui peut altérer les propriétés ou leur en donner de nouvelles (1).

Les simples doivent être choisis dans les lieux qui leur sont naturels (2). Par exemple, le castoreum de Canada est préférable à celui des autres pays.

Les plantes des pays chauds, qu'on cultive avec tant de soin dans des serres où l'on tient la chaleur à la température du lieu qui leur est naturel, ne viennent pas à beaucoup près aussi-bien que dans leurs climats : elles dégènerent de plus en plus : elles deviennent pour ainsi dire méconnoissables. Il en est de même des plantes des pays froids transportées & cultivées dans des pays chauds. Ces altérations sont presque insensibles dans les premières années ; mais peu à peu ces plantes ne parviennent plus à leur maturité : leurs feuilles deviennent pâles, languissantes : leurs fruits ne mûrissent plus ; enfin les suc nourriciers de ces plantes ne sont plus les mêmes, ni dans les mêmes proportions : elles perdent leurs vertus encore plus rapidement.

Il en est de même des plantes qui croissent dans des lieux arides : lorsqu'elles sont transplantées dans des endroits humides & marécageux, elles changent souvent de figure : peut-être acquièrent-elles de nouvelles qualités : je laisse aux Botanistes le soin de pareilles recherches.

Les animaux des pays chauds, transportés dans les pays

(1) Silvius, page 13.

(2) Silvius, page 16.

froids, éprouvent les mêmes vicissitudes que les plantes (1); mais les plantes & les animaux des climats tempérés ne sont pas aussi sujets à ces alternatives: c'est pour ces raisons que les anciens Praticiens ne prescrivoient que des plantes non cultivées, parcequ'ils pensoient que la nature leur distribuoit le lieu & le climat qui leur sont propres: ils n'employoient de plantes cultivées qu'au défaut des premières.

Cependant on auroit tort de prendre ces choses à la rigueur & pour des loix sans restriction. Par exemple, les plantes aromatiques de nos climats, lorsqu'elles sont cultivées avec soin & bien exposées, sont plus odorantes, rendent plus d'huile essentielle par la distillation, & méritent par conséquent la préférence. Telle est toute la classe des labiées ou plantes céphaliques. Les plantes crucifères sont dans le même cas; le cochléaria, le raifort, &c. cultivés, ont beaucoup plus de vertu que lorsqu'ils viennent naturellement.

Il faut aussi avoir égard, dans le choix des plantes, au voisinage & à la proximité des autres plantes (2). Par exemple, il y a des plantes dont les tiges sont foibles, & qui ne peuvent se soutenir d'elles-mêmes: elles s'étendent à la surface de la terre en serpentant, ou bien elles s'attachent & grimpent sur les plantes qu'elles trouvent à leur proximité: elles tirent par leurs filaments une partie de leur nourriture, & même elles participent des propriétés des plantes sur lesquelles elles se sont attachées. Or, si ces plantes sont vénéneuses, ou de vertu contraire à celles qu'elles supportent, on sent bien qu'elles doivent être rejetées: c'est par cette raison qu'on préfère l'épithyme qui s'attache sur le thym, & la cuscute qui s'attache sur le lin, &c.

Le polypode est une plante qui vient indifféremment, ou à la surface de la terre, ou sur les vieux chênes, ou sur les murailles; on donne la préférence à celui qui vient

(1) Silvius, page 25.

(2) Silvius, page 18.

sur les chênes : c'est pour cette raison qu'on le trouve dans toutes les recettes sous le nom de *polypode de chêne*.

Le gui est une plante parasite qui croît sur plusieurs arbres : on préfère celui qui vient sur les chênes ; mais comme il est fort rare dans nos forêts , ceux qui le ramassent vendent souvent pour gui de chêne celui qui vient sur les pommiers ou sur les poiriers : ils entent adroitement une branche de chêne pour le faire passer pour gui de chêne , & pour mieux tromper.

On nomme *plantes parasites* celles qui croissent sur d'autres plantes ou sur des arbres , & qui en même temps n'ont point de racines aussi sensibles que celles des autres plantes , parcequ'elles se perdent & se confondent avec la substance du végétal qui les nourrit : ainsi le polypode n'est point une plante parasite , quoiqu'il vienne sur les chênes , parceque cette plante a des racines aussi sensibles que toutes les autres.

Du temps de cueillir les plantes.

Lorsqu'on cueille les plantes & les parties des plantes à dessein de les sécher pour les conserver (1) , il faut le faire par un beau temps sec & serein , après le lever du soleil , & lorsque cet astre a fait dissiper la rosée & toute l'humidité étrangère aux plantes. On choisit celles qui sont en meilleur état & dans leur plus grande vigueur. Cet état , pour les plantes entières , est lorsque les fleurs commencent à s'épanouir. Boulduc , en examinant plusieurs plantes de ce pays-ci dans les différents âges , a remarqué que la bourrache , & presque toutes les plantes de cette classe qui commencent à naître , ne contiennent de substance saline que du sel vitriolique à base terreuse , & une très petite quantité de nitre ; mais à mesure que ces plantes croissent , la quantité de nitre augmente de plus en plus jusqu'à ce qu'elles aient poussé leurs fleurs. En cet état de maturité , ces plantes contiennent beaucoup de nitre & de sel vitrio-

(1) Silvius , page 22.

lique, partie à base terreuse, & partie à base de sel alkali fixe. De cette observation de Boulduc il résulte que les plantes borraginées, & plusieurs autres qu'on cultive l'hiver sur des couches pour être employées dans leur première jeunesse en apozème pendant cette saison, doivent avoir des vertus bien différentes de celles qu'on emploie dans leur maturité pendant l'été.

Il me semble qu'on pourroit employer pendant l'hiver ces mêmes plantes séchées avec soin, ou l'extrait de leur suc dépuré, plutôt que d'employer des plantes venues par artifice, & qui ne sentent que le fumier sur lequel on les a forcées de naître.

Les plantes crucifères, & la plupart des plantes aromatiques, sont dans le même cas, eu égard à leurs différents âges, & par rapport aux différents sels qu'elles contiennent; aussi ces plantes doivent-elles être en parfaite maturité lorsqu'on les emploie: cependant cette règle n'est point générale pour toutes les plantes. Il y en a qui ne sont salutaires que lorsqu'elles sont jeunes; telles sont les feuilles de mauve, de guimauve, &c. Ces plantes ne sont émollientes que dans leur jeunesse, & elles ne le sont que peu, ou même point du tout, lorsqu'elles ont poussé leurs tiges.

Enfin il y a d'autres plantes qui sont très vénéneuses lorsqu'elles sont dans leur plus grande maturité, tandis qu'elles sont très salubres lorsqu'elles ne sont que commencer à pousser, comme l'apocyn qui croît en Amérique. Les Negres s'en nourrissent sans en être incommodés, tant que cette plante est jeune; au lieu que lorsqu'elle a pris son accroissement, elle leur cause des maladies qui quelquefois deviennent mortelles.

Du choix des plantes.

On prend les parties des plantes qui ont le plus de vertu, & on rejette celles qui en ont moins ou point du tout, comme nous le dirons plus particulièrement à l'article de la préparation des médicaments simples.

Le temps balsamique pour cueillir les feuilles (1) est lorsque les fleurs commencent à se développer, à l'exception des plantes dont les feuilles deviennent ligneuses à mesure que les fleurs paroissent; telles sont la chicorée, le chou, le citron, l'eupatoire, toutes les espèces de *lappathum*, le plantin, &c.

Il y a d'autres plantes qui ne produisent point de fleurs sensibles; telles sont les capillaires. On cueille leurs feuilles lorsqu'elles sont dans leur plus grande vigueur.

Enfin les plantes âcres méritent la préférence lorsqu'elles viennent sur les bords de la mer: elles contiennent plus de parties actives, & elles sont plus efficaces que celles qui croissent ailleurs.

Du choix des Fleurs.

Le temps de cueillir les fleurs est lorsqu'elles commencent à s'épanouir (2): celles qui sont bien épanouies ont moins de vertu, & elles en ont encore moins lorsqu'elles tombent d'elles-mêmes.

Il y a beaucoup de fleurs dont le principe odorant réside dans le calice & non dans les pétales; telles sont surtout les fleurs des plantes labiées. Le peu d'odeur qu'ont les pétales de ces fleurs ne leur vient que par communication, quelquefois même ils n'en ont point du tout.

Les plantes de cette classe sont le romarin, la lavande, la sauge, &c. J'ai fait sécher plusieurs fois des pétales de ces fleurs, séparés de leurs calices: ils n'avoient absolument aucune odeur après leur exsiccation: soumis ensuite à la distillation avec de l'eau, ils n'ont communiqué aucune odeur à l'eau qui en a distillé. Mais les calices de ces mêmes fleurs, séchés à part, étoient très odorants, & ont fourni par la distillation avec de l'eau une liqueur bien aromatique chargée d'esprit recteur & d'huile essentielle. Ainsi il est nécessaire de laisser le calice à ces fleurs si l'on veut les avoir avec toute leur vertu.

(1) Silvius, page 48. Pharmacopée de Schroder, chapitre 2.

(2) Silvius, page 50.

Il y a d'autres plantes dont les fleurs n'ont point de calices, & qui sont néanmoins très odorantes : l'odeur réside dans les pétales de ces fleurs : telles sont les *liliacées* ; savoir, les lis blancs & jaunes, la tubéreuse, la jacinthe, le narcisse, la tulipe, & plusieurs autres.

C'est dans le temps de la fécondation, un peu avant leur épanouissement, qu'elles ont le plus d'odeur. Plusieurs de ces fleurs, soumises à la distillation, fournissent des eaux odorantes, mais jamais d'huile essentielle, du moins par la distillation ordinaire. Il y a lieu de présumer qu'elles en contiennent toutes, mais qu'on ne peut la retenir à cause de sa volatilité & de sa fluidité : elle se mêle & se dissout vraisemblablement dans l'eau avec laquelle elle distille.

Nous proposerons, par forme de conjectures, à l'article des huiles essentielles, les moyens qu'on peut employer pour tenter d'obtenir les huiles essentielles de ces fleurs.

Toutes les fleurs des plantes liliacées perdent entièrement leur odeur pendant l'exsiccation, & ne doivent être employées que lorsqu'elles sont fraîches.

Il en est de même des roses pâles & des roses muscates, qui ont beaucoup d'odeur étant fraîches, & qui la perdent entièrement, ou presque entièrement pendant l'exsiccation.

Les roses rouges, connues sous le nom de *roses de Provens*, n'ont que peu d'odeur étant fraîches ; mais elles en acquièrent beaucoup en séchant. Elles se gardent en bon état pendant plusieurs années lorsqu'on les a cueillies avant qu'elles fussent épanouies : celles qui le sont beaucoup se gardent moins, & noircissent en séchant. Ces roses ne rendent point d'huile essentielle par la distillation.

Les violettes noires, qu'on nomme communément *violettes de Mars* ou de *Carême*, sont meilleures que celles qui viennent dans les bois & dans les campagnes. On préfère ordinairement celles qui ont été cueillies dans un temps sec, & qui n'ont point été décolorées par les eaux des pluies ou par l'ardeur du soleil.

A l'égard des fleurs qui sont trop petites pour être conservées séparément, on cueille la plante lorsqu'elle est fleu-

He ; on laisse même ordinairement une partie de la tige : c'est ce que l'on nomme *sommités fleuries*. Tels sont l'absynthe, le chamédris, le chamépitys, l'hysope, l'euphrase, la fumeterre, la marjolaine, l'origan, la sauge, le thym, la petite centaurée, les *gallium* à fleurs blanches & jaunes, l'*hipericum*, le *scordium*.

Du choix des Fruits.

Les fruits, à proprement parler, sont la même chose que les semences : ils renferment tout ce qui est nécessaire pour la multiplication de l'espèce. Ils sont en même temps le principe & la fin de toute végétation, comme les fleurs sont l'ornement des végétaux & leur parfait développement. Les fruits sont charnus pour l'ordinaire : ils renferment dans leur intérieur des semences qui sont ou huileuses, ou seches, ou farineuses. On emploie en Pharmacie des fruits récents & des fruits séchés : on doit choisir ceux qui sont mûrs, bien nourris & récemment séchés.

C'est ainsi qu'on doit choisir les fruits exotiques qui nous sont envoyés des pays étrangers, comme les anarques, les mirobolans, les dattes, les jujubes, &c. ayant d'ailleurs égard à leurs autres qualités, comme le goût, la couleur, l'odeur, &c. Les fruits de ce pays ci qu'on veut faire sécher doivent être cueillis lorsqu'ils sont près de leur parfaite maturité, parceque si l'on attendoit qu'ils fussent dans leur dernier état de maturité, ils auroient beaucoup de peine à se conserver pendant l'année en bon état. Silvius fait mention du choix de beaucoup de fruits qui sont d'usage en Médecine. Nous supprimons ici ce détail : ce que nous venons de dire doit suffire pour tous les fruits.

Du choix des Semences.

Les semences ou graines sont les parties des végétaux qui contiennent en petit les plantes ou les arbres qu'elles doivent produire. Les graines sont composées d'une écorce qui sert à garantir les semences des accidents qui pourroient endommager le germe, & de deux lobes qui renferment dans leur sein le germe du végétal, & qui doivent servir au développement de l'embryon.

Les lobes des semences ne sont pas de même nature dans toutes les graines. Les uns sont composés d'un suc huileux & mucilagineux en même temps : on nomme ces semences , *semences huileuses* ou *émulsives*. Les lobes des autres semences sont composés d'une matiere mucilagineuse, parfaitement desséchée, qui ne fournit jamais d'huile par l'expression , & qui se réduit facilement en poudre ou farine : on nomme celles-ci *semences farineuses*. Enfin il y a d'autres semences qui sont pour ainsi dire toutes ligneuses , de l'intérieur desquelles il est difficile de séparer par la pulvérisation une substance différente de celle de l'écorce , parceque l'intérieur de ces semences est aussi dur que l'extérieur , & que toute leur substance se réduit en poudre : on nomme ces dernières , *semences seches* ou *ligneuses*.

Lorsque les semences sont reçues dans la terre, elles s'y gonflent par l'humidité. La substance des lobes sert à élaborer les premiers sucs nourriciers du végétal , & ils servent eux-mêmes de première nourriture pour le développement & l'accroissement de l'embryon. Aussi remarque-t-on que les semences huileuses ne contiennent plus d'huile après le développement du germe , & que les semences farineuses fournissent fort peu de farine après qu'elles ont germé , & que celle qu'elles rendent est de mauvaise qualité.

Ainsi voilà donc trois espèces de semences ; savoir , les *semences huileuses* , les *semences farineuses* & les *semences seches* : nous parlerons dans une autre occasion de leurs propriétés & des principes qu'on en retire.

Les semences huileuses proprement dites sont celles desquelles on peut tirer de l'huile par expression , comme les semences de melon , de courge , de citrouille , les amandes ameres , les amandes douces , & même les semences des plantes aromatiques , telles que sont celles d'anis , de cumin , &c. qui fournissent également de l'huile par expression. Les semences farineuses sont le bled , l'orge , le seigle , les lupins , les fèves , les pois , &c. Les semences seches sont celles de coriandre , de semen-contra , &c.

Il faut attendre que les semences soient bien mûres pour
les

Les cueillir : on choisit dans chaque espece celles qui sont grosses, bien nourries, bien pleines, entieres, bien odorantes & de faveur forte lorsqu'elles doivent avoir de l'odeur & de la faveur.

Il y a beaucoup de semences qui n'ont ni odeur ni faveur proprement dite ; mais, à l'exception de ces deux qualités, le choix est le même que pour les autres.

Les semences perdent beaucoup en vieillissant ; les vers, les calandres & autres insectes les attaquent : on s'apperoit qu'elles sont vieilles lorsqu'elles jettent de la poussiere en les secouant. Les amandes douces & ameres doivent être choisies récentes, bien pleines, ayant l'écorce fine & jaune, entieres, point rompues ni rongées par les insectes, seches & blanches dans l'intérieur, faciles à casser & point rances. Les amandes douces, lorsqu'elles sont nouvelles, n'ont point d'odeur, ou du moins très peu : celle qu'elles ont étant mâchées est assez agréable ; en vieillissant elles acquierent une odeur rance qui est très désagréable ; elles deviennent d'une couleur rougeâtre ou noirâtre dans l'intérieur, ridées à l'extérieur, molles & pliantes comme de la corne, & difficiles à casser. Les semences huileuses qui sont dans ce mauvais état, rendent plus d'huile par l'expression que celles qui sont récentes, parcequ'elles ont perdu presque toute leur humidité qui s'oppose en partie à l'extraction de l'huile : mais de pareille huile d'amandes douces est pernicieuse, & ne devoit jamais être employée intérieurement. Toutes les semences demandent à être conservées dans leurs capsules : c'est une enveloppe plus ou moins dure que la nature a placée pour conserver les semences & mettre l'embryon à l'abri. On sépare les semences des gros fruits charnus, comme des melons, des concombres, lorsque ces fruits sont mûrs, sans quoi elles pourriroient avec eux.

Du temps de se procurer les Racines.

La récolte des racines peut se faire au printemps ou en automne lorsqu'elles sont sans tiges. C'est dans cet état qu'on doit se les procurer, autrement les racines sont li-

gneuses & de mauvaise qualité. Dans l'une & dans l'autre de ces deux saisons, il y a un intervalle à peu près égal où elles ne végètent que dans l'intérieur de la terre, & point pour l'ordinaire à sa surface. Les Auteurs ne s'accordent point sur le choix de la saison, & forment deux sentiments.

Le premier est celui d'Avicenne, de Dioscoride & de Galien : ils recommandent d'arracher les racines en automne & au commencement de l'hiver lorsque les feuilles des tiges commencent à tomber : ils disent qu'à mesure que les plantes se dessèchent, la sève retombe en grande partie dans les racines qui demeurent vivantes dans la terre, & sont toutes prêtes à végéter, comme on le voit en effet dans certaines plantes qui poussent des paquets de feuilles sur la fin de l'automne ou au commencement de l'hiver ; & dans certains arbres qui, après la chute des feuilles, poussent des bourgeons dans le milieu de leur hauteur & point aux extrémités du tronc ; enfin comme on le voit encore aux racines bulbeuses & aux plantes grasses qui abondent en nourriture & végètent dans l'arrière saison.

Ces mêmes Auteurs disent aussi, pour mieux établir leur sentiment, que les racines, pendant l'hiver, ne tirent rien de la terre, qu'elles souffrent considérablement, & que ce n'est qu'à la faveur de la grande quantité de sève qu'elles ont prise en automne qu'elles se conservent dans la terre pendant l'hiver.

Mais Malpighi & plusieurs bons Auteurs qui ont écrit sur la végétation, ont observé que l'état d'engourdissement où sont les végétaux pendant l'hiver n'est qu'à l'extérieur, & qu'ils végètent dans l'intérieur de la terre : c'est là peut-être ce qui a donné lieu à certains Auteurs de préférer le printemps à l'automne pour la récolte des racines.

Ceux qui préfèrent le printemps (1) pour la récolte des racines, disent qu'on doit choisir le temps où les paquets des feuilles commencent à se développer & à sortir de terre,

(1) Silvius ne cite pas les Auteurs de ce sentiment : ceux qui s'étoient emparés de sa doctrine sans le citer n'en disent rien non plus.

parceque la rigueur de l'hiver ayant empêché la dissipation de la sève que les racines ont retenue dans l'automne, & de celle qu'elles ont acquise pendant l'hiver, elle commence à se développer au printemps, à s'élaborer & à donner une nouvelle vigueur aux racines. Celles de printemps sont grosses, bien nourries, succulentes, charnues, & leur substance est tendre, au lieu que les racines d'automne, qui se sont épuisées pendant l'été à fournir des suc's végétatifs aux différentes parties des plantes, sont dures, ligneuses & de moindre qualité. Enfin ils alleguent pour dernière raison, que lorsqu'on arrache les racines de terre en automne, dans le temps que les feuilles commencent à tomber, elles sont comme les animaux qui se trouvent épuisés immédiatement après avoir produit leurs petits, à l'exception des racines bulbeuses qui contiennent une si grande quantité de sève, qu'elles sont pour ainsi dire également bonnes dans toutes les saisons de l'année.

Les racines des plantes annuelles, comme, par exemple, les raves, les navets, &c. sont bonnes dans toutes les saisons, pourvu que ces plantes aient été plantées ou semées dans un temps favorable, qu'elles ne soient pas venues forcément, & qu'elles soient encore jeunes & tendres.

On doit, autant qu'on le peut, avoir les racines entières, bien nourries, sans qu'elles le soient trop.

Les racines annuelles deviennent ligneuses sur leur arrière saison : lorsqu'on est obligé de les employer, on en sépare le cœur, qui n'est que du bois, & de peu ou point de vertu.

Il résulte de tout ce que nous venons d'exposer sur le temps où l'on doit faire la récolte des racines, qu'il est bien difficile d'établir des règles générales sur cette matière, puisque dans le nombre des racines que nous offre la nature, on en recueille de bonnes dans presque toutes les saisons.

Tout ce que l'on peut dire de plus général sur cet objet, & d'après des observations multipliées, est qu'il vaut mieux les arracher de terre en automne ou au commencement de l'hiver. Ce n'est pas qu'on doive penser que les racines de

printemps se soient épuisées dans la terre pendant les rigueurs de l'hiver qui a précédé, puisque, comme je l'ai déjà fait observer, elles tirent pendant cette saison tant de nourriture, que l'écorce de plusieurs creve de plénitude : mais les racines de printemps sont abreuvées d'une grande quantité de suc aqueux qui n'a subi encore aucune élaboration : leur substance est molle, pulpeuse, & presque sans vertu.

Le célèbre Boerhaave compare les racines de printemps aux jeunes animaux : leurs fibres n'ont point encore assez de force ni de vigueur & d'élasticité pour élaborer les sucs nourriciers, & pour les assimiler à leur substance. Les fluides des jeunes animaux qui se nourrissent de végétaux, ne sont pas bien animalisés : on y retrouve encore les principes des substances qui les ont nourris, avec une grande partie de leurs propriétés. Il en est de même des végétaux dans leur jeunesse, sur-tout des racines dont nous parlons : les sucs qu'elles contiennent sont peu salins, peu résineux & peu extractifs : c'est le principe aqueux qui y domine. Aussi l'expérience nous apprend que les racines de printemps diminuent à l'exsiccation de presque moitié plus que les racines d'automne. D'ailleurs, en séchant, elles souffrent un léger degré de fermentation à cause de cette grande quantité d'humidité qu'elles contiennent ; ce qui est cause que les vers s'y mettent promptement, & qu'elles ne peuvent se garder en bon état aussi long-temps que celles qui ont été arrachées de terre en automne, quelque soin qu'on prenne pendant la dessiccation. Ainsi, comme on voit, la *succulence* n'est point une qualité essentielle qu'on doive rechercher dans les racines, & cette observation est presque générale pour toutes.

Lorsque les vers se mettent aux racines, ils n'attaquent & ne se nourrissent que de la partie purement ligneuse, sans altérer ni endommager la substance résineuse. En 1744 j'ai eu occasion de faire cette observation chez M. Geoffroy, Apothicaire, chez qui je travaillois alors. Cet Apothicaire s'étant apperçu de ce phénomène, avoit conservé pendant plus de vingt ans un petit barril de jalap qu'il

sacrifia à la pâture des vers. Ces insectes moururent après s'être nourris de tout ce que ces racines contenoient de ligneux. Nous examinâmes ce jalap : nous le vannâmes pour en séparer le squelette résineux d'avec le bois réduit en poussière par les vers : ce jalap , ainsi préparé par les vers , rendit , par le moyen de l'esprit de vin , presque son poids égal de résine. D'où il résulte que ce moyen peut être employé avec succès pour séparer les substances résineuses de beaucoup de végétaux , comme font les Anatomistes pour se procurer des squelettes de petits animaux qu'ils auroient beaucoup de peine à disséquer : ils exposent les cadavres de ces petits animaux aux insectes qui rongent tout ce qu'il y a de charnu , & laissent les os parfaitement nettoyés.

Du choix des Bois.

Les bois résineux , comme celui d'aloës , de gaïac , doivent être choisis pesants , sans aubier , allant au fond de l'eau , au lieu de nager comme font la plupart des autres bois : ils doivent être pris du tronc des arbres de moyen âge. Le bois des branches est toujours de moindre qualité.

Les autres bois qui sont moins résineux , sont aussi moins pesants : on doit néanmoins choisir ceux qui le sont davantage , en ayant toujours égard à leurs autres qualités , comme l'odeur , la couleur , la faveur , &c.

Du choix des Écorces.

Les écorces doivent être aussi arrachées dans des temps convenables , suivant la différente nature des arbres (1) : celles des jeunes arbres méritent la préférence.

Le temps le plus convenable pour se procurer les écorces non résineuses , est l'automne ; mais pour celles qui le sont , il convient de les amasser au printemps lorsque la sève est prête à se mettre en mouvement : si l'on attendoit que la végétation fût dans sa force , les écorces contiendroient une très grande quantité de résine. Il y a même des arbres

(1) Silvius , page 76.

qui en contiennent une si grande abondance , comme le térébinthe , le gaïac , & une infinité d'autres , qu'elle se fait des ouvertures par où elle s'évacue à travers l'écorce : c'est un regorgement ou une sécrétion résineuse qui se fait naturellement pour la conservation de l'arbre.

Choix des Substances végétales étrangères ou exotiques.

On nomme ainsi celles qu'on nous apporte de loin & toutes seches , à cause qu'elles se gâteroient en chemin si on nous les envoyoit fraîches. Silvius parle du choix qu'on doit faire de quelques racines exotiques : mais je supprime ici son petit Traité de Matière médicale , parcequ'il n'est pas complet à beaucoup près , & que ce que j'aurois à y ajouter m'obligeroit d'entrer dans des détails que ne me permettent pas les bornes de cet Ouvrage. D'ailleurs , comme je l'ai déjà dit , il existe un grand nombre de bons Traités de Matière médicale , que peuvent consulter ceux qui desirerent de s'instruire sur cette matière.

En général , les racines qui sont entièrement ligneuses , sont très peu d'usage en Médecine , à l'exception de quelques unes qui nous sont envoyées des pays étrangers , comme le paréirabrava , le sassafra , &c.

Choix des animaux & de leurs parties.

La Pharmacie tire moins de secours du regne animal que du regne végétal. Ce que nous avons à dire de général sur cette matière , se borne aussi à peu de chose. Lorsqu'on veut se procurer les animaux ou leurs différentes parties , il faut attendre qu'ils soient dans leur vigueur , dans un âge moyen , & dans un temps où ils ne sont point en rut. Il faut aussi choisir des animaux qui aient été tués , & qui ne soient point morts de vieillesse ou de maladie. Lorsque ce sont des parties molles , par exemple , les poumons de renards , les foies de loups , ou le sang , comme celui de bouquetin , il faut faire sécher toutes ces substances au bain-marie ou dans une étuve. La chaleur du soleil , dans ce pays-ci , n'est ni assez forte ni d'une assez longue durée pour faire dissiper toute l'humidité de ces parties molles

aussi promptement que cela est nécessaire pour qu'elles ne se corrompent point pendant leur dessication.

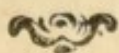
Il y a encore d'autres substances animales dont on fait un grand usage dans la Médecine & dans la Pharmacie, tels que les graisses & les différents petits laits; mais comme elles exigent quelques opérations, nous en parlerons à l'article de la préparation.

Choix des Minéraux.

La récolte des matières minérales ou fossiles n'est assujettie à aucune règle. On peut ramasser en tout temps & dans toutes les saisons les matières qui sont ou dans l'intérieur de la terre, ou à sa surface: il suffit de faire choix des meilleures. Il n'y a guère que les eaux minérales dont les principes peuvent changer, & dont les proportions peuvent varier suivant la quantité de pluie qui a tombé pendant l'année, & aussi par d'autres accidents qui peuvent arriver dans l'intérieur de la terre. C'est aux Médecins qui les ordonnent qu'il convient d'avoir égard à ces choses, & de s'assurer de temps en temps de leur état avant de les faire prendre.

C'est à ces alternatives & aux changements auxquels sont exposées les eaux minérales, qu'on doit rapporter toutes les contrariétés qu'on remarque entre les analyses faites par des Chymistes également habiles, mais dans des temps différents. Il est certain qu'une source d'eau minérale qui fournit une plus grande quantité d'eau après plusieurs jours de pluie, ne doit plus contenir les substances minérales dans les mêmes proportions que dans les temps secs de l'été, où la source ne fournit que la moitié ou le quart de la même quantité d'eau dans le même espace de temps.

Les matières terreuses & métalliques qui sont d'usage en Médecine, demandent quelques préparations avant que d'être employées; ainsi nous en parlerons dans la troisième partie qui traite de la préparation.



T R O I S I E M E P A R T I E.

De la préparation des Médicaments simples.

P R É P A R E R ou apprêter les médicaments simples , c'est les rendre plus propres aux usages de la Médecine , plus faciles à être mêlés , pour en former des médicaments composés. On se propose trois choses dans la préparation des médicaments simples.

1°. De les rendre plus durables ; 2°. plus efficaces ; 3°. plus faciles à prendre & moins dégoûtants. La plupart des médicaments simples sont employés seuls en Médecine ; mais ils servent aussi à faire des compositions , & presque tous ont besoin d'être préparés & arrangés avant d'être employés ; par exemple , pour en séparer certaines substances nuisibles ou de peu de vertu. On auroit tort de considérer cette partie de la Pharmacie comme indifférente : c'est d'elle que dépend en grande partie la vertu des médicaments composés : les différentes manieres de procéder à leur préparation peuvent changer ou dénaturer les compositions dans lesquelles on les fait entrer.

Les Anciens rangeoient sous le chapitre de la préparation les substances qu'on retiroit des animaux qu'on avoit nourris auparavant avec certaines matieres , comme , par exemple , le lait ou le petit-lait d'une vache ou d'une ânesse , nourries pendant un certain temps avec de la bourrache ou de la pariétaire , afin que le lait ou le petit-lait de ces animaux contînt le principe de ces plantes & qu'il devînt plus apéritif.

Il en est de même des plantes purgatives qu'on donnoit pour nourriture à ces animaux , dans le dessein de rendre leur lait purgatif. Il est certain que la Médecine peut retirer de grands avantages de ces sortes de méthodes , d'autant plus que le lait n'est pas encore bien animalité , puisqu'on trouve par l'analyse que les substances qu'on en sépare ont encore une partie des propriétés des végétaux

qui ont nourri l'animal. Mais nous ne mettons pas au même rang les vertus merveilleuses que les Anciens attribuoient aux substances tirées des animaux qu'on avoit chassés, lassés ou irrités considérablement avant que de les tuer : ils croyoient que les esprits étant dans une grande agitation, ces animaux, ou leurs parties, dont on faisoit usage en Médecine, devoient avoir plus de vertu. Ces erreurs sont trop grossières pour entreprendre de les relever.

La dessiccation est une des premières opérations qu'on fait subir aux simples : c'est pour cette raison que nous la plaçons au commencement de l'article de la préparation.

De la dessiccation des Drogues simples.

Il ne suffit pas d'avoir amassé des drogues simples dans les temps les plus favorables, il faut encore apporter de grandes attentions dans la manière de les dessécher & de les conserver. C'est de cette première préparation que dépend, pour ainsi dire, toute leur vertu, & elle n'influe pas moins sur celle des médicaments composés dans lesquels on les fait entrer.

L'objet qu'on se propose dans la dessiccation des drogues simples, est de les priver de l'humidité surabondante qui ser voit à leur accroissement afin de pouvoir les garder un certain temps.

La plupart des anciens Auteurs, & même quelques modernes, recommandent de faire sécher les plantes doucement à l'ombre ; mais Silvius (1) a remarqué que cette méthode étoit très défectueuse. En effet, la plupart des plantes qui n'ont que très peu de principes résineux, comme la mélisse, la véronique, la bourrache, la buglose, &c. noircissent considérablement, & perdent toute leur vertu lorsqu'on les fait sécher lentement, parceque ces plantes, en séchant doucement, souffrent un degré de fermentation qui est proportionné à la nature & à la quantité des sucs fermentescibles qu'elles contiennent. Les plantes qui ont

(1) Silvius, page 213, 343, &c.

plus de principes résineux & en même temps moins de sucs aqueux, comme le thym, la sauge, le romarin, &c. perdent moins que les précédentes par une exsiccation lente; cependant elles perdent bien davantage de leur vertu que lorsqu'on les a fait sécher rapidement au soleil ou dans une étuve, comme le prescrit Silvius: c'est aussi ce que j'ai observé.

Lors donc qu'on veut faire sécher des plantes, ou leurs différentes parties (1), à l'exception des graines huileuses dont nous parlerons plus bas, on les monde des herbes étrangères & des feuilles mortes ou fanées: on les expose à l'ardeur du soleil ou dans un endroit chaud, comme dans une étuve ou sur le four d'un Pâtissier, en ayant soin de les étendre sur des toiles qu'on suspend afin que l'air puisse circuler librement: on les remue plusieurs fois par jour afin de renouveler leurs surfaces, & on les laisse exposées de cette manière jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement séchées. Il faut avoir soin de les retirer le soir pour les préserver du ferein de la nuit, si c'est à l'air libre & au soleil qu'on les fait sécher. Il est bon de faire observer que les plantes qu'on fait sécher ne doivent pas être trop amoncées les unes sur les autres: j'ai remarqué que, lorsque la chaleur les pénètre, l'humidité est retenue dans les endroits épais, & en altere la couleur: les feuilles de ces plantes jaunissent considérablement, à peu près de même que lorsqu'elles sont exposées aux vapeurs de l'acide sulfureux volatil. J'attribue cet effet à l'acide vitriolique contenu dans ces plantes, qui devient sulfureux en se combinant de nouveau & d'une manière différente avec leurs principes huileux dans le temps qu'elles éprouvent par la dessication un léger degré de fermentation. On peut présumer que les chicorées vertes & autres plantes que les Jardiniers recouvrent de terre pour les faire blanchir, ne perdent leur couleur verte & ne deviennent blanches que par le développement de l'acide vitriolique qu'elles contiennent, & qui

(1) Silvius, page 50.

devient sulfureux. On a l'expérience que le défaut d'air, & sur-tout de lumière, suffit pour blanchir les plantes.

Le moyen que nous venons de donner pour faire sécher les végétaux & les parties des plantes est général : nous ferons remarquer, à mesure que les occasions se présenteront, les précautions qu'il faut prendre pour les plantes & pour les parties des plantes qui sont délicates, & qui demandent plus d'attention pour les avoir seches avec toutes leurs propriétés. Les plantes séchées rapidement conservent leurs couleurs vives & brillantes, leur odeur & leurs autres propriétés : c'est par ces qualités essentielles qu'on peut juger de leur bonté, & qu'elles ont été desséchées avec les précautions convenables.

La méthode que les Herboristes emploient pour faire sécher les plantes est beaucoup plus simple & moins recherchée. Ils se comportent à cet égard relativement à leurs connoissances : ils entassent par terre dans leurs greniers, l'une sur l'autre, des plantes de toute espece & de vertus différentes, & même opposées, sans se donner la peine de les nettoyer. Ces plantes sont exposées alternativement à la pluie que le vent fait entrer par les lucarnes, & aux excréments des animaux qui fréquentent les greniers : elles sechent & moisissent à plusieurs reprises : les unes perdent entièrement leurs propriétés : les autres en acquièrent de nouvelles & souvent de dangereuses : en général elles sont, au bout de deux mois, méconnoissables pour la plupart. Les Herboristes sont aussi dans l'usage de vendre, l'une au lieu de l'autre, toutes les plantes dont la figure se ressemble à peu près. Voilà les inconvénients auxquels sont exposées les personnes qui achètent des plantes chez les Herboristes. On sent assez que les différences qu'il y a entre ces plantes & celles qui sont séchées avec les précautions que nous avons indiquées, doivent être considérables. Il seroit à souhaiter que tous les Apothicaires fissent sécher eux-mêmes les plantes qu'ils emploient pendant l'année.

Examinons présentement la différence qu'il y a entre les plantes séchées avec les précautions que nous venons d'indiquer, & celles qui sont séchées suivant la méthode des Herboristes.

Les feuilles de fainfoin bien séchées sont contournées, & ont une odeur de thé très agréable : leur couleur est d'un beau verd : celles qui sont séchées sans précaution sont noires & de mauvaise odeur.

Les fleurs & les feuilles de boutrache & de buglose sont dans le même cas : elles perdent entièrement leur couleur : les fleurs deviennent blanchâtres, & les feuilles deviennent noires lorsqu'on ne les fait pas sécher promptement.

Il nous seroit facile de citer un millier d'exemples semblables ; mais ce que nous venons de dire à ce sujet est, ce me semble, suffisant pour faire connoître la nécessité de bien sécher les plantes.

Les plantes aromatiques demandent à être séchées rapidement ; mais il convient de ménager le degré de chaleur à proportion de la volatilité des principes qu'elles contiennent & de la quantité d'humidité qu'il faut faire dissiper, parcequ'elles perdent toujours un peu de leur odeur pendant leur dessiccation. Quelques Apothicaires recommandent de les faire sécher à l'ombre : ils se fondent sur ce que la plupart de ces plantes fournissent toute leur odeur ou tout leur esprit recteur par la distillation au bain-marie, à un degré de chaleur même inférieur à celui de l'eau bouillante. Mais ces mêmes personnes ne font pas attention que des plantes renfermées dans un alambic sont, pour ainsi dire, comme dans la machine de Papin, & que la chaleur y agit avec bien plus de force que le soleil auquel on les expose à l'air libre. Si l'on distille ces plantes au bain-marie sans eau, l'humidité qu'elles contiennent occasionne une légère coction : elle se réduit en vapeurs : elle brise les cellules délicates qui la tenoient enfermée, & emporte le principe odorant par la distillation. D'ailleurs l'expérience est contraire à ce dernier sentiment : les plantes renfermées dans un bain-marie clos perdent plus promptement leur humidité que celles qui sont exposées au soleil, en supposant le degré de chaleur égal : ainsi la comparaison qu'on fait des plantes séchées au soleil & à l'air libre, avec celles qui sont exposées dans un alambic, porte entièrement à faux : d'où il résulte, d'après les expé-

riences que j'en ai faites , que les plantes , même les plus délicates , perdent moins de leurs propriétés lorsqu'elles sont séchées rapidement à l'ardeur du soleil ou dans un endroit chaud , que celles qui ont été séchées à l'ombre & exposées à un courant d'air. J'ai observé de plus que , lorsque l'humidité des plantes ne s'évapore pas assez rapidement , elle occasionne toujours un léger degré de fermentation intestinale qui fait dissiper une plus grande quantité du principe odorant que la chaleur du soleil qui n'agit , pour ainsi dire , qu'à l'extérieur de ces mêmes plantes , parcequ'elles sont en même temps exposées à l'air. Je pourrois encore apporter en preuve , pour combattre le sentiment contraire au mien , que toutes les plantes ne fournissent point tout leur esprit recteur ni toute leur huile essentielle , quoiqu'on les ait fait sécher au bain-marie , même au degré de chaleur de l'eau bouillante. J'ai fait sécher ainsi de la fleur d'orange jusqu'à ce qu'elle fût en état d'être réduite en poudre : je l'ai soumise ensuite à la distillation avec de l'eau , à feu nu : j'ai retiré encore de l'huile essentielle en assez grande quantité ; moins , à la vérité , que si ces fleurs n'eussent point été séchées d'abord. La plupart des plantes aromatiques sont dans le même cas ; par exemple, le thym , le romarin , les différentes sauges , &c. Au reste , je suis obligé de convenir que cette observation ne s'accorde point avec celle du célèbre Boerhaave , qui dit que les plantes qui ont été séchées au bain-marie ne fournissent plus ni esprit recteur ni huile essentielle par une distillation postérieure.

Les plantes aromatiques qui ont été séchées rapidement sont fragiles , cassantes : leurs couleurs sont vives : elles n'ont que peu d'odeur immédiatement après leur exsiccation ; mais quelques jours après elles se ramollissent un peu & acquièrent considérablement d'odeur.

Celles qui ont été séchées à l'ombre ont des couleurs qui sont toujours moins vives : elles sont souples , pliantes , & ont plus d'odeur que les précédentes ; mais toutes ces meilleures propriétés ne sont qu'apparentes , elles viennent d'un fond d'humidité qui n'a pu se dissiper. Cette humidité

agit sur ces plantes, & détruit promptement leur couleur lorsqu'elles sont enfermées.

Parmi les plantes & les fleurs, & sur-tout parmi ces dernières, il s'en trouve dont la couleur se dissiperoit en grande partie si on les faisoit sécher à l'air libre, comme la petite centaurée, les fleurs de violettes, le chamédris, &c. Pour éviter cet inconvénient on les distribue par petits paquets, & on les enveloppe de papier pour les faire sécher, mais toujours au soleil ou sur le four d'un Pâtissier.

Les pétales des fleurs de violettes sont très difficiles à conserver pendant un certain temps avec toute leur couleur. Ces fleurs se conservent infiniment mieux & plus long-temps lorsqu'on les fait sécher avec leurs calices : on peut, si l'on veut, les monder après qu'elles sont séchées.

Lorsqu'on fait sécher les roses rouges, les fleurs d'œillels rouges, &c. on les monde de la partie blanche de leurs pétales, que l'on nomme *onglets*.

Toutes les plantes séchées par la méthode que nous venons d'indiquer, se rident, se contournent : leurs fleurs & leurs feuilles perdent leurs formes ; ce qui est absolument indifférent pour l'usage qu'on en fait dans la Médecine & dans la Pharmacie ; mais plusieurs personnes se sont appliquées à dessécher les plantes en conservant non seulement leurs couleurs vives & brillantes, mais même leur forme & leur port naturel, afin d'en former des momies de plantes qu'on puisse reconnoître facilement.

Il paroît que le procédé par lequel on y parvient a été publié, pour la première fois, par le Pere Ferrari, Jésuite, dans son excellent *Traité de la Culture des Fleurs*, imprimé en latin à Rome en 1623, & réimprimé à Amsterdam en 1646 (1). Le Pere Ferrari avoue même tenir son procédé de *Jean Rodolphe Camérarius*. Il se trouve encore écrit dans un Ouvrage qui a pour titre *Ecole d'économie de Camagne*, par *Boeckler*, Professeur à Strasbourg, imprimé à Nuremberg en 1678.

(1) Voyez le chapitre 2, page 433 de cette dernière édition.

Ce même procédé a été inféré dans plusieurs autres Ouvrages postérieurs dont je supprime les titres ; mais malgré son ancienneté on l'a publié dans le *Mercur* de France (1), comme une découverte nouvelle, & même dont l'honneur peut appartenir à M. Rouelle. Voici le procédé dont il est question.

On lave une suffisante quantité de sablon fin pour en séparer les matieres étrangères : on le fait sécher : on le passe ensuite au travers d'un tamis afin d'en ôter les matieres grossieres qui n'ont point été enlevées par le lavage : ensuite on choisit pour chaque fleur ou pour chaque plante un vaisseau de terre de forme convenable. On fait choix des plantes les plus belles & cueillies dans un temps sec, comme nous l'avons dit précédemment, & on observe de leur laisser une tige suffisante. On met un peu de sable sec & chaud au fond du vase pour assujettir la plante & empêcher qu'elle ne touche aux parois latérales du vaisseau qu'on emplit du même sable, mais peu à peu, en ayant soin d'étendre à mesure les feuilles & les fleurs sans les gêner. On met du sable jusqu'à ce que la plante en soit recouverte environ de deux travers de doigt : après quoi on expose le vaisseau dans une étuve chauffée à peu près à cinquante degrés, & on l'y laisse un jour ou deux, quelquefois davantage, à proportion que les plantes sont épaisses & succulentes ; alors on fait couler le sable légèrement sur du papier, & on sépare la plante qui a conservé toute sa forme.

Le Pere Ferrari n'employoit que la chaleur du soleil pour dessécher les plantes ; mais il n'est pas possible de jouir toujours de la chaleur de cet astre : d'ailleurs celle de l'étuve réussit aussi-bien. Il remarque encore qu'il y a certaines fleurs qui exigent quelques légères opérations pour conserver l'adhérence de leurs pétales, comme, par exemple, la tulipe : il faut, avant de l'enterrer dans le sable,

(1) Second volume de Janvier 1761, page 189. Voyez aussi la réponse judicieuse faite à cet Ecrit par M. Rigault, dans le *Mercur*, pour le mois de Juillet 1761, page 159.

couper le fruit triangulaire qui s'éleve au milieu de la fleur : par ce moyen , les pétales restent mieux attachés à la tige.

Enfin , nous finirons nos remarques sur la dessiccation des plantes par celles qu'on nomme cruciferes ou antiscorbutiques.

On ne doit jamais employer ces plantes séchées : leur vertu réside dans leurs suc & dans leurs principes volatils qui se dissipent entièrement à l'exsiccation.

Voilà ce que nous avons à dire de plus essentiel sur la dessiccation des parties délicates des plantes : nous allons examiner présentement les parties des végétaux qui sont plus dures.

Les bois , les écorces & les racines (1) doivent être séchés promptement ; d'autant plus rapidement , qu'ils contiennent davantage d'humidité. Communément les bois & les écorces n'exigent aucune préparation avant leur dessiccation ; mais il faut ôter les filaments des racines & les essuyer avec un linge rude , afin d'enlever la première écorce & la terre qui peut y adhérer. On fend celles qui contiennent un cœur ligneux pour le séparer : on coupe par tranches les grosses racines qui sont charnues , comme celles de bryonne , d'énula - campana , lorsqu'elles sont trop grosses : on les enfle avec une ficelle à la manière d'un chapelet : on les expose à l'ardeur du soleil ou sur le four d'un Boulanger pour les faire sécher , & on les y laisse jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement seches.

Beaucoup de racines , après avoir été séchées , attirent puissamment l'humidité de l'air : elles se ramollissent , & elles moisissent au bout d'un certain temps à leur surface , comme , par exemple , celles de guimauve , d'énula-campana , &c. Cette propriété leur vient de la grande quantité de parties extractives & mucilagineuses qu'elles contiennent.

Plusieurs personnes recommandent de laver les racines qu'on veut faire sécher , afin de les mieux nettoyer : il faut

(1) *Silvius* , page 31.

alors que cela se fasse promptement , & lorsqu'elles sont entières & point entamées , sans quoi l'eau , pendant le lavage , se charge d'une assez grande quantité de parties salines & extractives , ce qui diminue les effets de ces racines : telles sont , par exemple , celles de guimauve & d'énula-campana. Ces racines sont beaucoup moins sujettes à attirer l'humidité de l'air & à moisir lorsqu'elles sont séchées & qu'elles ont été bien lavées après avoir été coupées.

A l'égard des racines qui sont trop petites pour être coupées par tranches ou pour être enfilées , on les fait sécher sur des toiles de la même manière que nous l'avons dit pour les plantes.

On ne devoit jamais employer les racines que les Herboristes conservent fraîches à la cave & dans le sable pour y avoir recours pendant l'hiver : telles sont les racines de raifort sauvage , celles de guimauve , &c. Ces racines végètent pendant l'hiver à la faveur de la température douce qui regne dans les caves ; de charnues qu'elles étoient d'abord , elles deviennent ligneuses & sans vertu.

Les oignons sont les racines les plus difficiles à faire sécher : il faut de nécessité les *effeuiller* & employer la chaleur du bain-marie si on veut les avoir parfaitement privés de toute humidité.

Quelques Auteurs recommandent de couper la scille avec un couteau d'ivoire , d'en rejeter le cœur , & de se servir d'une aiguille de bois pour enfiler les feuilles ; mais Silvius (page 212) remarque que Dioscoride ne fait nulle mention de ces précautions : on pensoit qu'un instrument de fer empoisonnoit la scille , ce qui n'est pas vrai.

J'ai tenu pendant tout un hiver des oignons de scille *effeuillés* & enfilés d'une ficelle à côté d'un tuyau de poêle qui a été bien chauffé pendant tout ce temps : la partie supérieure des *squames* a assez bien séché ; mais elles avoient conservé chacune une tubérosité dans leur partie inférieure , qui n'a jamais pu sécher à fond. Je les ai exposées ensuite à l'ardeur du soleil pendant tout un été ; mais elles n'ont pas mieux séché : toutes ces tubérosités ont poussé une pro-

digieuse quantité de petits rejettons. J'en ai planté plusieurs dans du sable que j'entretenois toujours humide, & d'autres dans de la terre aussi entretenue humide; mais ces derniers ont mieux grossi dans le même temps que les premiers. A l'égard des squames de ces oignons, j'ai été obligé d'achever de les sécher au bain-marie.

Les semences que nous avons nommées sèches & farineuses ne demandent pas beaucoup de précautions pour les faire sécher : il suffit de les exposer dans un endroit sec & médiocrement chaud, parceque pour l'ordinaire elles contiennent moins d'humidité que les autres parties des plantes.

Mais les semences que nous avons nommées huileuses ou émulsives ont besoin d'être exposées dans un endroit sec, à l'abri du soleil & de toute chaleur plus forte que celle qui regne dans les beaux jours de l'automne : on les étend par lits un peu minces, & on les remue de temps en temps. Ces semences contiennent pour l'ordinaire peu d'humidité qu'il faille faire dissiper : d'ailleurs il faut qu'il en reste une grande partie. Si l'on employoit la chaleur pour les faire sécher, il y auroit à craindre que, l'humidité étant entièrement évaporée, la chaleur ne rappelât l'huile à la surface de ces semences, & ne la fît rancir : on doit toujours conserver ces semences avec leurs enveloppes ou écorces. Cependant on est dans l'habitude de nous envoyer les semences de concombres, de melons, de citrouilles & de courges toutes mondées de leurs écorces, parcequ'elles sont d'un usage fréquent dans la Médecine.

De la conservation des Drogues simples.

Après avoir ramassé & séché les drogues simples avec toutes les précautions que nous avons indiquées (1), il est essentiel de les conserver avec toute leur vertu pendant un certain temps, & jusqu'à ce qu'on ait la commodité de s'en procurer de nouvelles. C'est principalement de là que dépend encore toute la vertu des médicaments que l'on

(1) Silvius, page 297 & suiv.

doit composer pendant l'année avec des drogues simples.

Les plantes , immédiatement après qu'elles ont été séchées , sont friables : elles n'ont que peu ou point d'odeur. Il faut les enfermer dans des boîtes de bois garnies de papier ; ce qui n'empêche pas que quelques jours après elles n'attirent un peu d'humidité de l'air : elles se ramollissent ; elles sont beaucoup moins fragiles , & elles acquièrent beaucoup d'odeur.

Le gallium à fleurs jaunes acquiert , par exemple , quelque temps après qu'il est ferré , une odeur de miel très agréable : cette plante peut se conserver deux années en bon état.

Les violettes sont de toutes les fleurs celles dont la couleur est plus difficile à conserver : je ne fais pas de meilleur moyen que celui que j'ai indiqué précédemment , qui est de les faire sécher avec leurs calices , & de les enfermer ensuite dans des bouteilles bien bouchées avant qu'elles se soient ramollies par l'humidité de l'air qu'elles attirent. Il arrive souvent que les fleurs contenues dans quelques unes des bouteilles ont perdu entièrement leur couleur au bout de quelques mois , tandis que les autres conservent la leur pendant toute l'année. Les violettes , desquelles on a tiré une grande partie de la teinture par infusion dans l'eau bouillante , étant ensuite exprimées & séchées promptement , conservent infiniment plus long-temps leur couleur que celles desquelles on n'a rien séparé. Ces phénomènes singuliers me paroissent très difficiles à expliquer , à moins qu'on ne veuille dire qu'il se dégage de ces fleurs , même parfaitement séchées , quelque acide subtil qui circule dans l'intérieur de la bouteille , & détruit la couleur des fleurs ; mais si le hasard fait qu'on débouche la bouteille à propos , cet acide subtil s'échappe , & les fleurs alors conservent leur couleur.

Avant de ferrer les plantes pour les conserver , il convient de les remuer & de les secouer sur un tamis de crin pour en séparer le sable & une très grande quantité d'œufs d'insectes , & même de petits insectes vivants dont elles sont ordinairement remplies , sur-tout lorsque la chaleur

de l'étuve n'a pas été assez forte pour les faire périr. Ces insectes mangent & altèrent les plantes jusqu'à ce qu'ils meurent : leurs œufs éclosent au bout d'un certain temps , & les petits qui en proviennent en font autant. Mais tous ces accidents n'arrivent point lorsque la chaleur de l'étuve a été portée à 60 degrés ou environ : elle est alors suffisante pour faire périr les insectes & leurs œufs qui peuvent être nichés dans les plantes.

On est dans l'usage de conserver les plantes & leurs différentes parties dans des boîtes ou dans des papiers , à l'exception de quelques unes que l'expérience a appris que l'on conserve mieux dans des bouteilles : telles sont les roses rouges , les fleurs de violettes , &c. mais il vaudroit infiniment mieux les conserver toutes dans des bouteilles de verre bouchées exactement avec des bouchons de liege. Les plantes qui sont enfermées dans des boîtes sont exposées aux vicissitudes de l'air : elles se ramollissent beaucoup dans les temps humides , & elles se sechent dans les temps secs. Elles ne seroient nullement exposées à toutes ces alternatives si elles étoient renfermées dans des bouteilles de verre bien bouchées ; & la Médecine en tireroit de plus grands avantages. Si donc on ne veut pas faire la dépense de bouteilles de verre pour conserver les plantes , il faut au moins les enfermer dans des boîtes , comme nous l'avons dit , & les conserver dans un endroit sec où elles soient le moins exposées qu'il soit possible aux vicissitudes de l'air.

Les plantes médicinales, ainsi que les plantes potageres , ne sont pas également bonnes toutes les années , ni aussi faciles à conserver. Par exemple , celles qu'on ramasse dans les années où les pluies ont été abondantes , sont toujours plus belles , meilleures , & se conservent mieux & beaucoup plus long-temps que celles qui ont été cueillies dans des années pluvieuses. Ces différences viennent des proportions des principes qu'elles contiennent. Les plantes cueillies pendant les années seches contiennent plus de principes résineux & huileux , comme nous le prouverons à l'article des huiles par infusion ; & elles sont par consé-

quent moins susceptibles de s'altérer par les impressions de l'air, après qu'on les a fait sécher, que celles des années pluvieuses : les suc de ces derniers sont plus aqueux ; moins bien élaborés : un grand nombre de celles-ci sont infiniment moins belles au bout de l'année que la plupart des autres au bout de deux & même trois années.

Toutes les plantes ont besoin d'être renouvelées tous les ans, à l'exception de quelques unes qui se conservent plusieurs années, sur-tout lorsqu'elles ont été cueillies dans des années favorables.

Tout ce que nous venons de dire à l'occasion des plantes & des fleurs est applicable aux racines qu'on veut conserver : elles ont également besoin d'être renouvelées souvent.

Les liqueurs & les baumes naturels doivent être conservés dans des bouteilles de verre ou de grès bien cuit.

A l'égard des matières minérales solides, on les conserve dans des boîtes : il suffit de les tenir proprement à l'abri de la poussière & de la trop grande humidité.

Tout ce que nous venons de dire sur la dessiccation des drogues simples, par l'interméde de la chaleur dans les étuves, mérite la plus grande attention par rapport au bled : il seroit avantageux qu'on traitât de même celui qu'on veut conserver, dans le dessein d'y avoir recours dans les années de disette. Plusieurs bons citoyens s'occupent sérieusement de cette matière depuis quelques années : nous réduirons à quatre questions l'objet de leurs recherches. Plusieurs de ces questions ne sont point étrangères à la Pharmacie, puisqu'elle doit s'occuper de tout ce qui peut rétablir la santé ou conserver la vie des hommes. D'ailleurs, qui peut mieux traiter ces matières que ceux qui, par état, sont obligés de faire continuellement des recherches pour amasser, sécher & conserver des végétaux de toute espèce ? Les quatre questions à quoi peut se réduire ce qui concerne cette matière, sont :

- 1°. Quelle est la meilleure méthode de sécher les bleds ?
- 2°. Quelle est la manière la plus commode de les conserver après qu'ils sont secs ?

3°. Quelle est la mouture la plus favorable ; la construction du moulin qui occasionne le moins de déchet sur la farine ? enfin quelle est la quantité de farine qu'on tire ou qu'on doit tirer d'une quantité donnée de bled ou de tous autres grains ?

4°. Quelle est la quantité de pain que fournit une quantité donnée de farine , prise dans des circonstances , & avec toutes les données les plus exactes ?

Il me paroît que le défaut d'habitude de faire des expériences de la part de ceux qui ont déjà travaillé sur cette matière , est cause qu'ils n'ont pas pris toutes les précautions convenables pour se procurer des résultats exacts , & tels qu'on est dans le cas de les désirer sur un objet aussi important.

De ces quatre questions nous n'examinerons que les deux premières qui ont un rapport direct avec la dessiccation des plantes : les deux autres sont purement économiques , & seroient déplacées dans un Ouvrage tel que celui ci.

1°. La meilleure manière de sécher les bleds est certainement dans une étuve ; mais pour que cette étuve soit commode , il faut qu'elle soit plus grande & faite différemment de celle dont nous avons donné la description. Celle-ci doit être très longue , comme de cinquante pieds environ , & de treize à quatorze pieds de large : on fera sceller des deux côtés de la muraille des chevilles de bois ou de fer pour soutenir des châssis de bois garnis de toiles à claires voies bien tendue. L'étuve devant avoir au plus sept à huit pieds de hauteur , il faut tout au plus cinq rangées de chevilles afin que les clisses se trouvent à douze ou quatorze pouces de distance l'une au-dessus de l'autre , & que la chaleur puisse pénétrer par-tout également. Il convient de placer dans cette étuve deux poëles de fer de fonte , un à chaque extrémité , & que leurs tuyaux traversent l'étuve en sens contraire d'un bout à l'autre. Dans une semblable étuve on place sur les chevilles les châssis de toile dont nous avons parlé , sur lesquels on a étendu du bled à peu près de l'épaisseur d'un écu de six livres : on fait du feu dans les deux poëles , & on porte la chaleur jusqu'à cinquante à

cinquante-cinq degrés au thermometre à mercure , divisé en quatre-vingts degrés , depuis la glace fondante jusqu'au terme de l'eau bouillante : on laisse le bled dans l'étuve pendant vingt quatre heures , ou jusqu'à ce qu'il soit suffisamment sec ; ce que l'on reconnoît lorsqu'en mettant quelques grains sous les dents , ils se cassent net , que la cassure paroît bien sèche , & que le son ou l'écorce forme quelques plis dans l'intérieur de la farine. Lorsque le bled est ainsi séché , il faut procéder à le conserver ; c'est la seconde question.

2°. Alors on vanne le bled , on le crible pour le nettoyer à fond , & on l'enferme dans des tonneaux de bois de chêne bien secs & bien reliés , même avec des cercles de fer pour plus de sûreté : le bled ainsi préparé peut se conserver plus d'un siecle sans se gâter , & sans qu'il exige aucun soin : il est en état de faire de bon pain , & il peut servir aux semailles en cas de besoin , le degré de chaleur qu'il a supporté n'ayant point altéré le germe. On peut , si l'on veut , pour la commodité , distribuer ce bled dans des tonneaux de mesure connue , comme d'un septier , d'un muid , &c. Ce moyen de sécher & de conserver le bled à l'instar des plantes médicinales , n'est ni si embarrassant ni si dispendieux qu'il le paroît d'abord. Que l'on considere ce qu'il en coûte en main-d'œuvre pour remuer & cribler un tas de bled deux ou trois fois par semaine pendant une année ; que l'on ajoute ensuite à cette dépense le déchet qui se fait par celui qui s'écrase sous les pieds , par les pelles qui le remuent chaque fois qu'on le crible ; en outre , la perte qu'il s'en fait par la malpropreté à laquelle il est exposé de la part des animaux & des insectes qui le mangent , & des chats qui le gardent ; la dépense qu'il en coûte pour construire des greniers d'une étendue considérable , parceque l'on ne peut donner au tas de bled qu'on veut garder qu'une épaisseur assez médiocre. Tous ces objets réunis sont plus dispendieux que la dessication dans une étuve , & ne sont pas à beaucoup près aussi efficaces pour conserver le bled.

Il faut , autant qu'on le peut , faire choix du bled récolté dans des années de sécheresse : celui qu'on amasse dans des

années très pluvieuses diminue considérablement par la dessication, se ride beaucoup, & ne fournit pas à beaucoup près la même quantité de farine que celui qui a été récolté dans des années favorables.

Il feroit à désirer qu'il y eût dans chaque ville, dans chaque village, &c. un magasin de tonneaux remplis de bled ainsi préparé pour l'approvisionnement de chaque lieu : on n'auroit recours à ce bled que dans les temps de disette seulement, & par ce moyen on ne craindroit pas de laisser toute liberté au commerce des grains.

Préparation des Poumons de Renard, des Foies de Loup, & d'autres parties molles des Animaux.

On prend l'une ou l'autre partie molle des animaux (1) : on en sépare toute la graisse avec grand soin : on les coupe par morceaux : on les lave ensuite dans du vin blanc à plusieurs reprises pour les dégorgier de tout le sang, du moins autant qu'il est possible : on les met dans un bain-marie sans eau afin de les dessécher promptement à la chaleur de l'eau bouillante. Lorsqu'elles sont parfaitement séchées, on les casse par morceaux, & on les enferme dans des bouteilles bien bouchées afin de les mieux conserver.

Vertus. On attribuoit autrefois de grandes vertus à ces préparations. Les poumons de renard avoient la propriété de
Dose. guérir les maladies de poitrine, l'asthme, la phthisie, &c. On donnoit cette drogue en poudre depuis 24 grains jusqu'à 1 gros.

Le foie de loup se donnoit dans les coliques venteuses à la même dose.

Ces préparations ne sont plus aujourd'hui d'usage ; leurs vertus sont illusoires : ces drogues sont de l'ancienne Pharmacie : je n'en parle ici que parcequ'il y a encore quelques personnes qui ont beaucoup de confiance dans ces espèces de médicaments.

(1) Silvius, page 216.

Préparation des Cloportes & d'autres Animaux.

On choisit les cloportes des bois : on les lave & on les fait mourir dans du vin blanc : on les fait sécher ensuite au soleil ou dans une étuve pour pouvoir les mettre en poudre.

On prépare de la même manière les vers de terre, & plusieurs autres insectes à peu près de même nature.

Lorsqu'on prépare les vipères, on choisit d'abord celles qui sont bien vives & bien saines : on leur coupe la tête : on leur ôte la peau & tous les viscères : on les fait sécher de la même manière que nous l'avons dit pour les cloportes.

On attribue à la *vipere* les vertus de purifier le sang, d'être sudorifique, de chasser les mauvaises humeurs par transpiration, de résister au venin, &c. On la donne en poudre à la dose de huit grains jusqu'à un scrupule ; mais si l'on avoit quelque confiance à ce remède, on peut sans danger le faire prendre jusqu'à une once, & même davantage : il n'a pas plus de vertu que la poudre de cloportes.

Vertu.

Dose.

On attribue aux *cloportes* une vertu fondante & apéritive, propre à dissiper la jaunisse, pour exciter l'urine, pour les scrophules, pour les cancers, pour aider la respiration, étant pris en poudre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros. On les emploie aussi récents, écrasés dans des bouillons apéritifs.

Les *vers de terre* sont, dit-on, diurétiques & sudorifiques, bons pour la pierre, étant pris en poudre : on les emploie aussi à l'extérieur pour résoudre & fortifier les nerfs, pour la goutte sciatique, pour les rhumatismes.

Nous ne pouvons nous dispenser de dire que ces remèdes ont si peu de vertu, qu'on peut les considérer comme n'en ayant point du tout, même les cloportes que l'on emploie tous les jours avec grande confiance.

Il y a encore un grand nombre d'autres préparations de substances à peu près semblables que je passe sous silence, tant parcequ'elles ne sont plus d'usage en Médecine, que parcequ'on les trouve décrites dans les anciennes Pharmacopées : je ne m'arrêterai qu'à celles qui sont efficaces

& qui sont d'un usage fréquent dans la Médecine.

Préparation des Cantharides.

La préparation des cantharides consiste à les faire mourir en les exposant à la vapeur du vinaigre, ou même en les plongeant dans le vinaigre, & à les faire sécher ensuite pour pouvoir les réduire en poudre.

Les cantharides sont corrosives : elles excitent des vessies ou ampoules étant appliquées sur la peau, & elles en font sortir beaucoup de sérosité : elles sont la base de l'emplâtre vésicatoire dont nous parlerons dans son temps.

On ne doit jamais faire prendre les cantharides intérieurement, à quelque petite dose que ce soit, même celles qu'on a fait infuser dans du lait à dessein de diminuer leur âcreté : elles occasionnent ordinairement des chaleurs d'estomac, des ardeurs d'urine, & des inflammations considérables à la vessie, & causent des ulcères mortels. Il se trouve des gens assez imprudents pour prendre de la poudre de cantharides, afin de s'exciter à l'action vénérienne ; mais ils paient bien cher le plaisir qu'ils ont voulu se procurer.

Ustion des Médicaments.

Nous allons passer à d'autres préparations qui se font par l'action du feu, mais dans l'intention de détruire & de volatiliser en partie ou en totalité certaines substances des mixtes. On nomme *ustion* ou *calcination* ce genre de préparation.

Ce que l'on entend par *ustion*, c'est la torréfaction ou le grillage des médicaments, ou leur réduction en charbon, ou leur réduction en cendre ou en chaux. Ces opérations étoient autrefois beaucoup en usage ; mais aujourd'hui on les a presque toutes supprimées de la Pharmacie, & avec juste raison : on en a seulement conservé quelques unes. Je ne me propose de parler ici que de celles qui sont d'usage : on peut, si l'on veut, consulter l'Ouvrage de Silvius pour le reste, page 312 & suivantes.

Torréfaction de la Rhubarbe.

On prend la quantité que l'on veut de rhubarbe réduite en poudre fine : on la met dans un plat neuf de terre vernissée : on la fait rôtir à peu près comme on le fait à l'égard du café que l'on fait brûler , ayant soin de la remuer continuellement avec une spatule de fer , & de ne la tenir sur le feu que le temps nécessaire pour la faire changer de couleur sans la réduire en charbon.

La rhubarbe perd entièrement sa vertu purgative par la torréfaction , & on croit qu'elle devient astringente ; mais il vaut mieux l'employer telle qu'elle est : elle est certainement plus efficace.

Vertus.

Dose.

Éponges calcinées.

On prend la quantité que l'on veut d'éponge fine : on la lave pour en séparer seulement la poussière : on lui laisse les petits coquillages qu'elle renferme dans son intérieur : on la fait sécher : on en remplit un creuset : on le couvre de son couvercle qu'on lutte avec de la terre à four détrempée : on place le creuset dans un fourneau : on le fait rougir par degrés : on cesse le feu lorsque la matière ne laisse plus appercevoir de vapeurs qui sortent par les gerçures du lut. Lorsque le creuset est refroidi , on en tire l'éponge calcinée qui doit être noire & dans l'état charbonneux : on la pulvérise , & l'on passe la poudre à travers un tamis de soie très serré.

On peut préparer de la même manière tous les charbons des végétaux & des animaux.

L'éponge calcinée a la réputation d'être un remède infaillible pour guérir les goîtres ; mais c'est bien gratuitement : c'est une substance charbonneuse qui n'a pas plus de vertus que le charbon ordinaire ; & si quelquefois les remèdes , dans lesquels on l'a fait entrer , ont réellement produit de bons effets pour cette incommodité , c'est à ces seuls remèdes qu'on doit attribuer la guérison & non pas à l'éponge calcinée.

Vertus.

Spodium ou Ivoire calciné.

On prend la quantité que l'on veut d'ivoire : on le met dans un creuset non couvert : on le calcine jusqu'à ce qu'il soit parfaitement blanc dans l'intérieur & à l'extérieur.

On prépare de la même manière la corne de cerf, le crâne humain, &c.

Vertus. L'ivoire calciné est une matière terreuse, absorbante, qui a la faculté d'absorber les aigres de l'estomac. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules.

R E M A R Q U E S.

Les substances osseuses sont toutes composées de terre & d'un parenchyme mucilagineux qui sert de colle pour lier & donner de la consistance aux os, comme nous le dirons plus amplement dans une autre occasion : c'est cette substance mucilagineuse avec laquelle on fait de la gelée. La calcination détruit totalement cette matière ; & lorsqu'elle a été bien faite, il ne reste que la terre qui est parfaitement blanche. Mais cette calcination présente plusieurs difficultés qui viennent de la nature de la substance terreuse, & de la manière dont le parenchyme est mêlé & distribué avec cette même substance terreuse.

Presque tous les Chymistes ont considéré la terre des os comme étant une terre purement calcaire.

M. Pott, dans sa Lithogéognosie, paroît avoir adopté le même sentiment. En effet, cette terre a plusieurs propriétés communes aux terres calcaires : elle fait effervescence avec les acides : mêlée à partie égale avec une argille & poussée au grand feu, elle entre en fusion & forme du verre comme le font les terres calcaires. Mais la terre des os ne se convertit point en chaux vive par la calcination comme le font les pures terres calcaires ou les coquillages des poissons ; & c'est, comme on fait, un caractère spécifique pour reconnoître ces substances. Les expériences que j'ai faites sur la terre des os & sur celle des végétaux, m'ont pleinement convaincu qu'elles sont l'une & l'autre de la nature des terres vitrifiables ; mais la terre des végé-

taux , en passant dans le corps des animaux , y souffre une nouvelle élaboration & des altérations considérables qui la dénaturent tellement , que toutes ces propriétés vitrifiables deviennent méconnoissables dans les expériences communes de la Chymie. Si je ne craignois d'être trop long , j'entrerois dans un plus grand détail à ce sujet ; mais je me propose de publier dans un autre Ouvrage mes observations sur cette matiere , & j'espere qu'elles pourront répandre un grand jour sur l'économie animale.

La propriété qu'a la terre des os de se fondre avec de l'argille par la violence du feu , est cause qu'on éprouve quelques difficultés dans sa calcination : si l'on emploie des creusets d'argille , comme ils le sont tous , une partie des os se vitrifie & s'attache aux parois du creuset ; ce qui fait un déchet considérable. La seconde difficulté qu'on éprouve est celle de ne pouvoir brûler entièrement , & jusques dans l'intérieur , que difficilement le parenchyme mucilagineux qui est défendu de la combustion par la substance terreuse : la partie osseuse se réduit bien , à la vérité , en charbon , même assez promptement ; mais après cela il faut un feu de la dernière violence & long-temps continué , pour que l'intérieur des morceaux soit aussi blanc que l'extérieur. On parvient à lever toutes ces difficultés en faisant calciner la corne de cerf ou les autres matieres osseuses dans la partie supérieure du four d'un Faïencier , où on les étend à l'air libre sur un tas de sable : par ce moyen on remédie à tous les inconvénients dont nous venons de parler. Il faut cependant observer que le lit de ces os doit être fort mince , sans quoi ceux qui se trouvent trop couverts se calcinent imparfaitement.

J'ai tenté de faire calciner ces matieres animales sous le four d'un Faïencier , & dans l'endroit où la chaleur est la plus violente : mais j'ai remarqué que la surface des os se vitrifioit en quelque maniere , & retenoit & fixoit la matiere phlogistique. Ces matieres dans cet état conservent un ton bleu-verdâtre que le feu le plus violent & le plus long-temps continué a beaucoup de peine à détruire : ainsi il vaut mieux faire cette calcination par un feu plus modéré,

& le continuer long-temps : il suffit de tenir rouge cette matière pendant douze ou quinze heures.

La corne de cerf, devenue blanche par une calcination à feu modéré, contient une petite quantité de sel qui est susceptible de se crySTALLISER, & qu'on lui enleve facilement en la faisant bouillir dans l'eau : c'est, autant que je l'ai pu appercevoir, un sel vitriolique à base terreuse ; mais il y a tout lieu de présumer qu'il s'est formé, pendant la calcination, par les émanations de l'acide vitriolique contenu dans les briques avec lesquelles sont bâtis les fours, & dont une partie s'est combinée avec la substance terreuse des os ; il pourroit se faire aussi qu'il fût de l'acide phosphorique. On propose depuis quelque temps de séparer cette espèce d'acide par l'intermede de l'acide vitriolique : j'ai répété quelques unes des expériences dont il est question ; j'en rendrai compte dans ma Chymie expérimentale & raisonnée. Cette même corne de cerf, mise à calciner une seconde fois, ne fournit plus par l'ébullition dans l'eau un semblable sel : il y a cependant lieu de croire qu'il y existe encore, mais sous une autre forme & dans l'état de vitrification. En effet, la corne de cerf qui a été calcinée une seconde fois à un feu de vitrification de la dernière violence, est plus dure, plus coriace que celle qui a été calcinée à feu modéré : elle est aussi beaucoup moins dissoluble dans les acides : elle s'y réduit en mucilage en grande partie.

Vertus. Quoi qu'il en soit, on considère la corne de cerf, calcinée & broyée, comme un remède propre à arrêter le cours de ventre & pour adoucir les aigres de l'estomac. **Dose.** La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules.

Alun calciné.

On met la quantité que l'on veut d'alun dans une terrine de terre non vernissée : on la place sur un fourneau rempli de charbons ardents : aussitôt que l'alun s'échauffe, il entre dans une sorte de fusion que l'on nomme *liquéfaction aqueuse*, parcequ'elle n'est due qu'à la grande quantité d'eau contenue dans ses cristaux, laquelle fait la moitié

de leur poids. A mesure que l'alun se desseche & qu'il perd l'eau de sa crySTALLISATION, il se boursouffle considérablement : il devient rare, spongieux & parfaitement blanc : il cesse de bouillonner lorsqu'il est entièrement privé d'humidité. On le réduit en poudre fine, & on le serre dans une bouteille : c'est ce que l'on nomme *alun calciné*.

L'alun calciné est employé à l'extérieur comme un fort bon scarotique pour consumer les chairs baveuses & les excroissances, pour ouvrir les chancres. Vertus,

R E M A R Q U E S.

L'alun est un sel vitriolique à base de terre vitrifiable ; de la nature des argilles : ce sel est avec excès d'acide, & peut être saturé de la terre : voyez mon *Manuel de Chimie* & mon *Mémoire sur les Argilles*. Il entre dans la composition des cristaux d'alun un peu plus que la moitié de leur poids d'humidité, c'est elle que l'on nomme *eau de crySTALLISATION* : lorsqu'on fait calciner ce sel, il ne se dissipe que l'eau de la crySTALLISATION, & peu ou point d'acide : il se concentre par conséquent dans cette opération ; c'est ce qui fait que l'alun calciné est infiniment plus caustique que celui qui ne l'est point.

Corne de Cerf préparée à l'Eau.

On prend la quantité que l'on veut de *cornichons* ou extrémités des brins de cornes de cerf : on les fait bouillir dans l'eau pendant cinq à six heures : on leur ôte la matière spongieuse qui se trouve dans l'intérieur : on réitere l'ébullition encore une fois ou deux : on ratisse la surface pour ôter l'écorce grise & les petits nœuds qui s'y trouvent : on la fait sécher : c'est ce que l'on nomme *corne de cerf préparée philosophiquement à l'eau*.

On estime que la corne de cerf préparée à l'eau est propre contre l'épilepsie, la paralysie, l'apoplexie & les autres maladies du cerveau : la dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules. Mais ces vertus sont absolument imaginaires : elle n'a pas d'autres vertus que la corne de cerf calcinée dont nous avons parlé précédemment. Vertus,
Dose,

R E M A R Q U E S.

Par cette opération on se propose de dépouiller, autant qu'il est possible, la terre des os, du parenchyme mucilagineux. L'eau fait ici à peu près le même effet que le feu, avec cette différence qu'elle dissout la matière mucilagineuse, & qu'on peut la recueillir en gelée par l'évaporation d'une partie de l'eau : mais il s'en faut beaucoup que l'eau fasse cette séparation aussi promptement que le fait le feu : il faudroit, pour y parvenir, un bien plus grand nombre d'ébullitions réitérées successivement ; encore est-il douteux qu'on parvînt à enlever exactement toute la matière mucilagineuse. L'opération se feroit plus promptement dans le digesteur ou machine de Papin.

Les Anciens prescrivoient, pour faire cette opération, de suspendre les cornichons de corne de cerf dans le chapeau d'un alambic afin qu'ils reçussent la vapeur de l'eau avant qu'elle distillât, & les liqueurs qu'ils employoient étoient appropriées à l'usage auquel on destinoit la corne de cerf. Mais après quinze jours de distillation on s'aperçoit à peine que la corne de cerf a subi quelque altération : ainsi il vaut beaucoup mieux avoir recours à l'ébullition dans l'eau.

Le centre des cornichons de cornes de cerf est rempli d'une substance spongieuse qui est dure & difficile à séparer ; mais lorsque ces mêmes cornichons ont bouilli dans l'eau pendant quelque temps, la partie spongieuse devient friable & facile à enlever : on se sert pour cela d'un tire-moëlle, ou d'une petite sonde dont les Epiciers se servent pour sonder leur fromage. Il en est de même de l'écorce de ces mêmes cornichons : elle s'enlève facilement avec un couteau après qu'ils ont bouilli pendant dix ou douze heures dans l'eau.

Eau de Chaux.

L'eau de chaux est l'union de l'eau avec la matière *salino-terreuse alcaline* qui s'est formée dans la pierre pendant la calcination. Pour faire l'eau de chaux on prend la quantité
que

que l'on veut de chaux vive : on la met dans une terrine de grès : on verse par-dessus une suffisante quantité d'eau, mais peu à peu : on remarque quelque temps après, & quelquefois sur-le-champ, que le mélange s'échauffe considérablement. L'eau pénètre les parties de la chaux : la chaleur qu'elle éprouve la réduit en vapeurs : elle tend à se dissiper : elle écarte les parties de la pierre calcinée avec une violence considérable qui excite un bruit qu'on peut entendre quelquefois à cinquante pieds de distance. Une partie de l'eau qui pénètre la chaux se dissipe en vapeurs par la chaleur qui s'excite : cette chaleur est même si grande, qu'on n'a pu encore en déterminer le degré, parcequ'elle met toutes les liqueurs en ébullition. A mesure que la chaux s'éteint, on ajoute de l'eau afin de la délayer. Lorsque l'extinction de la chaleur est entièrement faite, on filtre la liqueur : elle passe claire, limpide, sans couleur : elle a une saveur âcre & amère : c'est ce que l'on nomme *eau de chaux*.

L'eau de chaux est employée intérieurement pour guérir les ulcères des poudons : dans ce cas on la mêle avec du syrop violat. On la mêle dans le lait qu'on veut faire prendre pour empêcher qu'il ne s'aigrisse dans l'estomac. On a découvert encore à l'eau de chaux une vertu lythonthriptique, c'est-à-dire, propre à dissoudre la pierre dans la vessie ; mais elle ne réussit pas toujours. La dose de l'eau de chaux est depuis une once jusqu'à quatre : elle occasionne ordinairement la soif.

Vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Les phénomènes de chaleur que présente la chaux pendant son extinction, ont donné lieu à beaucoup d'explications différentes. Quelques Auteurs ont attribué ces phénomènes aux parties de feu qui, suivant leur sentiment, se sont fixées dans la substance de la pierre pendant cette calcination : cette opinion a été long-temps en faveur. D'autres attribuent ces phénomènes aux parties de feu contenues dans l'eau même qu'on emploie pour l'extinction de la chaux : ils se fondent sur ce que l'eau devient solide

lorsqu'elle est privée de la quantité de feu ou de chaleur qui lui est nécessaire pour être fluide ; mais la chaux & l'eau , exposées dans le même endroit , sont également pénétrées par le feu élémentaire , & se mettent l'une & l'autre à la température de l'air. D'autres Chymistes ont cru pouvoir expliquer ces phénomènes par des parties salines contenues dans la chaux ; mais toutes ces hypothèses ingénieuses n'éclaircissent nullement la matière. En réfléchissant sur les altérations que la pierre calcaire éprouve pendant la calcination , il nous sera plus facile de concevoir la cause de la chaleur qui s'excite pendant son extinction.

Les pierres calcaires , en se convertissant en chaux , perdent l'eau & l'air , principes qui les constituent terres calcaires : elles diminuent de moitié de leur poids & perdent considérablement de leur volume. L'eau est d'une adhérence si forte dans la pierre à chaux , qu'il faut lui faire éprouver un feu violent & long-temps continué pour la priver de cette humidité. M. Macquer s'est assuré , par un nombre suffisant d'expériences , que la substance qui se dissipe n'est que de l'eau : il a pour cela calciné les pierres à chaux dans des cornues capables de résister à la violence du feu : ce qui a passé dans le récipient étoit un phlegme insipide.

La pierre calcaire , ayant perdu par la calcination toute son humidité , est dans un état de siccité considérable : ses molécules terreuses sont plus divisées , plus séparées les unes des autres. Lorsqu'on verse de l'eau sur cette pierre , elle l'absorbe avec d'autant plus d'avidité , qu'elle a été calcinée : l'eau & la terre , en se pénétrant mutuellement , éprouvent un frottement considérable ; ce qui est suffisant pour exciter la chaleur dont nous parlons. Ce sentiment est celui de M. Macquer. Je rapporterai dans ma Chymie de nouvelles expériences & de nouvelles observations qui , j'espère , répandront beaucoup de lumières sur cette matière.

Pendant que l'eau pénètre la chaux , la portion de cette pierre la mieux divisée & la mieux calcinée se combine intimement avec l'eau : elle y reste en dissolution , & elle

communiqué à l'eau une saveur qui a quelque chose de salin. Ce nouveau composé a quelques propriétés communes avec l'alkali ; mais il en diffère aussi considérablement. Ce n'est pas ici qu'il convient d'examiner ces substances, cela nous éloigneroit trop de notre objet : je me contente d'exposer succinctement la théorie de l'extinction de la chaux dans l'eau ; ce qui, ce me semble, est suffisant pour l'intelligence de ces phénomènes.

Lorsqu'on prépare de l'eau de chaux on emploie ordinairement beaucoup de chaux à proportion de la quantité d'eau. Quand on a séparé la première eau, on en repasse de nouvelle sur le marc, & on nomme cette dernière *eau de chaux seconde*. On croit communément qu'elle est moins forte que la première ; elle est cependant semblable, à moins qu'on n'ait employé une prodigieuse quantité d'eau à la première lotion. Il vaut beaucoup mieux affoiblir l'eau de chaux première, après qu'elle est faite, avec une égale quantité d'eau.

Lorsque l'eau de chaux s'évapore, il se forme à la surface une pellicule salino-terreuse : c'est ce que l'on nomme *crème* ou *pellicule de chaux*. Cette matière est dissoluble dans l'eau, mais en bien moindre quantité qu'elle ne l'étoit auparavant.

On fait encore usage, dans la Médecine, de l'eau de chaux d'écailles d'huîtres : voici la manière de la préparer.

Eau de chaux d'écailles d'Huîtres.

On prend des écailles d'huîtres : on les lave pour en emporter toutes les matières étrangères, & la matière mucilagineuse qui peut se trouver à l'extérieur : on en met la quantité que l'on veut dans un creuset : on le place dans un fourneau à vent : on chauffe le creuset par degrés, & on le tient obscurément rouge pendant environ douze heures, ou jusqu'à ce que les coquilles n'exhalent plus de vapeurs ; alors on augmente le feu violemment, & on l'entretient en cet état pendant environ deux ou trois heures. On ôte le creuset, & lorsqu'il est refroidi, on verse ce qu'il contient dans une terrine de grès. On procède ensuite à la

préparation de l'eau de chaux de la même manière que nous l'avons dit précédemment.

Si l'on a employé vingt-quatre livres de coquilles d'huîtres, on obtiendra treize livres de bonne chaux : c'est onze livres d'eau, d'air & d'huile qui se sont dissipées pendant la calcination.

Vertus.

L'eau de chaux d'écaillés d'huîtres a les mêmes vertus que l'eau de chaux ordinaire : elle mérite la préférence en ce que les coquilles d'huîtres ne peuvent jamais contenir de matières étrangères ; au lieu que les pierres calcaires, avec lesquelles on fait la chaux ordinaire, peuvent contenir des matières minérales étrangères à la chaux & à l'eau de chaux.

R E M A R Q U E S.

Les coquilles d'huîtres contiennent une grande quantité de matière mucilagineuse parfaitement animalisée, qui fournit, par l'analyse, de l'alkali volatil, comme les substances animales. Cette matière mucilagineuse, distribuée & renfermée entre les molécules de la terre calcaire, se brûle dans les premiers instants de la calcination : elle se réduit en charbon ; & lorsqu'elle est dans cet état, elle est très difficile à détruire : il faut un feu de la dernière violence, & long-temps continué, pour y parvenir : elle retarde même la réduction de la terre en chaux vive. Il convient de faire cette calcination dans un creuset évasé, & dont l'ouverture ait une libre communication avec l'air extérieur afin d'accélérer la dissipation des matières phlogistiques. Lorsque les coquilles d'huîtres sont parfaitement calcinées & réduites en chaux, elles sont très blanches, très friables, & se réduisent en poudre facilement. Lorsqu'elles ne l'ont pas été suffisamment, elles ont une couleur noire dans l'intérieur, qui vient de la matière charbonneuse qui ne s'est point détruite : il faut les calciner de nouveau pour achever de les réduire en chaux.

La chaux d'écaillés d'huîtres présente, pendant son extinction dans l'eau, tous les phénomènes de la chaux ordinaire. L'eau de chaux qui en résulte est plus âcre & plus

forte que l'eau de chaux ordinaire. On peut attribuer ce phénomène, 1°. à ce que la terre des coquilles d'huîtres est infiniment plus divisée & plus atténuée que celle des pierres ordinaires avec lesquelles on fait de la chaux : elle est par conséquent disposée à être mieux calcinée, parcequ'elle présente plus de surface à l'action du feu ; 2°. à une plus grande quantité de phlogistique produit par la matière animale contenue dans les coquilles, qui réduit dans l'état salin davantage de terre calcaire, & forme par conséquent plus de sel alkali fixe, comme je l'ai démontré dans mon *Manuel de Chymie* & dans mon *Mémoire sur les Argilles*. Cette plus grande quantité d'alkali est cause de l'âcreté de l'eau de chaux d'écaillés d'huîtres, plus forte que celle de l'eau de chaux ordinaire.

Soufre lavé.

On prend la quantité que l'on veut de soufre en canons : on le fait fondre, à une douce chaleur, dans une terrine non vernissée : on y ajoute environ le double de son poids d'eau bouillante : on fait bouillir le tout pendant environ un quart d'heure : on décante l'eau qu'on jette comme inutile : on réitere la même opération jusqu'à quatorze fois ; ensuite on fait sublimer le soufre pour le réduire en fleur : c'est ce que l'on nomme *soufre lavé*.

Le soufre, les fleurs de soufre & le soufre lavé, sont Vertus.
bons dans les maladies du poumon & de la poitrine. La Dose.
dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

On mêle le soufre avec de la graisse, & on en forme un onguent qu'on emploie à l'extérieur, avec succès, pour guérir les dartres, la gale & la gratelle.

R E M A R Q U E S.

Le soufre est une substance qu'on retire ordinairement des pyrites, qui fournissent en même temps de l'alun & de la sélénite. On se propose, par les différentes ébullitions dont nous venons de parler, de dissoudre & de séparer les substances salines qui peuvent altérer sa pureté : la sublimation qu'on lui fait éprouver est même nécessaire pour

séparer les substances terreuses qu'il peut contenir.

Le soufre ainsi purifié est d'un usage plus sûr dans la Médecine que le soufre ordinaire.

Éponge préparée avec de la cire.

On prend la quantité que l'on veut d'éponges fines coupées en morceaux plats : on les lave dans de l'eau en les maniant jusqu'à ce que l'on ait fait sortir toutes les petites pierres & coquilles qu'elles contiennent ordinairement : on les fait bien sécher : on les coupe ensuite avec des ciseaux par tablettes , de l'épaisseur de trois à quatre lignes. On fait fondre de la cire jaune ou blanche dans un vaisseau convenable : on y plonge les morceaux d'éponge , & on les y laisse un instant pour donner le temps à un petit reste d'humidité de se dissiper : on met ensuite ces éponges , bien imbibées de cire , entre des planches à la presse , afin de faire sortir une certaine quantité de la cire : on les laisse en presse jusqu'à ce qu'elles soient entièrement refroidies.

Usage. L'éponge préparée avec de la cire s'emploie à l'extérieur pour introduire dans certaines plaies, lorsqu'il est nécessaire d'empêcher qu'elles se ferment, afin d'entretenir un écoulement de pus : on en met un petit morceau dans la cavité des plaies : la chaleur ramollit la cire : l'éponge reprend son élasticité, écarte les levres des plaies & empêche leur réunion.

R E M A R Q U E S.

Si les éponges contiennent un peu d'humidité lorsqu'on les met à la presse , elles laissent aller toute la cire en les exprimant, & elles conservent toute leur élasticité, sans , pour ainsi dire , retenir de cire : lorsque cet inconvénient arrive , il faut les laisser sécher , ou les tenir dans la cire fondue & bien chaude, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus d'humidité. Lorsqu'on exprime les éponges pour faire sortir le superflu de la cire , il faut le faire de manière qu'il en reste une certaine quantité, parcequ'il est possible, en les exprimant trop fort , de faire sortir toute la cire : elles reprendroient toute leur élasticité qu'on cherche à leur faire perdre par

cette opération. Trois onces d'éponges fines , plongées dans une livre & demie de cire jaune fondue , doivent retenir environ sept onces de cire. Cependant la quantité peut varier à proportion qu'on exprime plus ou moins : le médicament n'en fera pas moins bien préparé.

Préparation du Fungus de Chêne.

Le *Fungus*, champignon ou *agaric de chêne*, est une excroissance spongieuse qui vient aux vieux arbres : on préfère celle qui vient sur les chênes ; mais l'expérience a appris que celles qui viennent sur les autres arbres sont également bonnes pour l'usage qu'on en fait. Ce *fungus* est composé de deux substances ; l'une est molle , flexible & pliante comme de la peau ; l'autre est dure , ligneuse : on en sépare cette dernière substance de la manière suivante.

Lorsque le *fungus* est parfaitement sec , on le coupe par morceaux de l'épaisseur de trois à quatre lignes , par le moyen d'une scie , ou avec un bon couteau : on le bat sur un billot de bois avec une masse de fer pour que les fibres ligneuses se réduisent en poussière peu à peu ; ensuite on le frotte de temps en temps entre les mains afin de faciliter la sortie de la partie ligneuse : on continue la même opération jusqu'à ce que toutes les fibres ligneuses soient emportées , & que le *fungus* devienne aussi doux au toucher que la peau la plus douce.

Le champignon de chêne , ainsi préparé , a la vertu singulière d'arrêter le sang , même des gros vaisseaux & des artères , pourvu qu'il soit appliqué immédiatement sur les ouvertures. Il paroît qu'il agit particulièrement par ses petites fibres qui chatouillent , qui irritent & picotent l'embouchure des vaisseaux ouverts , & les forcent à se contracter & à se fermer. Vertus.

Les Chirurgiens , qui ont fait des essais sur différentes matières pour arrêter le sang , ont remarqué que la raclure de chapeau , & la laine cardée au point d'être presque réduite en poussière , produisent les mêmes effets que le *fungus* de chêne : mais cette dernière substance est préférée à cause de la commodité de se la procurer. Ce remède est ,

sans contredit, un des meilleurs qu'on puisse employer pour arrêter le sang des plaies externes : il ne peut jamais avoir de suites fâcheuses, comme l'eau de Rabel, qui, étant un acide très actif, coagule le sang, peut occasionner & occasionne même souvent des embarras & des obstructions dans les vaisseaux.

Jusqu'à présent il paroît qu'on n'a point tenté de faire prendre ce *fungus* par la bouche pour les plaies internes ; il y a lieu de présumer que, quoique réduit en poudre subtile, il produiroit, en se gonflant dans l'estomac, tous les dangereux effets de l'éponge réduite en poudre.

C'est avec ces mêmes *fungus*, ainsi préparés, qu'on fait l'amadou : on les plonge dans une décoction de poudre à canon : on les frotte afin de les bien imprégner ; on les fait sécher, & on les frotte de nouveau pour les adoucir & emporter le superflu de la poudre.

Purification du Mercure.

Ordinairement on purifie le mercure en le faisant passer à travers une peau de chamois, à dessein de séparer les substances métalliques avec lesquelles on peut l'avoir mêlé : mais d'après ce que nous en avons dit précédemment (1), il est facile de sentir l'insuffisance de ce procédé : il faut de nécessité distiller celui qui doit être employé pour l'usage de la Médecine, soit pour l'intérieur, soit pour l'extérieur. On le passe ensuite, à plusieurs reprises, à travers un linge très serré pour séparer la poussière qu'il peut avoir ramassée, & jamais à travers une peau, parceque l'huile qui a servi à préparer la peau, se détache, se mêle avec le mercure & le salit continuellement : cet inconvénient n'arrive point en se servant d'un linge propre.

Vertus.

Le mercure ou vif-argent est employé pour tuer les vers des enfants : on le fait bouillir dans de l'eau, & on leur en fait boire la décoction : il faut observer de faire cette ébullition dans un vase de verre. On a remarqué de bons

(1) A l'article de la falsification.

effets de cette eau mercurielle , quoiqu'il soit bien certain qu'il ne se dissout aucune portioncule de mercure.

Le mercure tue les poux , les puces & les autres petits insectes du corps : on le mêle avec de la graisse pour faire un onguent qu'on emploie à cet usage.

Le mercure est un spécifique dans les maladies vénériennes : on le donne aussi comme fondant : il est très efficace dans la plupart des obstructions invétérées des glandes lymphatiques,

Le mercure coulant s'emploie rarement seul : on en fait une infinité de préparations qui ont chacune leurs vertus particulières , & qu'il est nécessaire de voir dans les livres de Chymie.

Autrefois on faisoit prendre le mercure crud à grande dose dans les coliques de *miserere*, afin que , par son poids , il fixât le mouvement convulsif des intestins ; mais on a reconnu qu'il faisoit toujours beaucoup de mal , & qu'il n'a jamais soulagé ni guéri de malade.

De la Pulvérisation.

La pulvérisation est une opération mécanique , par le moyen de laquelle on divise & on réduit en molécules très déliés les substances quelconques.

On pulvérise les drogues simples , 1°. pour les rendre plus faciles à prendre , afin qu'étant plus divisées , elles produisent mieux leurs effets.

2°. Pour qu'elles puissent se mieux mêler avec d'autres substances , & afin d'en faire des médicaments composés.

Les substances qui sont du ressort de la pulvérisation , peuvent être considérées comme étant sous deux états différents ; & elles exigent , par rapport à cela , des manipulations différentes pour parvenir à les pulvériser : c'est ce qui nous oblige à diviser cette matière en deux articles ; savoir , la pulvérisation par contusion , & la porphyrisation.

La pulvérisation par contusion consiste à piler dans un mortier les corps qu'on veut pulvériser : toutes les substances qui sont du ressort de cette opération , sont celles qui sont flexibles , pliantes , & dont les parties sont trop

tenaces entre elles pour se subdiviser par le frottement lorsqu'elles sont déjà parvenues à un certain degré d'atténuation : telles sont presque toutes les substances végétales & animales.

Les substances qui sont du ressort de la porphyrisation sont celles qui sont aigres , cassantes , qui ne se ramollissent point ou très peu dans l'eau , qui n'ont que peu ou point de flexibilité : telles sont les substances terreuses , les substances métalliques , & même les plantes pierreuses.

De la Pulvérisation par contusion.

Les poudres sont simples & composées : elles sont aussi magistrales & officinales. Nous ne parlerons pour le présent que des poudres simples ou des matières pulvérisées , chacune séparément , nous réservant à parler des poudres composées dans une autre occasion.

La plupart des substances destinées à être pulvérisées dans le mortier , exigent une division préliminaire qui se fait par le moyen des rapes , des limes , des couteaux , des ciseaux ou des moulins à café.

Lors donc qu'on veut pulvériser une substance quelconque , on la prépare d'abord comme nous le dirons successivement : on la met ensuite dans un mortier de fer ou approprié à la substance qu'on veut pulvériser : on frappe dessus avec un pilon jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment réduite en poudre , & on a soin de frapper de temps en temps contre les parois du mortier afin de lui faire donner plusieurs vibrations pour faire tomber la poudre qui s'attache autour de ses parois : on passe la poudre au travers d'un tamis couvert ou découvert & plus ou moins ferré , à proportion qu'on veut qu'elle soit plus ténue : on pile de nouveau ce qui reste sur le tamis : on le passe comme la première fois , & on continue ainsi de suite jusqu'à ce que la substance soit entièrement pulvérisée : on enferme la poudre dans des bouteilles bien sèches qu'on bouche bien.

R E M A R Q U E S.

Lorsqu'on pulvérise des substances âcres , comme l'aloës ,

la gomme gutte , l'euphorbe , les cantharides , la scammonée , il convient de couvrir le mortier avec une espece de sac de peau de mouton qu'on assujettit avec une ficelle autour du mortier & autour du pilon au milieu de sa hauteur , afin d'être moins incommodé par les matieres qui s'élèvent en pilant. Les unes , comme l'euphorbe , excitent à éternuer violemment , & occasionnent souvent des hémorrhagies & des bouleversements considérables dans la tête. Les autres , comme la gomme gutte , la scammonée , les cantharides , produisent les mêmes effets sur les nerfs olfactifs & sur les yeux , avec un peu moins de violence , à la vérité : mais ces substances occasionnent dans la bouche , dans les yeux & dans la gorge des picotements qui excitent une salivation très abondante , & un écoulement d'eau par les yeux & par les narines ; & assez souvent le vomissement s'ensuit. Il est à propos , lorsqu'on réduit ces substances en poudre , de se boucher les narines avec du coton imbibé d'huile d'amandes douces , & de se couvrir la bouche avec une serviette ou un mouchoir , afin que l'air se filtre au travers avant de le respirer. On se sert d'un tamis couvert pour passer toutes les substances qu'on veut réduire en poudre très fine , afin de ne pas perdre la portion la mieux pulvérisée qui voltigeroit dans l'air. On sent bien que cette précaution est encore plus nécessaire pour tamiser les substances âcres dont nous parlerons , afin d'en être moins incommodé.

Quelques personnes , & Silvius entre autres , recommandent d'oindre le fond du mortier & le bout du pilon avec quelques gouttes d'huile d'amandes douces , avant de piler les substances âcres , afin d'empêcher qu'il ne s'élève une aussi grande quantité de poudre. Cette méthode est toujours défectueuse , en ce que l'huile rancit peu de temps après , & qu'elle communique aux poudres une odeur rance : il vaut mieux prendre les précautions convenables pour n'être pas incommodé de la poudre qui s'élève hors du mortier , & piler toutes ces substances sans aucune addition : cette remarque est essentielle pour les substances qui doivent être prises intérieurement.

Les matieres fortes & âcres , comme la gomme gutte , l'aloës , la coloquinte , demandent à être réduites en poudre la plus fine qu'il est possible , parceque , lorsqu'elles ne le sont pas , il est difficile de les distribuer également avec les autres drogues dans les médicaments composés : elles occasionnent alors des tranchées & des coliques , sur-tout la coloquinte qui est une substance spongieuse qui se gonfle beaucoup par l'humidité qu'elle trouve dans les premières voies. C'est pour cette raison que les Anciens recommandoient de piler la coloquinte avec un mucilage , afin de la réduire en une pâte qu'on faisoit sécher & qu'on piloit de nouveau avec du mucilage : on réitéroit cette opération deux ou trois fois , pour diviser la coloquinte de plus en plus , afin qu'elle ne produisît pas les accidents qu'elle a coutume d'occasionner lorsqu'elle est mal pulvérisée (1). Mais ces opérations sont inutiles lorsqu'on fait passer la poudre au travers d'un tamis de soie bien ferré.

Les poudres destinées à entrer dans les médicaments qui doivent être appliqués sur les yeux , doivent être très fines : lorsque ces poudres sont trop grossieres , elles causent des douleurs aux tuniques des yeux en les picotant.

On pulvérise les substances différemment , à proportion qu'elles sont plus ou moins friables. Par exemple , on frappe de toutes ses forces sur les substances dures & ligneuses , tandis qu'on ne fait que triturer légèrement , c'est-à-dire promener circulairement le pilon dans le fond du mortier lorsqu'on pulvérise les résines & les gommes-résines seches & friables : tels sont l'aloës , l'euphorbe , l'opopanax , la gomme ammoniac , la gomme de genievre ou sandarac , le mastic , &c. Si l'on frappoit avec violence sur ces substances en les pulvérisant , elles s'échaufferoient ; la plupart se réduiroient en pâte , & elles s'attacheroient toutes au pilon & au fond du mortier au lieu de se pulvériser.

Lorsqu'on pulvérise quelque substance que ce soit , il

(1) Silvius , page 181.

s'en élève toujours une portion dans l'air, & qui est en pure perte. Les Anciens pensoient que c'étoit la portion la plus subtile & la plus efficace de la drogue, qui se dissipoit ainsi : ils recommandoient, par cette raison, d'ajouter quelque liqueur appropriée, en pulvérisant ces substances, pour empêcher cette dissipation, comme, par exemple, de l'eau de canelle lorsqu'on réduit de la canelle en poudre ; mais c'est une erreur dans laquelle est tombé Silvius, & que quelques personnes ont adoptée. La portion qui se dissipe est exactement de même nature que celle qui reste dans le mortier. La pulvérisation n'a point la propriété de décomposer les corps : ce n'est qu'une division mécanique : chaque molécule de ce qui reste contient exactement, & dans les mêmes proportions, les mêmes principes que ce qui se dissipe.

En arrosant ainsi les substances lorsqu'on les pulvérise, il en résulte un inconvénient : l'eau qu'on ajoute ramollit la partie extractive, la sépare en quelque manière de ses cloisons & l'altère sensiblement : on est obligé de faire sécher la poudre après qu'elle est faite, si on veut qu'elle se conserve, & l'humidité, en se dissipant, emporte avec elle une grande partie des principes les plus volatils. D'ailleurs, les substances qui ont été mouillées fournissent des poudres qui sont toujours plus colorées que celles qui ne l'ont point été.

Il vaut mieux supporter la perte & ne rien ajouter pendant la pulvérisation des substances, si on veut les avoir avec toutes leurs propriétés.

Les Anciens recommandoient d'ajouter des amandes douces ou amères en pulvérisant certaines drogues ; mais c'est encore une très mauvaise méthode, parceque l'huile de ces amandes rancit au bout d'un certain temps, & communique de mauvaises qualités aux poudres. Silvius condamne cette méthode ; mais ce n'est que dans les poudres composées, comme nous le dirons dans son temps. Il recommande même d'employer, pour pulvériser la scammonée, de vieilles semences rances, parcequ'elles rendent mieux leur huile. Examinons présentement les différentes

manieres de préparer les drogues qu'on veut pulvériser, & les phénomènes qu'elles présentent pendant leur pulvérisation.

Les bois, les grosses racines, comme celles de paréira-brava : les os, les cornes, comme celles du pied d'élan : les fruits durs, comme sont les fèves de Saint Ignace : les noix vomiques, &c. doivent être rapés avant que d'être pilés, sans quoi on auroit beaucoup de peine à réduire ces substances en poudre. D'ailleurs, celles qui sont ligneuses forment de petites fibres qui se logent dans les pores du tamis, & passent même au travers de ceux qui sont le plus ferrés. Les substances osseuses, les cornes ou les fruits durs que nous avons nommés, sont très élastiques : ces matieres sont difficiles à pulvériser, & l'on n'en vient à bout qu'à force de coups de pilon.

Les racines fibreuses, comme sont celles de guimauve, de réglisse, d'énula campana, doivent être mondées de leurs écorces : on les ratisse avec un couteau, & on les coupe par tranches très minces avant de les soumettre à la pulvérisation, sans quoi leurs poudres seroient remplies de petits filaments qui ressemblerent à des poils, & qu'on auroit beaucoup de peine à séparer. Cette remarque est générale pour toutes les racines qui sont fibreuses.

Lorsque les racines sont petites, on les réduit en poudre, telles qu'elles sont, après les avoir nettoyées des matieres étrangères. Il y a beaucoup de substances auxquelles il faut enlever quelques unes de leurs parties avant que de les pulvériser, comme les mirobolans citrins, desquels on sépare les noyaux ; les racines d'ipécacuanha dont on sépare les cœurs ligneux ; les follicules de séné dont on doit séparer les semences, & beaucoup d'autres.

On met les mirobolans, les uns après les autres, dans un mortier : on frappe légèrement dessus avec un pilon pour casser seulement l'écorce charnue : on la sépare à mesure, & on la met à part. On rejette le noyau comme inutile : on continue ainsi de suite jusqu'à ce qu'on en ait suffisamment ; alors on les réduit en poudre.

On fait la même chose aux racines d'ipécacuanha : on

Sépare exactement le cœur ligneux d'avec l'écorce résineuse qui se casse par petits morceaux, & on réduit cette écorce en poudre lorsqu'on en a une suffisante quantité ainsi préparée.

Plusieurs personnes sont dans l'usage de piler la racine d'ipécacuanha, sans en avoir auparavant séparé le cœur ligneux, parceque cette préparation est longue & ennuyeuse. Ils disent que cette racine, ainsi que toutes les plantes, ne se réduit pas en poudre dans toute sa substance en même temps, mais successivement; & qu'ainsi l'écorce d'ipécacuanha, qui est très sèche & très friable, se pulvérise la première par préférence au cœur ligneux qui est plus dur; mais il est certain que cette dernière substance, qui n'a point de vertu, se plie en grande partie conjointement avec l'écorce extérieure. Il est bien vrai que, lorsqu'on pile une plante avec ses tiges, ce sont les feuilles qui se pulvérisent les premières, ensuite les côtes les plus délicates, & enfin les grosses tiges ligneuses; mais on n'en doit tirer aucune conséquence pour l'ipécacuanha, qui est un remède important pour la Médecine: d'ailleurs ces séparations ne sont jamais exactes comme je viens de le faire remarquer.

Lorsqu'on réduit l'ipécacuanha en poudre, il faut apporter toutes les précautions dont nous avons parlé précédemment pour les substances âcres: la poudre qui s'élève hors du mortier, produit tous les mêmes inconvénients.

Avant de piler les herbes on doit en séparer les côtes & les tiges: ces parties sont ligneuses, & ont moins de qualité que les feuilles. Lorsqu'on a tiré une certaine quantité de poudre des feuilles, on doit jeter ce qui reste comme inutile: ce sont ordinairement les fibres ligneuses des feuilles qui sont plus difficiles à réduire en poudre, & qui ont moins de vertu que la substance qui s'est pulvérisée la première. Cette remarque ne doit pas être regardée comme générale pour toutes les substances qu'on réduit en poudre; car il y en a dont la portion, qui se pulvérise la première, est la moins bonne: ce sont celles qui sont ligneuses & qui abondent en même temps en principes gommeux & résineux dans lesquels réside toute leur vertu: tels sont le jalap, le quinquina, &c.

Lorsqu'on pulvérise ces substances, sur-tout le quinquina, c'est toujours la portion ligneuse & de peu de vertu qui se réduit en poudre la première. On sépare, par le moyen du tamis, cette première poudre pour ne l'employer qu'à en faire de l'extrait : ce qui se pulvérise ensuite a infiniment plus de vertu ; & enfin la dernière portion, qui est plus difficile à pulvériser, est la meilleure de toutes. Ces diverses portions de quinquina diffèrent tellement entre elles, que la première poudre rend à peine, par l'ébullition dans l'eau, un demi-gros d'extrait sec par once, tandis que le résidu fournit jusqu'à deux gros d'extrait desséché au même point.

Les différences qu'on remarque entre les premières portions de poudre fournie par les plantes, & celles que fournissent le quinquina & le jalap, viennent de ce que ces dernières substances contiennent beaucoup de gomme & de résine, dans lesquelles, comme nous l'avons dit, réside toute leur vertu ; ces substances sont flexibles & élastiques, parcequ'elles ne sont jamais dans un état de siccité aussi parfait que la partie ligneuse : elles sont plus difficiles à se réduire en poudre.

L'extérieur de l'écorce de quinquina est noir, chagriné ; l'intérieur est purement ligneux, & il est le plus souvent dans un état d'aubier. Ces deux portions des écorces du quinquina n'ont presque point de vertu : c'est le milieu qui contient la plus grande quantité de principes gommeux & résineux. Les superficies extérieures & intérieures des écorces de quinquina se réduisent en partie en poudre par le frottement qu'elles éprouvent pendant le transport, & fournissent une assez grande quantité de poussière grossière qu'on trouve au fond des ballots de quinquina. Cette poussière n'a presque point de vertu. Quelques personnes achevent de la pulvériser & la vendent pour du quinquina en poudre ; mais elle est facile à reconnoître d'avec la poudre de bon quinquina, en ce qu'elle est parsemée d'une grande quantité de petits points noirs, & qu'elle est remplie de fibres ligneuses qui ressemblent à des poils : d'ailleurs la saveur en est toujours moins amère.

Presque

Presque toutes les plantes & les fleurs qui sont minces & délicates (1) sont sujettes à se ramollir à l'air ; telles sont les sommités de la plupart des plantes, les fleurs de camomille, celles de sauge, de matricaire, de rose rouge, &c. On enferme ces parties délicates des végétaux entre deux papiers : on les fait sécher devant le feu, & on les pulvérise aussitôt qu'elles sont seches, sans quoi elles se ramollissent de nouveau par l'humidité de l'air qu'elles attirent. Cette remarque est absolument nécessaire à faire pour le safran qui contient beaucoup de principes extractifs, & qui se ramollit à l'air très promptement. Quelques personnes sont dans l'usage de pulvériser le safran, en ajoutant quelques gouttes d'huile d'amandes douces pour en exalter la couleur ; mais nous avons expliqué plus haut les raisons qui doivent faire proscrire cette méthode.

Il y a des fleurs qui, quoique très seches en apparence, conservent cependant un peu d'humidité, ou bien elles en attirent de l'air assez pour les faire végéter dans des boîtes qui les renferment : telles sont celles de pied-de-chat, de tussilage, &c. qui se réduisent en duvet au bout d'un certain temps. Lorsqu'elles sont dans cet état, on doit les rejeter & ne point les employer dans les poudres, parce que celles qu'elles fournissent sont pleines de duvet. On coupe celles qui sont en bon état, & on les fait sécher devant le feu avant de les réduire en poudre.

Les semences seches & farineuses, telles que celles d'atriplex, de coriandre, de lupins, de riz, &c. peuvent se réduire en poudre comme toutes les autres substances dont nous avons parlé jusqu'à présent. On doit avoir attention seulement de ne pas piler long-temps celles qui ont des écorces dures, & préférer la poudre qui passe la première comme meilleure & contenant moins de son.

Les semences huileuses, telles que les pignons doux, les quatre semences froides, se réduisent en pâte lorsqu'elles sont seules ; & elles ne peuvent se pulvériser que

(1) Silvius, page 144.

lorsqu'elles sont mêlées avec des substances seches qu'on réduit en poudre avec elles : elles doivent être mondées de leurs écorces. Dans l'article des poudres composées, nous exposerons les moyens de les mêler convenablement avec les autres ingrédients.

A l'égard de celles qu'on veut réduire en poudre sans mélange d'autres médicaments, Silvius recommande de les couper menu (1), de les étendre sur du papier qui pompe bien l'huile, & de les mettre ensuite avec du sucre pour pouvoir les réduire en poudre plus facilement : c'est ce qu'il faut observer, par exemple, à l'égard des quatre semences froides, des pignons doux, &c. parceque ces matieres ne contiennent rien d'aromatique : il ne reste que le parenchyme de ces semences, privé de la plus grande partie de leur huile. Mais il n'en est pas de même pour les matieres aromatiques huileuses, comme sont le girofle, la muscade & la vanille qu'on fait entrer dans le chocolat : il faut piler ces matieres avec le sucre, sans imbiber leur huile auparavant ; & l'on doit choisir pour cela un temps sec, sans quoi le sucre s'humecte, & le mélange est très difficile à se réduire en poudre, & ne passe point au travers du tamis.

Les gommes résines & les fucs gommeux extractifs, tels que le galbanum, le bdellium, le sagapenum, l'assa-fœtida, l'opium, les fucs d'acacia & d'hypocistis, &c. doivent être séchés ou au bain-marie, ou devant le feu lorsqu'on veut les réduire en poudre chacun séparément, parceque ces substances sont toujours molles & visqueuses : il faut aussi avoir attention de les pulvériser dans un temps sec & froid, comme celui des grandes gelées. Ces matieres ne doivent être que triturées : les bûchettes qui se trouvent mêlées parmi les gommes-résines, ne se pulvérisent point ; elles restent sur le tamis : si l'on faisoit agir le pilon avec violence, la chaleur qu'il occasionneroit les réduiroit en masses qui s'attacheroient au fond du mortier,

(1) Silvius, page 149.

& elles ne pourroient se pulvériser. On ne doit réduire ces matieres en poudre qu'à l'instant qu'elles doivent être employées, parceque, pour peu qu'on les conserve ainsi pulvérisées, elles se pelotonnent & se remettent en masse, à l'exception cependant de quelques gommes-résines, comme la myrrhe, la gomme de lierre, &c. qui ne se mettent point en masse aussi facilement que celles que nous avons nommées d'abord.

Lorsqu'on pulvérise les gommes simples, comme la gomme arabique, la gomme adragant, &c. on choisit un temps sec : on fait chauffer un peu le fond du mortier & le bout du pilon afin de faire dissiper une petite quantité d'humidité. La gomme adragant qui est pliante, élastique, repousse le pilon qui la frappe, comme un ressort, & elle ne se réduit en poudre que par des coups de pilon multipliés. On doit mettre à part la première & la seconde poudre, parcequ'elles sont moins blanches que celle qui vient ensuite : elles sont remplies de petits points noirs par les impuretés qui étoient à la surface de la gomme, & qui se pulvérisent les premières : on peut les employer à beaucoup d'usages où la blancheur des gommes n'est pas nécessaire.

Presque toutes les résines pures, qui sont seches & friables, se pulvérisent facilement ; telles sont la sandaraque, le mastic en larmes, le benjoin, le tacamahaca, &c. on se contente de les triturer. Toutes ces résines sont électriques par frottement, l'effort du pilon, en les pulvérisant, suffit pour les électriser : c'est ce qui fait que la poussière qui s'élève en les pilant s'attache autour du mortier, & qu'elle s'y porte avec une sorte de précipitation, parceque le mortier n'est pas électrique par frottement. Le soufre, qui est également électrique par frottement, produit le même effet. On s'apperçoit de cette propriété des résines & du soufre en grattant circulairement avec une spatule de fer ; la poudre attachée aux parois du mortier, se porte ordinairement sur un endroit net des parois plutôt que de tomber au fond.

Les parties des animaux qu'on réduit en poudre doivent être séchées au bain-marie, comme le *castoreum*, le sang

de bouquetin, les poumons de renard, &c. On sépare les membranes qui servent d'enveloppe à celles qui en ont.

Quelques personnes ont mis en usage les vessies de quelques animaux pour les incontinenances d'urine : je crois que c'est sans fondement qu'on leur attribue cette vertu. Quoi qu'il en soit, lorsqu'on veut les réduire en poudre, il faut les couper en lanières très étroites, les diviser ensuite en parties très menues, & les pulvériser tandis qu'elles sont seches & chaudes, dans la crainte qu'elles ne se ramollissent à l'air.

Tout ce que nous venons de dire sur la pulvérisation par contusion doit suffire pour bien entendre la maniere de pulvériser les substances que nous n'avons point nommées : ainsi nous ne donnerons pas un plus grand nombre d'exemples afin d'éviter les redites.

Préparations des nids d'hirondelles.

On prend la quantité que l'on veut de nids d'hirondelles : on les pulvérise dans un mortier : on en sépare la paille à mesure qu'elle se détache : on passe la poudre au travers d'un tamis de soie très serré, & on la conserve dans une bouteille qui bouche bien. Cette matiere est un mélange de terre que ces oiseaux ramassent de tous côtés, dont la plus grande partie est de nature argilleuse.

Les nids d'hirondelles sont d'usage dans la Médecine : on les emploie en cataplasme pour l'esquinancie & pour les maux de gorge.

Maniere de tamiser & de cribler.

Lorsque les substances qu'on pulvérise son réduites en poudre jusqu'à un certain point, on est obligé de séparer de temps en temps ce qui est pulvérisé d'avec ce qui a échappé aux coups de pilon : car si l'on continuoit de piler, on feroit voltiger dans l'air presque toute la substance qu'on réduit en poudre. On se sert pour cela d'un tamis de soie ou de crin, couvert ou non couvert, qu'on remue entre les mains : on le frappe sur une table lorsque la poudre est

trop difficile à passer ; mais alors la poudre qu'on obtient est un peu grosse.

Quelquefois on repasse la poudre au travers du même tamis, en le secouant moins fort, afin de l'avoir plus fine : il reste le plus grossier sur le tamis. Il est difficile & presque impossible de faire passer au travers du même tamis la totalité d'une poudre qui y a déjà passé, en secouant fortement le tamis sur une table ou sur les bords du mortier.

On tamise aussi le mélange qu'on a fait de plusieurs poudres simples, afin de les mieux mêler pour former une poudre composée. Il faut alors se servir d'un tamis un peu plus gros que celui qui a servi à passer les différentes poudres, sans quoi le moins fin passant le dernier, la poudre se trouveroit mal mêlée.

Les cribles sont des especes de tamis de cuivre, de fer blanc, de fil de fer, ou de peau de mouton, dont les trous sont beaucoup plus grands que ceux des tamis ordinaires : ils servent pour séparer la poussière des drogues, ou les portions qui ont été brisées pendant le transport.

De la Porphyrisation.

La porphyrisation est une opération mécanique, par le moyen de laquelle on réduit les corps durs en molécules plus déliées que par la simple pulvérisation par contusion. Le nom de cette opération lui vient de la pierre de porphyre, sur laquelle ordinairement on divise les corps en les broyant. On emploie pour cela une seconde pierre de porphyre, ou toute autre pierre aussi dure, qu'on peut tenir commodément dans la main : cette dernière pierre, qu'on nomme la *molette*, est ordinairement figurée comme un pain de sucre ou à peu près. On fait agir la molette horizontalement sur la pierre de porphyre, afin que les corps qui se trouvent entre ces deux pierres se réduisent en poudre impalpable par le frottement qu'ils y éprouvent : on continue de faire agir la molette jusqu'à ce que les corps qui sont soumis à cette opération soient tellement divisés, que leurs molécules ne croquent plus sous les dents, ou du

moins que très peu , & que le frottement de la molette ne fasse plus de bruit (1).

On ajoute à la plupart des matieres , en les broyant , de l'eau pure ou des liqueurs appropriées , afin de former des espèces de pâtes liquides ; ce qui donne plus de liberté pour faire agir la molette & accélère la division des matieres. On broie sans eau les substances qui peuvent s'altérer ou se décomposer par cet intermede , comme , par exemple , *la limaille de fer* qui se rouille par l'humidité , *les os des animaux* , *les mâchoires de brochets* , qui n'ont point été calcinés , & qui contiennent un parenchyme mucilagineux , qui se dissoudroit dans l'eau , & se sépareroit par conséquent de la substance terreuse : mais lorsque ces substances ont été privées de leur parenchyme par la calcination , on peut les broyer avec de l'eau.

Lorsque les matieres que l'on a broyées à l'eau sont suffisamment porphyrisées , on en forme de petites masses de figure conique , qu'on nomme *trochiques* : on partage ainsi les substances broyées afin qu'elles puissent sécher plus promptement , & pour éviter qu'elles ne se corrompent , comme cela arriveroit à plusieurs si elles restoient en grandes masses , & qu'elles fussent longtemps à sécher.

Pour former ces trochisques , on met la matiere broyée , tandis qu'elle est encore en pâte claire , dans un entonnoir de fer blanc , & , par le moyen d'un petit bâton , on le fait couler sur du papier très peu collé par petites portions qu'on arrange les unes à côté des autres , & elles prennent naturellement une figure conique : on pose sur des tables de plâtre , bien seches , les papiers qui sont garnis de ces trochisques , afin d'imbiber l'humidité plus promptement.

Les substances qui sont du ressort de la porphyrisation ont besoin d'être pulvérisées avant de les y sou-

(1) Voyez ce que nous avons dit sur le choix qu'on doit faire des pierres à broyer.

mettre : au moyen de cette division préliminaire, elles sont plus commodes à broyer, & leur division extrême devient plus prompte. Mais plusieurs exigent encore quelques préparations avant même de les réduire en poudre : c'est pourquoi il convient d'entrer dans ces détails.

Des substances qui n'ont besoin que d'être pulvérisées, & qu'on doit broyer sans eau.

Ces substances sont :

La corne de cerf calcinée,	Le spode ou ivoire calciné,
Le crâne humain,	Les mâchoires de brochet,
La limaille de fer,	Coraline de Corse, &c. &c.

Ces matières, & toutes celles qui sont de même nature, doivent être broyées sans eau; parceque, comme nous l'avons fait remarquer (1), les substances osseuses, calcinées, contiennent une petite quantité de matière saline qui peut avoir quelque efficacité pour l'usage auquel on les emploie; & les matières osseuses qui ne sont point calcinées, contiennent, comme nous le ferons observer, un mucilage adoucissant qui se sépareroit si on les broyoit avec de l'eau.

La *limaille de fer* doit être broyée à sec, à cause de la facilité avec laquelle le fer se rouille & se décompose par l'humidité : quelques personnes recommandent d'ajouter un peu d'eau en la broyant, afin de faciliter sa division, mais mal-à-propos.

Lorsque la limaille de fer est trop grosse, il convient, avant de la broyer, de la pulvériser dans un mortier de fer avec un pilon de même métal, & de la passer au travers d'un tamis de soie très ferré : ce métal, quoique ductile, est néanmoins pulvérisable par contusion. Si l'on ne prend pas cette précaution, la limaille s'arrondit par le frottement sous la molette : elle se réduit en petits globules qu'on a beaucoup de peine à

(1) Page 77.

broyer, sur-tout la limaille d'acier, parcequ'elle est beaucoup plus dure que celle de fer.

On ne devoit jamais employer pour l'usage intérieur la limaille de fer ou d'acier que vendent les Serruriers & les Couteliers, parcequ'ils emploient du cuivre pour braiser ou souder le fer : ils liment ces deux métaux ensemble : aussi leur limaille contient-elle toujours du cuivre. Quelques personnes se contentent de séparer la limaille de fer d'avec celle de cuivre par le moyen de l'aimant : mais il s'en faut de beaucoup que cette séparation se fasse exactement : les portions de cuivre adhérentes au fer sont enlevées par l'aimant à la faveur du fer. La limaille qu'on trouve toute faite, & qu'on peut employer sans danger, est celle des Epingliers qui ne font que de petits clous de fer, nommés *clous d'épingles* : mais il vaut encore mieux n'employer que celle qu'on prépare soi-même avec du fer très pur.

Crâne
humain.
Vertus.
Dose.

On a attribué au crâne humain la vertu de guérir l'épilepsie & les autres maladies du cerveau. La dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules. Mais ces vertus sont absolument imaginaires : le crâne humain n'a pas plus de vertu que les os de pied de mouton réduits en poudre.

Mâchoi-
re de
brochet.
Vertus.

Dose.

On entend par mâchoire de brochet, la mâchoire de cet animal & les osselets de la tête. On estime cette matière propre pour la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine, pour l'épilepsie, pour hâter l'accouchement, pour purifier le sang. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Les vertus de ces osselets sont aussi imaginaires que celles qu'on attribue au crâne humain.

Limaille
de fer.
Vertus.

Dose.

La limaille de fer préparée est un très grand remède dans la Médecine : on l'emploie, avec le plus grand succès, comme tonique, & pour donner du ressort aux parties fibreuses : elle leve les obstructions bilieuses : elle convient par conséquent dans les pâles couleurs pour exciter les règles. La dose est depuis deux jusqu'à vingt-quatre grains : pris à petites doses, & long-temps continué, le fer produit de très bons effets.

Coraline de Corse ou *Lémithocorthon*, est une mousse marine qui croit sur les bords des rochers, & sur les sables ou graviers aux bords de la mer. Cette substance est mise en usage depuis quelques années pour tuer les vers & pour guérir les maladies vermineuses. Lorsqu'on nous apporte cette mousse, elle est moite, c'est-à-dire, un peu humide, parcequ'elle est imprégnée d'eau de mer : elle a une odeur de marécage très forte, & elle est remplie de beaucoup de graviers de la nature des cailloux : lorsqu'on veut la réduire en poudre, il convient de la faire sécher, & de la séparer de tout le sable & le gravier dont elle est mêlée, & de la pulvériser ensuite à l'ordinaire : on la passe après sur le porphyre pour la broyer sans eau afin de réduire en poudre impalpable le peu de sable qui n'auroit pu se séparer : on sert la poudre bien sèche dans une bouteille qu'on bouche bien.

Cette mousse est regardée comme un très bon vermifuge ; on en fait prendre depuis six grains jusqu'à vingt-quatre aux enfans, & on en donne deux prises par jours enveloppées dans de la bouillie ou entre deux soupes : on la fait prendre jusqu'à un gros aux personnes adultes : on la fait prendre aussi en infusion ou en décoction : alors on en fait bouillir un gros dans un verre d'eau, & on en prend deux prises semblables par jours, l'une le matin & l'autre le soir en se couchant : on en fait entrer quelquefois un gros dans les potions purgatives : prise de cette manière, elle produit de très bons effets : lorsqu'on en fait usage en infusion, on se contente de la pulvériser grossièrement. Vertus.

Des substances qu'on broie à l'eau, qu'on pulvérise sans les laver avant de les soumettre à la porphyrisation.

Ces substances sont :

La pierre calaminaire.	Les pierres précieuses.
La thutie.	Les os de séches.
Le verre d'antimoine.	La pierre ponce.
L'antimoine.	La terre cimolée.
La pierre hématite.	Les perles.
L'aimant.	La coraline.

Les anciennes Pharmacopées recommandent de faire calciner la pierre calaminaire avant de la broyer : mais Lemery dans sa Pharmacopée fait observer que cela est assez inutile ; & en effet, on se contente ordinairement de la broyer sans la faire calciner.

La pierre Calaminaire est la mine de Zint : il y en a de différentes couleurs ; mais il n'y a que celle qui est rougeâtre qui soit d'usage dans la pharmacie : sa couleur lui vient du fer qu'elle contient. La pierre Calaminaire n'est usitée que pour l'extérieur : elle entre dans plusieurs
 Vertus. onguents & emplâtres. Elle est astringente, propre pour dessécher & cicatrifer.

Tuthie. Connue aussi sous le nom de *Cadmie des fourneaux* & de *Pompholix*. L'ancienne Pharmacie recommandoit de faire calciner cette matière avant de la broyer ;
 Vertus. mais cela est inutile. La Tuthie est détersive, dessicative, pour cicatrifer les plaies, pour les hémorroïdes : on la dit aussi fort bonne pour les inflammations des paupières. La tuthie ne s'emploie qu'à l'extérieur.

Le verre d'antimoine est un puissant émétique : on ne doit l'administrer qu'avec beaucoup de circonspection,
 Dose. parceque ses effets émétiques sont violents. La dose est depuis un quart de grain jusqu'à un grain.

On donne le nom de *poudre de Bellebat* au verre d'antimoine broyé.

L'antimoine est un minéral : c'est la mine d'un demi-métal qu'on nomme *régule d'antimoine* : il est composé d'à-peu-près parties égales de régule & de soufre commun.

On le broie avec de l'eau jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre impalpable : quoiqu'il soit parfaitement broyé, il reste toujours parsemé d'une infinité de petits points brillants comme du mica très fin. Cela vient de ce que l'antimoine, lorsqu'il est parvenu à un certain degré de division, se broie ensuite difficilement. Le charbon qu'on broie à l'eau est dans le même cas : il reste toujours parsemé de points également brillants.

Vertus. On fait prendre intérieurement l'antimoine broyé,

comme fondant des humeurs visqueuses qui occasionnent des maladies de la peau. La dose est depuis un grain jusqu'à quatre. Dose. Donné à plus grande dose, comme de douze grains, il excite souvent des nausées, & même le vomissement principalement lorsqu'il se trouve des acides dans l'estomac.

Pierre hématite, Crayon rouge, Ferest d'Espagne & Sanguine, est une mine de fer crySTALLISÉE ordinairement en aiguilles. Cette mine est très riche en fer; mais comme elle ne contient point de soufre, elle est de si difficile fusion qu'on ne l'exploite pas. Il y en a de deux espèces, l'une très dure, & l'autre fort tendre: on fait des crayons rouges avec de cette dernière: l'une & l'autre sont d'usage en Médecine.

On pulvérise la pierre hématite: on passe la poudre au travers d'un tamis de soie, & on la broie avec de l'eau.

La pierre hématite est fort astringente & dessicative. Vertus. La dose est depuis six grains jusqu'à deux scrupules. Dose. On la fait entrer dans des bols & des opiates astringents.

La *terre cimolée* est le sédiment qu'on trouve au fond de l'eau dans l'auge des Couteliers, au-dessus de laquelle ils repassent les couteaux: c'est un mélange d'acier rouillé & des portions de meules de grès qui s'usent ensemble en repassant les couteaux. On fait entrer cette substance dans les cataplasmes astringents: elle a besoin d'être broyée sur le porphyre afin que les portions de pierre trop grossières dont elle est remplie ne blessent point les parties sur lesquelles on applique les cataplasmes. Cette terre ne se donne point intérieurement.

L'*aimant* est une mine de fer: il est estimé astringent, propre pour arrêter le sang. On ne l'emploie qu'à l'extérieur. Vertus.

Os de seches. On en sépare la partie osseuse qu'on rejette comme inutile: on n'emploie que la substance spongieuse blanche qu'on enlève avec un couteau. Une livre de seche rend huit onces de moëlle.

Les *os de seches*, pris intérieurement, sont absorbants, Vertus. astringents, détersifs, apéritifs, dessicatifs, propres à exci-

Dose. ter l'urine, à chasser la pierre & la gravelle. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros.

La *coraline* est une plante pierreuse qui doit être broyée comme les matières précédentes, après en avoir séparé les impuretés & les petits coquillages dont elle est remplie.

Vertus. La coraline préparée est propre pour tuer les vers, pour abattre les vapeurs, pour exciter les mois aux femmes, pour arrêter le cours de ventre. La dose est depuis six grains jusqu'à deux scrupules, & même un gros.

Pierres précieuses. Celles qui étoient d'usage dans l'ancienne Pharmacie sont l'hyacinthe, l'émeraude, le saphir, le grenat & la cornaline. On leur attribuoit des vertus cordiales; mais à présent on est revenu de cette erreur, & il est certain qu'elles ne peuvent avoir que des vertus pernicieuses, n'étant nullement attaquables par nos humeurs: elles occasionnent des pesanteurs dans l'estomac. Lorsque ces pierres ne sont pas suffisamment broyées, leurs molécules grossières peuvent se nicher dans les parois de l'estomac & des intestins, & entamer ces parties comme le feroit du verre pilé.

Vertus. La *pierre ponce* est détersive, dessicative & légèrement astringente: on la fait entrer dans les opiates astringents qu'on donne à la fin des gonorrhées pour les arrêter.

Perles. On attribue aux *perles* de grandes vertus cordiales capables de résister au venin, de réparer les forces abattues, &c. mais toutes ces grandes vertus sont absolument imaginaires: elles n'ont pas plus de vertu que le corail ou que les coquilles d'œufs: en effet, elles ont les mêmes propriétés: elles sont propres à adoucir les acides de l'estomac, pour arrêter le cours de ventre, pour les hémorragies. La dose est depuis six grains jusqu'à un demi-gros.

Des substances qu'on doit laver avant de les pulvériser, & qui se broient à l'eau.

Ces substances sont:

Les nacres de perles.

Le corail rouge.

Les coquilles de moules de mer. Les coquilles d'œufs.

Les écailles d'huîtres.

Les yeux d'écrevisses.

Le succin.

Le soufre.

Les pierres de carpes

Les pierres de merlans.

On lave ces matieres pour séparer une sorte de mucilage qui se trouve à leur surface ; c'est-à-dire , les nacres de perles , les coquilles des moules de mer , les écailles d'huîtres , les coquilles d'œufs , les pierres de carpes & les pierres de merlans : on les change d'eau de temps en temps jusqu'à ce qu'elle sorte claire : on sépare , le plus exactement qu'il est possible , la membrane intérieure des coquilles d'œufs. On lave le corail rouge & les yeux d'écrevisses afin d'en séparer la poussiere qui peut être adhérente à la surface. Le succin se lave afin d'en ôter la poussiere , les petites pailles & les matieres charbonneuses qui se trouvent parmi , & qui nagent sur l'eau , tandis que la plus grande partie du succin tombe au fond.

Lorsque ces matieres sont nettoyées , on les met sur un tamis , on les fait sécher , on les pulvérise , & ensuite on les broie.

Nous avons indiqué précédemment la maniere de laver le soufre : souvent on broie le soufre sans l'avoir lavé : en général il blanchit considérablement à la porphyrisation : on le nomme alors *crème de soufre*. C'est , de toutes les préparations du soufre , celle qui mérite la préférence pour l'usage intérieur , parcequ'il est prodigieusement divisé.

Il y a encore une autre maniere de préparer certaines substances terreuses que la nature nous fournit dans un état de division extrême auquel la porphyrisation n'ajouterait rien : mais ces substances sont ordinairement mêlées avec des matieres sableuses & terreuses grossieres , qu'il faut séparer. L'opération par laquelle on y parvient est le lavage de ces substances dans beaucoup d'eau. Les matieres d'usage en Médecine & en Pharmacie , qui sont du ressort de cette opération , sont le bol d'Arménie , la terre sigillée & la craie , auxquelles on peut rapporter toutes celles que la nature fournit dans un état de division semblable. Nous en parlerons dans un instant.

Les nacres de perles , les coquilles de moules de mer , le

corail rouge, les coquilles d'œufs, les écailles d'huîtres, les yeux d'écrevisses, les pierres de carpes & les pierres de merlans, sont des matières absorbantes qui ont toutes les mêmes vertus que les perles dont nous avons parlé précédemment : elles se donnent de la même manière & à la même dose : elles ne méritent l'une sur l'autre aucune préférence.

Vertus. Le *succin* arrête le flux de ventre, les hémorragies, la gonorrhée : il résiste au venin. La dose est depuis dix grains jusqu'à une demi-dragme.

On fait aussi brûler sur le feu du succin, seulement concassé, pour en recevoir la fumée : elle modère la violence du rhume de cerveau & des catarrhes.

Vertus. Le *soufre* est propre pour l'asthme, pour les ulcères de la poitrine & des poumons, pour la phthisie, pour résister à la pourriture, pour la gratelle, pour les dartres, pour discuter & résoudre les tumeurs : on s'en sert intérieurement & extérieurement. La dose pour l'intérieur est depuis quinze grains jusqu'à deux scrupules.

*Lavage des terres, ou préparation des substances
terreuses qui sont très divisées.*

Ces substances sont :

La craie.

Le bol d'Arménie.

La terre sigillée, ou terre de Lemnos.

L'argille.

On met l'une ou l'autre de ces substances dans une terrine pleine d'eau : on la laisse se détremper suffisamment ; ensuite on ajoute une grande quantité d'eau : on agite la liqueur, & lorsqu'elle est bien troublée, on laisse déposer un moment les parties les plus grossières : on passe la liqueur trouble qui surnage, au travers d'un tamis de soie très serré : on étend le marc, resté au fond de la terrine, dans une nouvelle quantité d'eau : on laisse déposer, & on décante au travers du même tamis la liqueur tandis qu'elle est trouble : on continue ainsi de suite jusqu'à ce que l'on voie que l'eau ne peut plus rester trouble qu'un instant ;

alors on rejette , comme inutile , la matiere grossiere qui se trouve au fond de la terrine : on laisse déposer toutes les liqueurs : on les décante , & lorsque la poudre fine est bien déposée, on réunit tous les sédiments en une seule terrine : on décante , autant qu'on le peut, toute l'eau qui reste dans les sédiments : on met le marc égoutter sur un filtre ; & lorsqu'il est égoutté convenablement , on en forme des trochisques par le moyen d'un entonnoir de fer blanc , comme nous l'avons dit précédemment.

La *craie* qu'on emploie en Médecine doit être choisie la plus blanche & la plus pure ; c'est ordinairement la craie de Champagne dont on se sert : elle est un fort bon absor- Virtus,
bant, propre à détruire les aigres de l'estomac. La dose est Dose.
depuis six grains jusqu'à un scrupule.

La *terre sigillée* est très légèrement absorbante à proportion de la terre calcaire qu'elle contient : elle est aussi un peu astringente.

Le *bol d'Arménie* est astringent, dessicatif, propre à Virtus,
arrêter le cours de ventre , les dyssenteries, le crachement de sang. Ces vertus doivent être attribuées au fer dans l'état d'ochre que cette terre contient. La dose est depuis Dose.
six grains jusqu'à un scrupule. On emploie aussi le bol pour l'extérieur pour arrêter le sang , pour empêcher le cours des fluxions , pour fortifier , pour résoudre.

Les argilles sont très peu d'usage en Médecine : on peut les employer à l'extérieur , comme le bol d'Arménie ; mais on peut les considérer comme n'ayant que peu ou point de vertus médicinales.

R E M A R Q U E S.

Le bol d'Arménie & la terre sigillée dont on se servoit anciennement , sont des terres argilleuses qui contiennent un peu de terre calcaire ; mais la terre sigillée, qu'on trouve aujourd'hui dans le commerce , est une marne : elle contient à peu près la moitié de son poids de terre calcaire. Cette terre nous venoit autrefois de Lemnos , formée en petits pains orbiculaires , sur un côté desquels il y avoit

l'impression d'un cachet représentant la figure de Diane (1); mais aujourd'hui on arrange dans différents endroits de l'Europe des terres de la même nature, auxquelles on donne également le nom de terre figillée: c'est ce qui fait qu'on trouve dans le commerce de la terre figillée de plusieurs couleurs. Il y en a de très blanche, de jaune fauve, de couleur de chair, &c.

Le bol nous venoit autrefois d'Arménie; mais présentement on le tire de Blois: il ne le cede en rien, pour les qualités, à celui qui nous venoit d'Arménie. C'est une argille rouge très ferrugineuse, & qui contient moins de terre calcaire que la terre figillée.

On se propose, par le lavage de ces terres, de séparer les sels & les matieres grossieres qui leur sont étrangères. Quelques personnes les emploient telles qu'elles sont, sans leur donner aucune préparation; d'autres se contentent de les broyer sur le porphyre sans les avoir lavées; mais ces deux méthodes sont également blâmables.

Préparation de la litharge.

On met la quantité que l'on veut de litharge dans un mortier de fer, avec un peu d'eau: on les triture ensemble pendant environ un quart d'heure; ensuite on met une plus grande quantité d'eau dans le mortier, & on remue afin que la litharge, qui est divisée, puisse se soutenir dans l'eau. Lorsque les parties grossieres se sont précipitées, on décante l'eau trouble: on triture de nouveau: on étend dans une nouvelle quantité d'eau la matiere triturée, & on continue ainsi de suite jusqu'à ce que la litharge soit suffisamment divisée. Pour la séparer de l'eau on procede de la même maniere que nous l'avons dit pour la préparation des terres par le lavage. On serre la litharge, ainsi préparée & séchée, dans une boîte pour s'en servir dans le besoin. Cette préparation se fait afin d'avoir la litharge mieux divisée, & pour qu'elle puisse se dissoudre plus propre-

(1) Silvius, page 295.

ment dans les huiles & dans les graisses lorsqu'on fait les onguents & les emplâtres ; mais elle est assez inutile : il suffit de réduire la litharge en poudre fine , & de la passer au travers d'un tamis de soie très serré . La litharge se dissout assez vite , sans qu'il soit nécessaire de la diviser par le moyen dont nous venons de parler , qui est fort long.

La litharge ne s'emploie qu'à l'extérieur : elle est nuisible & pernicieuse prise intérieurement : elle donne la maladie qu'on nomme colique des *Peintres* , ou de *Poitou* : elle provoque la paralysie des parties internes. Vertus

La litharge , appliquée extérieurement , est dessicative , détersive & répercussive : on l'emploie avec succès pour les maladies de la peau.

Préparation de la Céruse.

Les anciennes Pharmacopées prescrivent de préparer la céruse de la même manière que la litharge , c'est-à-dire par le lavage ; ce qui est non seulement inutile , mais même propre à changer la nature de la céruse . La céruse contient une petite quantité de sel de Saturne , qui se dissout dans l'eau pendant le lavage , & qui en est séparé en pure perte ; ainsi il est infiniment préférable , pour l'usage de la Pharmacie , de la réduire en poudre de la manière suivante.

On prend un pain de blanc de céruse : on le frotte légèrement sur un tamis de crin qu'on a posé sur une feuille de papier . Par le frottement , la céruse se réduit en poudre qui passe au travers du tamis : on continue ainsi jusqu'à ce que l'on en ait suffisamment . La céruse peut se pulvériser dans un mortier comme les autres substances ; mais alors il n'est pas possible de la passer au travers d'un tamis serré , parcequ'elle se plaque sur le tamis : elle en bouche les passages , elle se pelotonne & se réduit en petites boules : ce qui est cause qu'on ne peut séparer les portions qui ont échappé à la pulvérisation.

La céruse ne s'emploie jamais pour l'extérieur : elle est aussi pernicieuse que la litharge . Ses usages à l'extérieur sont les mêmes que ceux de la litharge.

Æthiops martial, ou Safran de Mars de Lemery.

On met dans un vase de verre la quantité que l'on veut de limaille de fer non rouillée : on verse par-dessus de l'eau jusqu'à ce que la surface en soit couverte d'environ cinq à six pouces. On agite l'eau & la limaille plusieurs fois par jour avec une spatule de bois ou de fer : on continue cette opération pendant cinq ou six mois, ou jusqu'à ce que la limaille se soit réduite en grande partie en une poudre noire qui reste suspendue quelques moments dans l'eau après qu'on l'a agitée ; alors on décante la liqueur tandis qu'elle est trouble afin de séparer la poudre fine d'avec la limaille : on laisse déposer la poudre : on décante l'eau qu'on rejette comme inutile : on fait sécher promptement la poudre dans des vaisseaux clos afin qu'elle ne se rouille point. C'est ce que l'on nomme æthiops martial à cause de sa couleur qui doit être très noire.

R E M A R Q U E S.

Le but qu'on se propose en faisant cette opération, est de diviser le fer le plus qu'il est possible, & de lui conserver tout son phlogistique. On s'est servi dans ces derniers temps de la machine de l'Angelot pour abréger cette division du fer. Cette machine est composée de deux meules de fer placées l'une sur l'autre dans un baquet plein d'eau. La meule supérieure tourne horizontalement sur la meule inférieure qui est fixe, & broie dans l'eau la limaille de fer qui se trouve entre les deux meules.

Il est certain qu'au moyen de cette machine on accélère considérablement la division du fer ; mais comme on peut, par le premier procédé, se procurer suffisamment d'æthiops martial ; il n'est pas nécessaire de faire la dépense de cette machine qui ne peut pour ainsi dire servir que pour cette opération. Un troisième moyen par lequel on parvient à faire une grande quantité de cet æthiops sans beaucoup d'embarras & sans frais, mais qui est long, consiste à mettre beaucoup de limaille de fer dans une terrine de grès : on la recouvre d'eau d'environ un pouce ou deux : on place la

terrine dans un endroit humide , à l'abri de la poussière : on remet de l'eau dans la terrine à mesure qu'elle s'évapore : on ne remue point la matière : on continue cette opération pendant environ une année. Au bout de ce temps on laisse sécher la limaille dans la terrine sans la remuer. Lorsqu'on présume qu'il n'y a plus d'humidité , on enlève la surface qui est rouillée , on la met à part , & on trouve sous cette portion la limaille sèche qui est parfaitement noire. On la pulvérise , & on la serre dans une bouteille qui bouche bien.

Le fer , qui ne peut se rouiller que par l'action combinée de l'air & de l'eau , ne se rouille qu'à sa surface dans cette dernière opération , parceque cette surface a un contact immédiat avec l'air : l'intérieur de la masse dans lequel l'air ne pénètre point , ne se rouille pas. Ce fer néanmoins se divise parfaitement bien sans aucune agitation , & se convertit tout en poudre très noire qui est entièrement attirable à l'aimant , & dissoluble en entier dans les acides. Ce sont là les qualités qu'on recherche dans cette préparation de fer.

On pense que la plupart des préparations de fer , qui n'ont point ces propriétés , sont absolument sans vertu : telles sont , par exemple , le safran de Mars préparé à la rosée , & celui qui a été précipité du vitriol de Mars par l'alkali fixe , & qu'on a laissé sécher à l'air libre , &c. Autrefois on accordoit à ces préparations de fer une vertu tonique propre à lever les obstructions , &c. mais aujourd'hui il se trouve des personnes qui soutiennent que ces préparations ne sont que de pures terres , que de vrais cadavres , des corps sans ame , &c. Telles sont leurs expressions. Vertus.

Mais de tous les métaux qui sont susceptibles de perdre leur phlogistique , c'est le fer qui le reprend le plus facilement. Les personnes qui font usage des préparations de fer privé de tout son phlogistique , rendent des excréments très noirs ; ce qui ne peut venir que de ce qu'il en reprend dans les premières voies. Si ces faits , constatés par tous les Médecins qui font faire usage de ces safrans de Mars , ne suffisent pas , on peut s'assurer de cette propriété du fer en

faisant digérer dans de l'huile d'olive, pendant une heure ou deux, un peu d'une des préparations de fer privé de son phlogistique; ensuite séparer, par imbibition dans le papier gris, toute l'huile qui enveloppe cette préparation de fer: on s'apercevra que ce fer aura repris du phlogistique, puisqu'il fera attirable à l'aimant, & qu'il sera dissoluble en entier dans les acides.

Il arrive la même chose à ces préparations prises intérieurement: le fer se ressuscite dans les premières voies, & produit ensuite tous les bons effets d'un fer très divisé & pourvu de tout son phlogistique.

Safran de Mars préparé à la rosée.

On met la quantité que l'on veut de limaille de fer dans un vaisseau large & plat: on l'expose à l'air dans les temps où il tombe beaucoup de rosée: on la remue de temps en temps, & sur-tout lorsque sa surface est bien rouillée. Lorsqu'elle s'est agglutinée en trop grosses masses, on la pulvérise, on l'expose de nouveau à l'air humide, & on continue ainsi de suite jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment rouillée. Alors on la pulvérise légèrement pour séparer par le tamis la poudre fine d'avec la portion de limaille qui a échappé à la rouille: on la broie ensuite sur le porphyre afin de mieux diviser le safran de Mars. Il contient toujours une certaine quantité de fer qui n'a pas perdu entièrement son phlogistique: aussi est-il attirable à l'aimant, mais en partie seulement. Ce n'est pas cette espèce de safran de Mars que j'ai employée pour prouver la réduction du fer sans fusion; c'est celui qui a été précipité du vitriol de Mars par l'alkali fixe & séché à l'air libre: il avoit une couleur rouge de tabac d'Espagne, & n'étoit nullement attirable à l'aimant.

L'athiops martial, la limaille de fer & les safrans de Mars, préparés à la rosée, ont à peu près les mêmes vertus. Les différences que l'on remarque entre ces préparations, viennent autant des circonstances & de l'état du malade que de toute autre chose. Quoi qu'il en soit, le fer passe pour être le tonique le plus efficace: il augmente

la circulation du sang ; il est astringent & apéritif ; il provoque les mois aux femmes ; & il a de plus la singulière propriété de modérer ces évacuations lorsqu'elles sont trop abondantes. La dose de ces préparations de fer dont nous parlons est depuis un grain jusqu'à un scrupule : le fer, ou ses préparations, pris à petite dose & long-temps continué, produit toujours de meilleurs effets que lorsqu'il est administré d'une manière contraire.

Vertus.

Dose.

Verre d'Antimoine préparé avec de la cire, ou Verre d'Antimoine ciré.

On prend quatre onces de verre d'antimoine réduit en poudre impalpable sur le porphyre : on le met dans une cuiller de fer avec une demi-once de cire jaune liquéfiée afin de le bien imbiber : on fait chauffer ce mélange à une chaleur modérée, mais capable cependant de faire évaporer toute la cire : on remue sans discontinuer jusqu'à ce que la matière ne fume plus : il reste enfin une poudre noire charbonneuse : c'est ce que l'on nomme *verre d'antimoine ciré*.

Les proportions de cire sur celle du verre d'antimoine, sont à la rigueur assez indifférentes à observer : cependant, si l'on en mettoit une trop grande quantité, elle seroit en pure perte. Ce qui reste, après l'évaporation de la cire, est la substance charbonneuse qui enveloppe les molécules du verre d'antimoine, & fait en quelque manière l'office d'un vernis ; ce qui diminue considérablement l'effet émétique de cette substance. Ce remède est usité dans les dysenteries, à la dose d'un demi-grain jusqu'à quatre, & même six grains : mais on ne doit l'employer qu'avec beaucoup de prudence, parceque, quoique les effets qu'il produit se fassent ordinairement par le bas, il excite souvent des vomissements, comme le verre d'antimoine pur.

Vertus.

Dose.

Préparation de la Scammonée.

Les Anciens ont pensé que la vertu purgative de la scammonée étoit trop forte, & qu'elle avoit besoin d'être corrigée ; sur cela ils ont fait subir à cette gomme résine

plusieurs préparations , dans le dessein de l'adoucir. Mais Lemery (1) remarque avec raison qu'elles ne servent qu'à l'altérer inutilement. Il recommande de choisir , comme meilleure , celle qui nous vient d'Alep , & la réduire en poudre , sans lui faire subir aucune préparation. J'ajouterai seulement que , comme la scammonée a une odeur désagréable qui tire sur l'aigre , il convient , après qu'elle est pulvérisée , de l'exposer à l'air dans un endroit chaud pendant un certain temps , afin de lui faire perdre son odeur , du moins en grande partie.

Comme plusieurs personnes tiennent pour les anciennes préparations , je vais rapporter celles qui sont quelquefois d'usage.

1°. On enferme de la scammonée , réduite en poudre , dans une poire de coing , de laquelle on a vuide une grande partie de l'intérieur : on la fait cuire ensuite dans les cendres chaudes : on en sépare la scammonée ; on la fait sécher ; on la pulvérise , & on la serre dans une bouteille.

2°. On mêle ensemble deux parties de scammonée pulvérisée avec une partie du suc de coing : on fait évaporer toute l'humidité sur un feu très doux , en agitant le mélange sans discontinuer. Lorsque la masse est suffisamment desséchée , on la pulvérise & on l'enferme dans une bouteille. On a nommé ces deux préparations *diacridium cydoniatum* , ou *diagrede cydonié*.

3°. On fait infuser quatre gros de réglisse dans huit onces d'eau chaude : on mêle cette infusion avec quatre onces de scammonée réduite en poudre : on fait dessécher ce mélange comme le précédent , & on pulvérise la masse. C'est ce que l'on nomme *diacridium glycyrrhizatum* , ou *diagrede glycyrrhisé*. Ces deux dernières préparations s'humectent facilement à l'air à cause des extraits qu'elles contiennent.

4°. On expose la scammonée pulvérisée sur une feuille de papier gris au-dessus du soufre enflammé pour lui en

(1) Dans la Pharmacopée , page 122.

faire recevoir la vapeur ; & on continue cette opération pendant environ un quart d'heure , ayant soin de remuer la scammonée avec une spatule d'ivoire. On nomme cette dernière préparation , *diacridium sulphuratum* , ou *diagrede sulphuré*.

La scammonée est un très bon purgatif : elle évacue les humeurs bilieuses , âcres , fereuses , mélancoliques : elle convient dans l'hydropisie. La dose est depuis quatre grains jusqu'à un demi-gros. Ce purgatif ne doit jamais être donné dans les maladies inflammatoires à cause de sa trop grande force.

Vertus.

Dose.

Des Pulpes.

On nomme pulpe la substance tendre & charnue des végétaux , qu'on peut réduire en une espee de pâte molle à peu près de la consistance d'une bouillie : telle est la chair de tous les fruits tendres , & celle des racines , &c. Nous allons donner sur la maniere d'obtenir les pulpes quelques procédés qui seront applicables à toutes les substances de même espee dont on voudroit tirer la pulpe.

La plupart des substances dont on tire la pulpe demandent à être cuites auparavant dans de l'eau : celles qui sont ligneuses n'en peuvent fournir , parcequ'il est difficile de les attendrir suffisamment : on n'en prépare point de pulpe , tandis que la plupart des racines charnues & des plantes se ramollissent assez bien par l'ébullition pour ensuite être réduites en pulpes. Mais nous verrons à l'article des cataplasmes les inconvénients qui résultent de cette méthode. Nous ne parlons ici de ces especes de pulpes que parcequ'il y a des cas où il convient de faire bouillir les végétaux dans l'eau afin d'emporter une partie des matieres extractives ou salines qui seroient trop âcres.

On fait cuire les substances succulentes afin que , par la coction , le suc se combine avec la partie mucilagineuse , & qu'il s'en trouve une plus grande quantité qui fasse partie de la pulpe. C'est ce qui arrive sur-tout lorsqu'on fait cuire des poires , des pommes , des oignons , des na-

vets, &c. dans les cendres chaudes, au lieu de les faire cuire dans l'eau. On doit faire cuire ainsi dans les cendres toutes les matieres qui contiennent naturellement assez de suc pour les empêcher de se trop dessécher & de brûler. On peut néanmoins tirer la pulpe d'un grand nombre de végétaux sans les faire cuire auparavant; mais leur pulpe n'est jamais aussi mucilagineuse.

Méthode pour tirer les pulpes par coction dans l'eau, en prenant pour exemple la pulpe de pruneaux secs.

On prend la quantité que l'on veut de pruneaux secs : on les fait cuire dans une suffisante quantité d'eau, ayant soin cependant qu'il reste peu de liqueur lorsqu'ils sont cuits. On les met dans un vaisseau convenable; on les écrase avec une spatule de bois, on les met ensuite sur un tamis de crin. On frotte la chair de ces pruneaux sur un tamis avec une spatule de bois suffisamment large pour forcer la pulpe à passer au travers : on ajoute un peu de la décoction des pruneaux, si la pulpe se trouve trop épaisse, & on sépare les noyaux à mesure qu'ils se présentent : on continue ainsi de suite jusqu'à ce que l'on ait fait passer toute la pulpe au travers du tamis. Il reste enfin sur le tamis les noyaux & les peaux du fruit qu'on rejette comme inutiles. On repasse la pulpe de la même maniere au travers d'un second tamis de crin un peu plus serré que le premier, afin que la pulpe soit plus fine. Lorsqu'elle est un peu trop liquide, on la fait dessécher au bain marie jusqu'à ce qu'elle ait à peu près la consistance d'un opiate mou.

On prépare de la même maniere la pulpe de tous les fruits verts, & celle de toutes les plantes vertes ou seches qui sont ligneuses, & de toutes les racines qu'on est obligé de faire cuire dans l'eau : avec cette différence seulement, qu'il faut les piler dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, après qu'elles sont cuites, afin que leur pulpe puisse passer plus facilement au travers du tamis.

Méthode pour tirer les pulpes par coction sans eau, en prenant pour exemple celles des oignons de lis.

On prend des oignons de lis, on les enterre dans de la cendre rouge; on les couvre d'un peu de braisier ardent; on les laisse pendant environ une demi-heure, ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment cuits: alors on les ôte du feu, on sépare la cendre & les premières feuilles seches qui sont brûlées: on pile les oignons dans un mortier de marbre, & on en tire la pulpe de la même manière que nous l'avons dit précédemment.

On prépare de même la pulpe des autres oignons, celle des poires, des pommes, des navets & des grosses racines qui sont très succulentes. On peut aussi, si l'on veut, faire cuire ces substances dans le four d'un Pâtissier, au lieu de les faire cuire dans les cendres chaudes: l'une ou l'autre méthode ne mérite aucune préférence.

Pour tirer la pulpe des plantes vertes, des fruits récents, & des racines récentes, sans aucune coction, on se contente de les piler dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & on procède pour le reste de l'opération comme nous l'avons dit pour les autres pulpes. Cette dernière manière est usitée pour préparer les conserves; mais lorsque nous en ferons à cet article; nous ferons remarquer les inconvénients auxquels sont exposées les conserves qui ont été faites par cette méthode. Le suc de ces végétaux n'est pas combiné avec leur chair, ni avec le mucilage; il s'en sépare au moindre repos, au lieu que lorsqu'on fait subir aux végétaux un certain degré de coction, ces différentes substances sont mieux combinées, & forment une pulpe plus uniforme.

Pulpe de Casse, ou Casse mondée.

On fend les bâtons de casse, en frappant légèrement sur une des sutures longitudinales avec un petit rouleau de bois: ils se séparent, par ce moyen, en deux moitiés de cylindre. On ratisse leur intérieur avec une spatule de fer pour arracher les cloisons & les faire sortir avec la pulpe

& les noyaux : on la nomme en cet état, *Casse en noyaux* ; & elle est souvent ordonnée sous ce nom dans les formules magistrales. Lorsque la casse est réduite sous cette forme , on en tire la pulpe en la frottant avec une spatule de bois , sur un tamis de crin , comme nous l'avons dit pour les autres pulpes : c'est ce que l'on nomme alors *Casse mondée* ou *pulpe de Casse*. De quatre onces de casse on tire deux onces de casse en noyaux , lesquelles fournissent une once de pulpe.

La pulpe de casse est un remède magistral : on ne doit la préparer qu'à mesure qu'elle est prescrite , parcequ'elle ne peut se conserver qu'un jour tout au plus en été , & deux ou trois en hiver.

Vertus. Prise intérieurement elle est purgative , à la dose d'une once ou d'une once & demie : elle est laxative prise à la dose d'un ou deux gros le soir en se couchant. La casse mondée excite ordinairement des flatuosités & des coliques venteuses qui sont considérables , sur-tout pour certains tempéraments.

Dose. J'ai eu occasion d'observer que cette propriété lui vient de la grande quantité d'air qu'elle contient , & qui se développe dans les premières voies. La casse , comme nous l'avons déjà dit à l'article de la sophistication , contient un suc sucré fermentescible : ce fruit nous vient de très loin : il est , pour ainsi dire , presque toujours dans un état de fermentation : il est difficile de l'avoir autrement dans ces pays-ci. Le parenchyme pulpeux de la casse n'est pas moins disposé à fermenter. On fait que les corps qui fermentent fournissent une très grande quantité d'air qui est comme niché & adhérent dans chaque molécule du corps fermentant. La casse mondée forme donc un médicament plein d'air , qui doit se dégager , & qui se dégage en effet dans l'estomac. Cette mauvaise qualité de la casse paroît résider particulièrement dans le parenchyme , qui est une substance terreuse sans vertus , & qui fait une très petite partie de la casse mondée.

Le suc sucré , au contraire , forme un très bon médicament qui , lorsqu'il est séparé de sa fécule , n'a presque au-

un des inconvénients dont nous venons de parler. A l'article des extraits, nous donnerons la manière de faire cette préparation de casse, qui mérite, à tous égards, la préférence sur toutes les autres.

Pulpe de Tamarins.

On prend la quantité que l'on veut de tamarins : on les met dans un vaisseau de terre vernissé, ou dans un vaisseau d'argent : on les arrose avec un peu d'eau chaude : on les laisse macérer sur les cendres chaudes pendant environ une heure, ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment ramollis : alors on en tire la pulpe, comme nous l'avons dit précédemment, & on la fait dessécher au bain-marie, de même que les autres, s'il est nécessaire.

Les tamarins, comme nous l'avons fait remarquer, contiennent une très grande quantité de sel essentiel qui empêche que la substance pulpeuse ne fermente comme celle de la casse. Aussi la pulpe de tamarins se conserve long-temps sans se gâter : elle se dessèche seulement, & dans cet état elle est remplie d'une grande quantité de petits cristaux de sel essentiel.

On croit communément que l'acide des tamarins a la propriété de décomposer le sel de Seignette & le sel végétal : ce qui est une chose à observer dans la pratique de la Médecine. Il est certain que lorsqu'on fait entrer ces substances ensemble dans les potions purgatives, il s'y forme un dépôt salin pulvérulent : ce qui a fait dire que c'étoit la crème de tartre de ces sels que l'acide des tamarins fait précipiter. Mais ce dépôt n'est rien autre chose que le sel même des tamarins, qui, comme peu soluble dans l'eau, est précipité par ces sels végétaux qui le sont infiniment plus que lui : il ne contient rien de la crème de tartre qui entre dans la composition de ces sels : c'est ce que j'ai reconnu par l'expérience.

La pulpe des tamarins a les mêmes vertus que les tamarins en substance : elle est un purgatif minoratif : elle rafraîchit & désaltère. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once. Mais elle contient du cuivre, comme nous l'avons dit à l'article de la sophistication.

Vertus.
Dose.

Des Sucs.

Ce que nous entendons ici par suc, sont des liqueurs que les végétaux tirent de la terre, & que les animaux tirent des végétaux dont ils se nourrissent. Ces liqueurs sont élaborées dans les organes des végétaux & des animaux, & servent à l'accroissement des uns & des autres.

Ces substances sont très composées : elles contiennent en même temps des sels, des huiles, des extraits ou savons naturels, des gommes, des résines, &c.

On peut néanmoins, relativement à leurs propriétés les plus générales, ranger les suc sous trois classes principales ; soit qu'ils soient tirés par incision ou sans incision, par expression ou sans expression : savoir,

1°. Les suc aqueux, c'est-à-dire, ceux où le principe aqueux est dominant.

2°. Les suc huileux, les huiles mêmes, & les graisses des animaux, les baumes naturels, les résines pures qui ne sont que des baumes épaissis.

3°. Enfin, les suc laiteux qui sont des émulsions naturelles : ces derniers contiennent en même temps de la gomme & de la résine : ce sont eux qui nous fournissent les gommes-résines.

Les animaux fournissent d'autres liqueurs qu'on pourroit mettre au rang des suc, comme le sang, &c. mais comme ces liqueurs ne sont presque point d'usage en Pharmacie, je réserve ce que j'ai à en dire pour un autre Ouvrage.

*Des Sucs aqueux des Végétaux.**Manière de séparer ces Suc.*

Les suc aqueux sont tirés par des incisions qu'on fait aux végétaux, & aussi par expression après les avoir pilés. Ceux qu'on retire des végétaux de nos climats, sont les seuls qui nous occuperont dans cet article.

La plupart de ces suc sont officinaux, & doivent se trouver tout préparés chez les Apothicaires. Ceux qui ne

peuvent se conserver un certain temps sans se gâter , sont magistraux : on ne doit les préparer qu'à mesure qu'ils sont prescrits.

Les suc aqueux sont tirés des plantes entières , ou des plantes seulement : les uns sont mucilagineux , les autres très aqueux ; & enfin d'autres sont acides. La maniere de les obtenir est générale pour tous : mais par rapport à ces différents états , ils exigent quelques manipulations différentes pour les avoir parfaitement clairs , & pour les conserver avec toutes leurs propriétés. Nous donnerons la maniere de les dépurer après avoir exposé tout ce que l'on peut dire de plus général & de plus essentiel sur cette maniere.

Lors donc qu'on veut tirer le suc d'une plante , on la prend récemment cueillie , on la nettoie des herbes qui lui sont étrangères , on la lave , si elle se trouve salie par de la terre ou par de la poussiere , on la laisse égoutter , on la coupe grossièrement , on la pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment écrasée : on l'enferme ensuite dans un sac de toile , & on l'exprime par le moyen d'une presse : le suc , n'étant point compressible , s'échappe peu à peu : il emporte avec lui une portion du parenchyme le plus tendre de la plante , qui le trouble & lui communique une couleur qui est particuliere à chaque plante.

Toutes les plantes & les parties des plantes ne rendent pas leur suc avec la même facilité ni en même quantité. Les plantes ligneuses , étant peu succulentes , n'en rendent que très peu ou point du tout ; comme l'euphrase , la sauge , le thym , la petite centaurée & plusieurs autres. Certains bois , certaines racines & certaines écorces n'en rendent point du tout , dans quelque état de maturité qu'on les prenne : il faut ajouter un peu d'eau en pilant ces matieres végétales lorsqu'on veut en extraire le suc par expression.

Il y a des plantes très succulentes , comme la bourrache , la buglose , les chicorées , &c. qui néanmoins ne rendent leurs suc que très difficilement lorsqu'elles sont

dans leur maturité parceque ceux qu'elles fournissent étant très visqueux & très mucilagineux , crevent les linges lorsqu'on les exprime plutôt que de passer au travers : il faut de nécessité ajouter un peu d'eau à ces plantes en les pilant , afin de délayer leur mucilage , & même les laisser macérer quelques heures avant de les exprimer. Mais ces plantes , dans leur jeunesse , sont beaucoup moins mucilagineuses ; elles rendent leurs suc facilement sans qu'on soit obligé d'ajouter de l'eau en les pilant. Les plantes aromatiques , qui fournissent de semblables suc mucilagineux , doivent être traitées de même , avec cette différence qu'il faut les soumettre à la presse immédiatement après qu'elles sont pilées : on ne doit jamais les laisser macérer pendant quelques jours , comme un Apothicaire le disoit mal à propos dans son Cours particulier de Pharmacie. Il prétendoit que par ce moyen on obtient une plus grande quantité de suc plus chargé de principes & plus efficace ; ce qui est faux : la principale vertu des suc des plantes aromatiques réside dans leurs principes volatils : les mucilages qu'ils contiennent entrent en fermentation pendant qu'on fait macérer ces plantes pilées : ce mouvement intestin occasionne de la chaleur , & fait dissiper , du jour au lendemain , presque tous les principes volatils & aromatiques. Si les partisans de cette opinion font macérer ces plantes à dessein d'en obtenir une plus grande quantité de parties extractives , c'est encore une erreur , parceque les parties extractives , dans les plantes vertes , sont dans un état de liquidité suffisante pour être délayées sur-le-champ par l'eau qu'on ajoute en les pilant , même celles des plantes les moins succulentes : aussi j'ai constamment observé que les suc que j'obtenois des plantes aromatiques que j'avois exprimées immédiatement après les avoir pilées , contenoient tout autant de principes extractifs que ceux de ces mêmes plantes qui avoient macéré : ils avoient de plus toute l'odeur & la faveur aromatiques de ces mêmes plantes , que n'ont point ceux qui ont macéré , ou du moins qu'ils n'ont que très foiblement.

Il n'en est pas de même des plantes inodores qui n'ont

rien de volatil : on peut les laisser macérer du jour au lendemain, après les avoir pilées avec de l'eau : alors elles rendent leurs suc plus facilement & en plus grande quantité.

La méthode pour tirer le suc des racines visqueuses est la même que pour les plantes mucilagineuses, avec cette différence qu'on est quelquefois obligé de les raper à cause de leur viscosité : on est contraint, par exemple, d'employer cette manœuvre pour les racines d'énula-campana & de consoude : ces racines sont très mucilagineuses : elles glissent sous le pilon, & elles sont très longues à piler.

Il y a un grand nombre d'autres végétaux qui fournissent des suc qui sont suffisamment aqueux, sans qu'on soit obligé d'ajouter de l'eau en les pilant : tels sont le cerfeuil, la laitue, le pourpier, l'oseille, le cresson, le cochléaria, le beccabunga, l'ortie, les différentes joubarbes, la plupart des fruits, comme les melons, les concombres sauvages, les citrons, les oranges, les cerises, les groseilles, les berberis, & une infinité d'autres.

Lorsqu'on veut tirer le suc des fruits, on ôte d'abord les écorces de ceux qui en ont de trop épaisses, comme celles des citrons, des melons, des oranges, &c. On ôte les rafles aux groseilles.

On ôte les noyaux, & on laisse les peaux aux cerises, aux prunes, aux pêches, aux abricots, &c. pour plusieurs raisons.

1°. C'est dans la peau des fruits que réside leur plus grande odeur : l'esprit recteur qu'elle contient se mêle avec les suc & sert à les aromatiser ; ce qui ne pourroit se faire après qu'ils sont extraits, parcequ'on ne peut en obtenir d'huile essentielle par la distillation comme on le fait avec les écorces de citrons, d'oranges, &c.

2°. Les pelures de ces fruits sont très minces, & ne peuvent apporter aucun obstacle à l'extraction de leurs suc ; mais il n'en est pas de même des citrons, des oranges, des bergamotes, &c. Les écorces extérieures de ces fruits abondent tellement en huile essentielle, que si on les écrasait avec les fruits, les suc qu'on obtiendrait en seroient trop

chargés, & seroient insupportables. Lors donc que les fruits mous sont ainsi disposés, on les écrase entre les mains, on les laisse macérer dans un endroit frais pendant un jour ou deux, si ce sont des fruits acides, & quelques heures seulement, si ce sont des fruits sucrés, comme les pêches, les abricots, à cause de la disposition qu'ils ont à fermenter & à se corrompre. On les soumet ensuite à la presse, après les avoir mêlés avec de la paille hachée grossièrement, & qu'on a bien lavée; par ce moyen, le parenchyme mucilagineux se trouve mêlé avec une matiere seche, & ne s'oppose point à l'extraction du suc.

Les fruits durs, tels que sont les pommes, les poires, les coings, demandent à être rapés comme les racines: ils rendent, au moyen de cette grande division, plus de suc que lorsqu'on les pile.

Lorsqu'on tire les suc des fruits à dessein de les conserver, il convient de les prendre un peu avant leur parfaite maturité, parceque les suc qu'ils fournissent sont un peu moins mucilagineux & moins disposés à fermenter ou à se corrompre que ceux des fruits parfaitement mûrs. Il est à propos aussi de séparer les semences ou pepins de ceux qui en ont, parcequ'ils abondent en mucilage qui se délaie en partie dans leurs suc, s'oppose à leur dépuracion & accélère leur défecuosité en les faisant fermenter plus promptement.

Voilà, en général, de quelle maniere on peut obtenir les suc aqueux des végétaux; mais ils ne sont ni clairs ni transparents: ils sont mêlés de fécules ou *feces*: ils ont tous besoin d'être dépurés ou clarifiés, pour qu'on en puisse faire usage dans la Médecine; & il faut encore que la méthode que l'on emploie ne puisse rien altérer de leurs propriétés.

On peut réduire à deux moyens généraux les différentes méthodes par lesquelles on y parvient. La premiere consiste à faire coaguler les matieres mucilagineuses qui leur sont étrangères par des intermedes qui y sont propres: la deuxieme consiste à laisser déposer les suc qui peuvent se clarifier d'eux-mêmes par le repos & sans intermedes.

Clarification

Clarification des fucs aqueux par intermede.

Les intermedes qui servent à clarifier les fucs, sont le feu, les blancs d'œufs, l'esprit de vin, & tous les acides : on emploie l'un ou l'autre de ces moyens suivant l'usage auquel le suc est destiné.

Tous les fucs des plantes qui ne contiennent rien de volatil, comme sont ceux de bourrache, de buglose, de chicorée, d'ortie, de pariétaire, &c. peuvent être clarifiés sur le feu avec des blancs d'œufs & à l'air libre.

On prend pour cela deux blancs d'œufs pour chaque pinte de suc qu'on veut clarifier : on les bat avec une poignée de brins d'osier dans le suc, qu'on met peu à peu jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlés : on fait prendre au tout quelques bouillons, ou jusqu'à ce que le suc devienne parfaitement clair : les blancs d'œufs, en cuisant, ramassent & enveloppent le parenchyme de la plante, qui étoit dispersé dans le suc, & le font venir à la surface en forme d'écume blanche ou verte ; alors on filtre le suc au travers d'un morceau de drap, ou au travers le papier gris. Silvius, pag. 282, fait mention qu'on se servoit autrefois de plusieurs filtres placés les uns au-dessus des autres, dans lesquels on faisoit passer successivement les fucs ou autres liqueurs qu'on vouloit filtrer ; mais ces manipulations ne sont plus d'usage.

Les fucs des plantes aromatiques, comme sont ceux de sauge, de mélisse, de marjolaine, ainsi que ceux des plantes antiscorbutiques, & généralement ceux de toutes les plantes qui ont de l'odeur, comme le cerfeuil, &c. doivent être clarifiés dans des vaisseaux clos afin de leur conserver leurs principes aromatiques & volatils dans lesquels réside toute leur vertu. Ces derniers fucs sont magistraux : les Médecins les ordonnent souvent ; & dans la crainte où ils sont que l'Apothicaire ne clarifie ces fucs à l'air libre comme les précédents, ils recommandent ordinairement de ne les point dépurifier : ils sont alors très dégoûtants à prendre. Mais par la méthode que je vais rapporter, on les débarrasse de tout ce qu'ils ont de dégoûtant, sans leur

faire perdre la moindre chose de leurs principes volatils. Prenons pour exemple la clarification du suc de cerfeuil.

Clarification des suc aqueux qui contiennent quelques principes volatils , celui de cerfeuil pour exemple.

On remplit environ les trois quarts d'un matras de verre mince , de suc de cerfeuil tout récemment exprimé : on bouche l'ouverture avec du parchemin mouillé qu'on assujettit avec du fil : on chauffe le matras en le plongeant dans de l'eau presque bouillante : on le retire de temps en temps pour l'échauffer par degrés , à mesure que la liqueur s'échauffe , le parenchyme mucilagineux & résineux se coagule & reste en grumeaux dans le suc : lorsqu'il est bien séparé , on fait refroidir le matras & ce qu'il contient en le plongeant par degrés dans de l'eau froide : lorsque le suc est entièrement refroidi , on le filtre à travers le papier gris : il passe promptement lorsque la partie mucilagineuse a été suffisamment coagulée par la chaleur. Il est bien essentiel de ne filtrer ces suc que lorsqu'ils sont entièrement refroidis , sans quoi la chaleur qu'ils ont immédiatement après leur dépuracion est assez forte pour faire dissiper une grande partie de leurs principes volatils. Ces suc ainsi clarifiés conservent le goût & l'odeur des plantes , & sont infiniment plus efficaces que lorsqu'on les clarifie suivant l'ancien usage , comme font encore la plupart de ceux qui , sans connoissance , se mêlent de préparer les drogues de Pharmacie.

Nous examinerons , à l'article des graisses colorées , la nature de la matiere qui se sépare en forme d'écume pendant la clarification des suc des plantes : nous verrons que la plupart contiennent un principe résineux qui est même très abondant dans plusieurs plantes inodores.

Jusqu'à présent nous n'avons mis en jeu que deux intermedes pour la clarification des suc aqueux des végétaux : savoir , la chaleur & les blancs d'œufs : il y a des cas , & lorsque le Médecin le requiert , où l'on emploie concurremment avec eux la crème de tartre , les suc acides végétaux , & même les acides minéraux : toutes ces substances

acides accélèrent considérablement leur dépuration. Par exemple, dans le syrop antiscorbutique, les fucs des plantes antiscorbutiques se trouvent clarifiés sur-le-champ par les fucs acides d'oranges ameres ou de bigarades. L'esprit de vin, l'eau-de-vie, les eaux spiritueuses composées, produisent les mêmes effets : ces mélanges sont magistraux, & ne se font qu'à mesure qu'ils sont prescrits : plusieurs sont la base des ratafias & des liqueurs de table, dont nous parlerons dans une autre occasion.

Lorsqu'on mêle le suc de joubarbe bien filtré avec son pareil volume d'esprit de vin, le mélange devient blanc & laiteux sur-le-champ ; mais peu de temps après la partie blanche se précipite sous la forme à peu près du lait caillé : la liqueur surnageante devient claire & transparente. Je pense que la partie blanche est une matiere gommeuse que l'esprit de vin fait précipiter. Tous les fucs mêlés avec de l'esprit de vin laissent précipiter une plus ou moins grande quantité de fécule qui varie seulement par la couleur.

Clarification des fucs aqueux sans intermedes.

Il y a plusieurs plantes qui fournissent des fucs si peu mucilagineux, qu'ils se clarifient d'eux-mêmes & sur-le-champ : tels sont, par exemple, les fucs de joubarbe, de concombre sauvage, & plusieurs autres : il suffit de les filtrer immédiatement après qu'ils sont exprimés.

Les fucs acides des végétaux, comme celui de citron, de groseille, de berberis, de cerise, &c. n'ont besoin d'aucune préparation pour leur clarification : il suffit de les enfermer dans des bouteilles, & de les exposer dans un endroit chaud & sec, pendant trois ou quatre jours : ils laissent déposer d'eux-mêmes leur fécule : lorsqu'ils sont parfaitement clairs, on les filtre, comme les précédents, à travers un papier gris : lorsque ces fucs ont été séparés des fruits un peu trop mûrs, ils sont un peu plus longs à s'éclaircir, à raison d'une plus grande quantité de mucilage qu'ils contiennent : dans ce cas il convient de les mêler avec un peu d'eau, pour accélérer leur clarification.

Maniere de conserver les sucres aqueux officinaux.

Les sucres qui se conservent le mieux sont ceux qui sont acides & qui contiennent beaucoup de substances salines; mais il faut, avant que de les mettre en dépôt, avoir grand soin qu'ils soient parfaitement clairs & débarrassés exactement de toute leur fécule par le moyen des filtrations, sans quoi ils ne tarderoient pas à se gâter par le mouvement de la fermentation que cette fécule y occasionneroit. On les enferme dans des bouteilles de verre, & on recouvre leur surface d'un ou de deux travers de doigt d'huile grasse, comme d'huile d'olives ou d'amandes douces: on bouche ensuite les bouteilles avec des bouchons de liège: on conserve ces sucres à la cave ou dans un endroit frais.

Plusieurs personnes préfèrent l'huile d'amandes douces, parcequ'elle n'est sujette à se figer que par un froid de dix degrés au-dessous de la congélation, & que, restant toujours fluide à la cave, elle est plus propre à empêcher l'entrée de l'air qui occasionne la défectuosité de ces sucres; au lieu que l'huile d'olives, lorsqu'elle est bonne, se fige à un froid de dix degrés au-dessus du terme de la glace: elles pensent que lorsqu'elle est figée, elle bouche moins bien exactement la surface des sucres. Mais néanmoins il paroît que l'huile d'olives mérite la préférence à tous égards: 1°. elle ne rancit pas aussi facilement que l'huile d'amandes douces: cette dernière, en se rancissant, communique aux sucres une odeur & une saveur qui sont très désagréables: 2°. il paroît que l'huile d'olives, quoique figée, bouche néanmoins suffisamment pour conserver les sucres dépurés: 3°. elle ne rancit jamais dans l'intervalle de temps que doivent durer les sucres, & elle ne leur communique par conséquent rien d'étranger.

Des Sels essentiels tirés des sucres aqueux des végétaux.

On nomme sels essentiels, des matières salines qui conservent un certain nombre des propriétés des substances d'où on les a tirées.

La plupart des sucres dépurés dont nous venons de par-

ler tiennent des sels de cette nature en dissolution : on les a nommés, à cause de cela, *sels essentiels des végétaux*. Plusieurs fournissent aussi des sels vitrioliques à base terreuse & à base d'alkali fixe : du nitre, du sel marin, &c. mais ces derniers sels ne sont pas les vrais sels essentiels des végétaux ; ils appartiennent au regne minéral : les plantes tirent ces sels de la terre sans leur faire éprouver aucune altération. Ce qui prouve bien ce que nous avançons ici, c'est que les mêmes plantes qui contiennent ces sels minéraux, n'en fournissent point lorsqu'on les cultive dans un terrain qui ne contient point de ces sels. Il n'en est pas de même des vrais sels essentiels : ils sont des substances *végétalisées*, formées & élaborées par la plante même ; & cette espèce de matière saline est toujours la même dans la même plante. Quel que soit le terrain dans lequel on la cultive, elle ne varie jamais dans les plantes que par la quantité qu'elles en contiennent. C'est faute d'avoir eu ces connoissances, que M. Roux a trouvé mauvaise ma définition des sels essentiels.

En général, pour obtenir les sels essentiels des végétaux, on prend le suc dépuré que l'on veut : on fait évaporer à une douce chaleur la moitié ou les trois quarts de l'humidité, ou jusqu'à ce que la liqueur restante ait à peu près la consistance d'un syrop clair : on porte le vaisseau dans un endroit frais & à l'abri de la poussière : dans l'espace de quelques semaines, il se forme dans la liqueur une quantité de cristaux : on décante la liqueur de dessus le sel qu'on met égoutter sur du papier gris : on fait évaporer ensuite une certaine quantité de la liqueur décantée, & on la laisse cristalliser de nouveau : on continue ainsi de suite jusqu'à ce qu'elle refuse de fournir du sel.

R E M A R Q U E S.

Il est difficile de déterminer au juste le degré d'évaporation nécessaire aux suc dépurés pour en obtenir les sels essentiels : cela dépend de la quantité qu'ils en contiennent, & cette quantité varie dans une même plante par une infinité de circonstances, comme de son âge, de la

faison où elle a été cueillie, du terrain qui l'a nourrie, &c. comme nous le verrons dans un instant. Lorsque les sucS dépurés sont évaporés au point convenable, on remarque quelque temps après que la matiere mucilagineuse s'en sépare par un mouvement de fermentation : elle vient nager à la surface de la liqueur : elle y forme une pellicule ou couenne qui a souvent une consistance considérable, & qui ressemble quelquefois à de la peau. Cette pellicule se moisit toujours, mais les parties salines ne souffrent aucune altération de cette moisissure du suc, sur-tout lorsqu'on ne lui donne pas le temps de faire un plus grand progrès. C'est principalement dans cet état que les sucS séparés de leur mucilage fournissent leurs sels essentiels. On sépare la pellicule moisie & la liqueur d'avec le sel : on met ce dernier égoutter sur du papier gris, & on fait évaporer une partie de la liqueur qui fournit plus facilement ses sels que la première fois : il reste enfin une liqueur qu'on peut comparer aux eaux meres des autres sels, & qui ne peut plus fournir de sel à cause de la grande quantité de parties extractives qu'elle contient, & qui réduit les sels dans un état savonneux. C'est cette combinaison de parties salines, extractives, huileuses & gommeuses, qui forme ce que l'on nomme extrait des plantes dont nous parlerons dans une autre occasion.

On trouve dans les plantes tous les sels minéraux aussi parfaits que ceux qu'on fait en combinant les acides minéraux avec leurs différentes bases : l'absinthe & l'hieble, par exemple, fournissent du sel marin & du tartre vitriolé : le tamarisque fournit du sel de Glauber : la bourrache, la buglose, la pariétaire, fournissent du sel vitriolique à base terreuse dans leur première jeunesse ; & du nitre, du sel marin & du tartre vitriolé lorsque ces plantes sont dans leur parfaite maturité.

Le grand soleil, appelé *corona solis*, est peut-être, de tous les végétaux, celui qui fournit la plus grande quantité de nitre. Ce sel se cristallise en petits cristaux dans la moëlle de cette plante pendant qu'on la fait sécher, & l'on en sépare une partie en la secouant seulement : il en

reste néanmoins une si grande quantité, que la moëlle brûle, lorsqu'elle est bien sèche, comme une meche d'artifice lorsqu'on y met le feu par un des bouts.

Cette plante fournit aussi beaucoup d'alkali fixe libre tout formé, sans qu'il soit nécessaire de la brûler, comme cela se pratique à l'égard des autres végétaux dont on veut avoir les sels fixes : mais j'ai fait plusieurs expériences qui m'ont démontré que, pour fournir ces deux sels, du nitre & de l'alkali fixe en quantité, elle a besoin d'être cultivée dans un bon terrain, & soignée comme tous les végétaux qu'on cultive, comme je le dirai plus amplement dans mon Ouvrage sur la Chymie.

Nous avons déjà observé plus haut que les sels minéraux qu'on retire des sucres ou des infusions des végétaux, ne doivent point être considérés comme les sels essentiels de ces mêmes végétaux. Ceux qu'on doit regarder comme tels, sont ceux qui ont effectivement plusieurs propriétés des plantes d'où on les a tirés, comme la saveur ou l'odeur, & qui contiennent d'ailleurs des principes huileux. Ces sels sont susceptibles de se cristalliser d'une infinité de manières. Ils sont en général composés d'acide, d'huile & de terre, & peuvent être comparés au tartre ou au sel essentiel du vin, pour leurs propriétés générales : chacun de ces principes a des propriétés différentes, suivant l'espèce de végétal, & leurs proportions varient aussi dans chaque espèce de sel : les uns sont âcres, les autres sont acides, d'autres sont amers, &c. Plusieurs de ces sels se ressemblent parfaitement, tant par le goût que par les autres propriétés : par exemple, tous les sucres acides, tels que ceux de groseilles, de cerises, de pommes, de coings, de citrons, d'oseille, &c. fournissent des sels qui, lorsqu'ils sont suffisamment purifiés, se cristallisent de la même manière, & ont exactement les mêmes propriétés chimiques que le tartre ; ils ont seulement beaucoup plus d'acidité. On peut mettre encore au rang des sels essentiels le sucre qu'on retire des cannes à sucre, le sucre d'érable qu'on prépare en Canada, la manne, & plusieurs au-

tres concrétions sucrées qui ont quelques propriétés communes avec les fels.

Sel essentiel d'Oseille.

On trouve dans le commerce un sel acide qui vient de l'étranger, & qu'on vend sous le nom de *sel essentiel d'oseille* : ce sel est tiré du suc de la plante qu'on nomme *oxytripillum*, ou *alleluia*, & qu'on cultive avec soin dans la Suisse & dans plusieurs endroits de l'Allemagne. Quelques personnes, peu versées dans les opérations de la Chymie, ont pensé que ce sel n'étoit que la crème de tartre mêlée avec un peu d'acide vitriolique : mais l'examen que j'ai fait de ce sel m'a pleinement convaincu qu'il ne contient point d'acides minéraux, quoiqu'il soit infiniment plus acide que la crème de tartre.

Voici les propriétés que je lui ai reconnues. 1°. Ce sel est très blanc, très acide, d'une crySTALLISATION assez confuse.

2°. Il se dissout très bien dans l'eau, sans presque en troubler la transparence, & se crySTALLISE de nouveau sans rien perdre de ses propriétés acides, pas même lorsqu'on le fait égoutter sur du papier gris.

3°. Il rougit les couleurs bleues des végétaux, fait effervescence & sel neutre avec l'alkali fixe : le sel qu'il forme ressemble beaucoup au tartre soluble.

4°. Il précipite en beau blanc la dissolution de mercure faite par l'esprit de nitre. Ce précipité est dissoluble entier dans l'eau ; il reste seulement une très petite quantité du même précipité qui refuse de se dissoudre, & qui conserve tout son blanc.

5°. L'acide vitriolique, versé sur ce sel, ne fait que laisser exhaler une légère odeur d'acide volatil sulfureux.

6°. Ce sel bouillonne sur les charbons ardents sans rien exhaler : il laisse un sel blanc, spongieux, d'une saveur légèrement alkaline : cependant, étant calciné dans un creuset, il répand une légère odeur semblable à celle du tartre qui brûle : il s'exhale aussi une odeur acide, vive &

pénétrante : il se boursouffle peu : il devient noir , charbonneux , & s'enflamme comme le tartre ; mais la flamme est d'une couleur bleue comme celle de l'esprit de vin. Ce sel , poussé enfin au grand feu , est entré difficilement en fusion : il est devenu assez blanc , & il s'est trouvé être de l'alkali marin très pur & très beau. Cet alkali , combiné avec l'acide marin , a formé des cristaux cubiques de sel marin , mêlés d'autres cristaux semblables à ceux du sel ammoniac , mais qui néanmoins étoit du sel marin.

7°. J'ai mis une once de sel d'oseille en distillation dans une cornue : il a passé trois gros & demi de liqueur acide , d'une légère odeur d'acide marin , claire , sans couleur & sans la moindre apparence d'huile ; mais la résidence de la cornue étoit fuligineuse & presque noire.

Cet acide précipite en blanc la dissolution de mercure faite par l'acide nitreux.

Le même acide , mêlé avec de l'acide nitreux , ne forme point une eau régale ; du moins j'ai tenté inutilement de dissoudre de l'or en feuille avec un pareil mélange.

Le sel d'oseille est rafraîchissant, diurétique, propre pour la pierre , la gravelle. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule , dissout dans un grand verre d'eau , auquel on ajoute un peu de sucre , si l'on veut : cela forme une fort bonne limonnade artificielle.

Vertus.

Dose.

Le sel d'oseille sert encore , avec beaucoup de succès , pour enlever les taches d'encre sur le linge : on lave la tache avec de la dissolution chaude de ce sel faite dans de l'eau.

L'oseille ordinaire fournit un sel essentiel très pur , qui est tout aussi acide que celui dont nous venons de parler , mais en petite quantité. Le suc de coings , & presque tous les sucs acides des végétaux , fournissent un sel acide de même espèce , ou peu différent : il paroît même que la plupart des sucs acides des fruits fourniroient un sel semblable à celui qu'on nomme *sel d'oseille*.

Les tamarins contiennent l'acide végétal , le plus puissant de tous les acides végétaux. J'espérois en retirer un sel semblable à celui qu'on nomme *sel d'oseille* ; mais celui

que j'ai obtenu n'avoit qu'une très légère saveur d'acide après avoir été purifié & débarrassé de toutes matieres extractives.

Sel essentiel de Tamarins.

On prend la quantité que l'on veut de tamarins, & après en avoir ôté les semences, on fait bouillir la pulpe un instant dans trois ou quatre fois autant d'eau : on passe la décoction avec expression : on fait bouillir le marc une seconde fois : on passe de nouveau : on mêle les liqueurs : on les clarifie avec un blanc d'œuf ; ensuite on filtre cette liqueur : on en fait évaporer une grande partie : elle fournit par le refroidissement une grande quantité de cristaux très acides. On fait évaporer de nouveau la liqueur de laquelle on a séparé le sel, & on continue ainsi de suite jusqu'à ce qu'elle ne fournisse plus de cristaux. Ce sel est ordinairement un peu roux à raison des parties extractives des tamarins dont il est chargé : on le purifie en le faisant dissoudre dans de l'eau, & en le faisant cristalliser : il est alors parfaitement blanc ; mais il n'a plus de saveur acide.

R E M A R Q U E S.

Les tamarins ont une saveur fort acide : ils contiennent une grande quantité de sel essentiel & de mucilage. Lorsque la décoction est évaporée à un certain point, elle se réduit en une gelée qui conserve toute l'acidité de ces fruits ; mais quelque temps après elle se liquéfie un peu, vraisemblablement parcequ'elle subit un très léger mouvement de fermentation : elle prend la forme d'un extrait ordinaire en perdant presque toute sa saveur acide.

Le sel essentiel qu'on obtient immédiatement de la décoction des tamarins est acide & de couleur rousse à raison de la matiere extractive qui enveloppe ce sel ; mais si on le lave dans l'eau froide, on lui enleve presque toute son acidité & sa couleur. Il reste enfin un sel qui a des propriétés bien singulieres : il n'a presque point de saveur : l'acide vitriolique affoibli ou concentré, versé sur ce sel, n'en dégage rien : exposé au feu, il brûle à peu près comme le

tartre, & il exhale la même odeur : il laisse une cendre qui est très légèrement alcaline.

Ce sel se dissout en beaucoup moindre quantité dans l'eau bouillante que la crème de tartre : sa solution est presque sans couleur : elle a une très légère saveur acide : elle rougit la teinture de tournesol, précipite en caillé blanc la dissolution de mercure faite par l'acide nitreux : l'alkali fixe y occasionne un précipité terreux peu abondant.

Il résulte de ces expériences, que cette espèce de sel paroît contenir de l'acide marin, attendu le précipité blanc de mercure qu'il a formé ; mais que cet acide est combiné avec une base qui n'a que peu ou point d'affinité avec l'acide vitriolique, puisque cet acide, même concentré, n'en a point dégagé l'acide marin. Cette base paroît être en partie de la nature des terres vitrifiables ; ce qui se manifeste par sa précipitation avec l'alkali fixe, & par le défaut d'action de l'acide vitriolique sur cette même base.

Cette matière mérite la peine d'être examinée dans un plus grand détail que je ne l'ai fait ; c'est ce que je me propose de faire dans l'ouvrage que j'ai déjà annoncé.

Des Féculs.

Les féculs sont les *feces* ou la lie qui se dépose pendant la dépuration des suc exprimés : elles doivent être considérées comme étant la substance même du végétal qui s'est réduit en poudre.

Les féculs qui sont d'usage en Pharmacie, sont celles des racines d'arum, des racines de glaïeul, & celles des racines de bryonne. On en peut faire autant d'espèces que l'on veut ; mais il n'y a guère que celles-ci qui soient d'usage : nous prendrons pour exemple celles de bryonne.

Fécule de Bryonne.

On prend la quantité que l'on veut de grosses racines de bryonne récemment arrachées de terre : on en ôte l'écorce extérieure avec un couteau : on les rape sur une grosse rape de fer blanc : on les enferme dans un sac de grosse toile claire : on les soumet à la presse pour en tirer le suc,

comme nous l'avons dit précédemment. Le suc qui en sort est trouble, blanchâtre & comme laiteux : on le laisse reposer pendant environ vingt-quatre heures : on décante la liqueur furnageante, qui est le suc : on le filtre & on le conserve, si l'on veut, comme nous l'avons dit à l'égard des autres suc : on ramasse le sédiment blanc qui se trouve au fond du vaisseau : on le fait sécher, on le pulvérise, & on le conserve dans des bouteilles bien bouchées ; c'est ce que l'on nomme *fécule de bryonne*. On prépare de la même manière toutes les autres féculs.

Vertus. La fécule de bryonne est hydragogue : elle purge les férosités, on en donne dans l'hydropisie & dans les autres maladies où il s'agit de faire uriner. La dose est depuis dix grains jusqu'à un demi-gros.

R E M A R Q U E S.

La manière que nous venons de décrire pour préparer les féculs des végétaux, est celle qui est adoptée dans toutes les Pharmacopées : elle est très bonne à tous égards ; mais on ne retire pas à beaucoup près toute la fécule que peuvent produire les racines : il en reste une prodigieuse quantité dans le marc. A la rigueur, toute la racine de bryonne pourroit se réduire ainsi en fécule ; mais ce que l'on peut appeller véritablement fécule, n'est que la substance charnue de ces racines, privée exactement des fibres ligneuses qui servoient à retenir la pulpe ou la substance charnue des végétaux ; ainsi en délayant dans l'eau le marc qui reste sous la presse, & le frottant entre les mains, & passant ensuite la liqueur trouble à travers un tamis de crin afin d'en séparer les fibres ligneuses, on obtient, par le repos & par la décantation, une nouvelle fécule qui, pour l'ordinaire, est en plus grande quantité que la précédente, & on la fait sécher. Cette dernière fécule doit avoir moins de vertu, en ce qu'elle a été lavée, & qu'elle est privée d'une petite quantité du suc de la racine qui se trouve desséchée dans la fécule obtenue par la première opération. On peut, si l'on veut, après qu'elle est desséchée, la délayer dans le suc de la même racine, qu'on a

conservé à part , & la faire dessécher ensuite. Cette fécule lavée est infiniment plus blanche que celle qui ne l'a point été. Communément on recherche la grande blancheur dans ces fécules , & l'on est dans l'usage de les laver : il faut dans ce cas , pour satisfaire tout le monde, en conserver des unes & des autres.

Les fécules des racines dont nous venons de parler pourroient faire une sorte d'amidon & de poudre à poudrer les cheveux , qui ne céderoit en rien à celle qu'on fait avec l'amidon de froment. Ce seroit un grand bien pour l'Etat , si l'on entreprenoit de faire de la poudre avec ces racines : elles ménageroient une grande quantité de grains qu'on pourroit employer plus utilement pour la subsistance de beaucoup d'animaux , en supposant que l'on n'emploie que des grains défectueux à la préparation de l'amidon ; mais il y a lieu de penser que , faute de pouvoir s'en procurer aisément , les Amidonniers n'emploient que trop souvent de très bon grains. J'ai fait examiner par un Parfumeur des fécules de racines de bryonne qui avoient été préparées par un grand lavage , afin de leur enlever toutes les matieres extractives ; il n'a trouvé aucune différence d'avec l'amidon de froment.

Amidon.

L'amidon est une matiere particuliere qu'on peut comparer aux fécules dont nous venons de parler. J'en parle ici à cause de la singularité du procédé , qui est vraiment chymique. On fait de deux especes d'amidon , de fin & de commun. Le fin est fait avec des recoupettes & des griots ; il sert pour l'intérieur , & à poudrer les cheveux. L'amidon commun se fait avec du bled gâté & moulu : il sert à faire de la colle pour les Cartonniers , les Relieurs ; les Afficheurs , &c.

L'amidon ne peut point se faire sans eau sure ; lorsqu'on n'en a pas , on la prépare de la maniere suivante.

On délaie dans un seau d'eau chaude deux livres de levain de Boulanger : on laisse tranquille ce mélange pendant deux jours , au bout duquel temps on ajoute quel-

ques feaux d'eau chaude : on laisse reposer le mélange encore deux jours ; pendant cet intervalle , le mélange s'aigrit & l'eau sure se trouve préparée.

Pour préparer l'amidon , on met dans une demi-queue de Bourgogne , bien propre & défoncée par un bout , un feau d'eau sure ci-dessus : on remplit d'eau le tonneau jusqu'au bondon : on achève d'emplir le tonneau avec partie égale de reconpettes & de griots de boulanger , lorsqu'on veut faire de l'amidon fin ; & au contraire , on le remplit de bled gâté , moulu grossièrement , lorsqu'on veut faire de l'amidon commun. On laisse macérer ce mélange pendant environ dix jours en été , & pendant environ quinze jours en hiver , prenant garde que la matière ne gele. On reconnoît que la macération a été suffisamment continuée lorsque la matière se précipite , que la liqueur surnageante est claire , & qu'il s'est rassemblé à sa surface une forte d'écume qu'on nomme *eau grasse*. On jette l'eau & l'écume comme inutiles. Ensuite on dispose au-dessus d'un tonneau propre un sac de toile de crin de dix-huit pouces de haut & d'autant de diamètre : on verse dans ce sac trois feaux de la matière ci-dessus , & deux feaux d'eau claire : on remue pour faire passer environ deux feaux de liqueur qui se trouve blanche & comme laiteuse : alors on remet dans le sac encore deux feaux d'eau claire : on remue de nouveau pour faire passer encore deux feaux de liqueur : on réitère cette manœuvre encore une fois pour la troisième , afin de bien laver le son : il sert à nourrir les bestiaux. On remet de nouvelle matière dans le sac : on la lave comme la précédente jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien. On laisse reposer les liqueurs deux ou trois jours ; pendant ce temps il se forme au fond du tonneau un dépôt : avec une sèbile on décante la liqueur : elle forme une très bonne eau sure , qui s'emploie avec succès en place de celle dont nous avons parlé plus haut. On remplit les tonneaux d'eau fraîche : on délaie le dépôt avec une pelle de bois : on laisse reposer la matière pendant deux jours : elle laisse déposer successivement trois sédiments qui s'arrangent distinctement l'un sur l'autre.

Au bout de deux jours on décante l'eau jusqu'à ce que le dépôt paroisse, & on jette cette eau comme inutile : on enlève la première couche de ce dépôt qu'on nomme *premier blanc*, gros ou noir : il sert à engraisser les cochons. On lave la surface de la matière restante avec le plus grand soin, afin de ne laisser aucune trace de ce dépôt ou premier blanc.

Sous cette première couche on en trouve une autre plus belle, plus blanche : on la nomme *second blanc* : on l'enlève, on le délaie dans de l'eau fraîche pour le laver : on le laisse déposer, & on le fait sécher à part : cela forme de l'amidon commun.

Enfin on trouve sous ces deux couches de dépôt une troisième couche de quatre pouces d'épaisseur, ou environ, d'amidon fin : la quantité qu'on en obtient varie suivant la qualité des recoupettes & des griots qu'on a employés. Les bleds gâtés fournissent davantage d'amidon ; mais celui qu'on en tire est toujours commun, & n'a jamais la blancheur de celui qui est fait avec des recoupettes & des griots de bon bled. On délaie cet amidon fin dans une suffisante quantité d'eau fraîche, bien claire, afin de le laver : on fait passer la liqueur trouble au travers d'un tamis de soie : on laisse reposer pendant deux jours : on jette l'eau surnageante comme inutile : on lave la surface de l'amidon pour le nettoyer d'un dépôt moins blanc qu'on met avec l'amidon commun.

Lorsque l'amidon est bien rincé ou lavé, on l'enlève des tonneaux : on le met dans des paniers d'osier garnis de toile, sans être attachés : ces paniers ont un pied de large, dix-huit pouces de long sur dix pouces de haut : le lendemain on ôte l'amidon des paniers & des toiles, il ressemble alors à un pain : on le pose sur des plâtres : on le divise en quinze ou seize parties avec les doigts & sans instruments : on le laisse sécher suffisamment ; lorsqu'il est assez sec & qu'il peut se laisser manier, on le met ressuier au grand air, en le posant horizontalement aux fenêtres : lorsqu'il est suffisamment ressué, on ratisse la surface des morceaux ; ce qu'on en sépare se met avec l'amidon com-

mun : on écrase les morceaux propres, on acheve de les faire sécher dans une étuve où on l'étend sur des clisses d'osier garnies & couvertes de toile. Quand on acheve de faire ainsi sécher l'amidon dans l'étuve, il faut avoir soin de le remuer souvent, parcequ'il est sujet à devenir verd par le défaut d'air. Lorsqu'il est sec, il est commercable.

Vertus. L'amidon est pectoral : il épaisit & adoucit les sérosités âcres qui tombent du cerveau : il arrête le crachement de sang : il est propre pour les maladies des yeux.

L'amidon réduit en poudre sert pour rouler des pilules, pour aider à former des pastilles, & pour empêcher que la pâte de guimauve ne s'attache à la table sur laquelle on la coule, &c.

R E M A R Q U E S.

Jusqu'ici l'amidon n'a point été défini, ou il l'a été mal : ceux qui ont traité cette matiere, n'en ont nullement senti la théorie. Je définis l'amidon une fécule mucilagineuse, tirée des graines farineuses, & privée, par le lavage, de toutes matieres extractives. Il doit paroître bien singulier qu'une matiere mucilagineuse, comme la farine, ne se dissolve point en entier dans l'immense quantité d'eau qu'on emploie pour préparer l'amidon : cela doit être attribué, 1°. à ce que la farine ne se dissout véritablement que dans l'eau bouillante & nullement dans l'eau froide : dans cette dernière elle fait une pâte blanche, opaque, qui est un indice que la farine n'est point dissoute, mais seulement délayée : l'eau bouillante au contraire en fait une colle semblable à une gelée, plus ou moins transparente à proportion qu'elle est pure, qui prend de la consistance par le refroidissement, & qui est susceptible de se liquéfier par la chaleur, comme le font les gelées des fruits & des matieres animales. Toutes ces propriétés indiquent que la plus grande partie de la farine est véritablement en dissolution.

2°. L'amidon ne se travaille que dans des eaux surs, c'est-à-dire acides : or on sait que le propre des acides est de coaguler & de précipiter les matieres mucilagineuses :
ainsi

ainsi la matiere farineuse , pendant qu'elle se convertit en amidon , ne peut point se dissoudre dans l'eau , parcequ'elle est acidule ; & en supposant qu'elle voulût se dissoudre , elle seroit coagulée & précipitée à fur & à mesure par l'acide de l'eau sure : il ne se dissout enfin dans l'eau que la matiere extractive du grain , tandis que l'amidon reste suspendu à la maniere d'une poudre.

D'après tout ce que nous venons de dire , il est visible qu'on peut faire de l'amidon avec toutes sortes de graines farineuses ; il suffit de les traiter de la même maniere que nous venons de le dire à l'égard de l'amidon fait avec du bled. Je pense bien que toutes ces expériences ont été faites par les Amidonniers , mais les résultats ne sont pas connus : il seroit cependant très intéressant de les connoître. D'un autre côté , si l'usage a prévalu d'employer du bled pour faire de l'amidon , peut-être est-ce parceque celui qu'il fournit est plus beau & plus abondant. Toutes les recherches qu'on pourroit faire sur cette matiere seroient de la plus grande importance , à cause de la grande quantité de bled qu'on emploie pour faire de l'amidon. Il ne seroit pas moins curieux de connoître si l'amidon peut faire du pain , & quelle seroit la qualité de cette espece de pain.

Les matieres farineuses contiennent une substance glutineuse qui n'a encore été que peu examinée. M. Kesselmeier paroît être le premier qui l'ait fait connoître dans la farine de froment.

Il a réduit en pâte trois livres de farine de froment bien blutée & purgée de son : il y a ajouté de l'eau à plusieurs reprises & l'a décantée à mesure jusqu'à ce qu'elle n'eût plus de couleur blanche : ayant ainsi ôté de la farine tout ce que l'eau pouvoit lui enlever , il lui est resté une livre d'une substance très tenace , d'une couleur jaunâtre , sans odeur & sans goût , qui ne se dissout point dans la bouche , qui s'attache un peu aux dents , mais qui se colle fortement aux mains seches. M. Kesselmeier a donné à cette substance le nom de *matiere glutineuse*.

Il a réuni les eaux blanches & les a laissé déposer : il a re-

cueilli une autre substance très blanche qu'il désigne sous le nom de *substance amidonnée*, pour la distinguer de la première.

Il a ensuite examiné, chacune séparément, ces deux substances, & les a comparées entre elles. Voici les propriétés qu'il leur a reconnues.

1°. La matière glutineuse, mise en digestion dans de l'eau, prend, au bout de quelques jours, une odeur de vieux fromage qui va toujours en augmentant : il ne s'est manifesté aucune odeur acide.

2°. La matière glutineuse ne se dissout point dans l'eau, elle reste sous la forme d'un corps spongieux.

3°. Digérée avec de l'esprit de vin rectifié, elle est devenue de plus en plus dure.

4°. Cette matière glutineuse n'a pu se dissoudre dans les huiles, ni par trituration, ni par coction : elle a formé un corps dur, transparent, qui n'étoit point soluble dans le vinaigre : en continuant la coction, il a perdu sa transparence & est devenu friable.

5°. La matière glutineuse a perdu sa tenacité, étant mêlée avec de la crème de tartre ; elle est devenue dissoluble dans l'eau, lui communiquoit une couleur laiteuse, & mouffoit comme une eau de savon.

6°. Cette matière, traitée de même avec le vinaigre, a présenté les mêmes phénomènes : ce que n'ont pu faire les acides minéraux.

Voilà donc, dit M. Kesselmeier, un véritable savon acide, artificiel, & qui a la propriété de se laisser décomposer par les alkalis. Il a examiné ensuite cette espèce de savon : il a reconnu que, lorsqu'il est étendu dans de l'eau, il fournit une substance mucilagineuse qui est différente suivant les proportions de vinaigre & de matière glutineuse qu'on emploie : il a fait dessécher de ce mucilage, & il a vu avec plaisir & étonnement qu'il s'étoit changé en amidon. M. Kesselmeier conclut de ces expériences que la matière glutineuse se sépare de la farine, parce qu'on lui enlève par le lavage tout son sel essentiel acide qui réside dans la substance amidonnée. Il s'en est assuré

par d'autres expériences, dans lesquelles il a ajouté de l'acide (végétal vraisemblablement) à de la farine, en le lavant comme nous venons de le dire, qui ne lui a point fourni de semblable matière glutineuse : il l'a fait reparoître en ajoutant de l'alkali à cette même farine.

Toutes ces expériences & observations de M. Kesselmeier sont très intéressantes, & prouvent ce que nous avons dit sur la nécessité d'employer des eaux surs dans la préparation de l'amidon pour en obtenir une plus grande quantité, puisque, par l'intermede d'un acide, la matière glutineuse se convertit en amidon.

7°. M. Kesselmeier a soumis à la distillation, dans une cornue, une livre de matière glutineuse : il a passé d'abord une eau jaunâtre, ensuite des vapeurs blanches très abondantes & très élastiques qui se sont condensées en une liqueur jaune rougeâtre, ayant l'odeur des matières animales brûlées : en augmentant le feu il a monté une huile noire, épaisse, qui alloit au fond de la première liqueur : il s'est sublimé ensuite un sel volatil jaunâtre qui s'est attaché aux parois des vaisseaux : il est resté enfin dans la cornue trois gros & demi de charbon d'un noir brillant.

La liqueur qui a passé dans cette distillation, étoit de nature alkaline volatile, faisant effervescence avec tous les acides. Elle précipite le mercure en une poudre couleur de rose.

Le charbon resté dans la cornue a eu tout autant de peine à brûler que celui du fromage, ou des matières animales.

M. Kesselmeier a examiné la matière amidonnée par la macération dans de l'eau & par la distillation à la cornue : elle ne lui a donné dans l'une & l'autre expérience que des produits acides & point d'alkali volatil.

J'ai répété les expériences de M. Kesselmeier : j'ai séparé de six livres de farine de froment cinq onces deux gros de matière glutineuse : j'aurois pu en obtenir davantage ; mais je voulois l'avoir dans le plus grand état de pureté, & absolument débarrassée de toute la matière amidonnée. Pour cela j'ai lavé dans beaucoup d'eau, à plusieurs reprises, la

matiere glutineuse, en la maniant entre les mains, jusqu'à ce que l'eau ne prît plus de couleur blanche. J'ai obtenu une matiere blanchâtre, ferme, sans odeur, très élastique, semblable à la résine élastique de Cayenne: je pouvois en former une plaque de plus de huit pouces de diametre, sans qu'elle se cassât: elle reprenoit d'elle-même, un instant après, la forme qu'elle avoit auparavant; mais en se séchant elle devient cassante comme une gomme.

Le même jour que cette matiere a été préparée, j'en ai mis trois onces en distillation dans une cornue de verre. Il a passé d'abord sept gros de liqueur sans couleur, d'une odeur d'eau de lait: je l'ai séparée, en augmentant le feu par degré, jusqu'à faire rougir la cornue: il a passé une once cinq gros de liqueur rousse & un gros d'huile: sur la fin, il s'est sublimé au bec de la cornue cinq grains d'alkali volatil. Il est resté dans la cornue deux gros dix-huit grains de charbon rare, spongieux & très volumineux.

La premiere liqueur n'étoit point acide: elle contenoit de l'alkali volatil: elle verdissoit le syrop violat. La seconde étoit beaucoup plus riche en alkali volatil: elle verdissoit le syrop violat, & faisoit effervescence avec les acides.

Pour avoir la matiere glutineuse de M. Kesselmeier dans son état de pureté, il est bien important qu'elle soit bien lavée & débarrassée de la matiere amidonnée. Ces deux substances fournissent pendant l'analyse des produits différents. Lorsqu'il reste de l'amidon de mêlé avec la matiere glutineuse, les produits se confondent. Il en résulte, suivant les proportions, une liqueur qui n'est ni acide ni alkaline: elle est chargée d'un sel ammoniacal à acide végétal, mais qui se laisse décomposer par l'alkali fixe, & duquel on peut, par cet intermede, séparer l'alkali volatil.

J'ai gardé à part un peu de la matiere glutineuse pour la faire sécher à l'air. Il s'est formé à sa surface une croûte qui n'avoit point d'odeur; mais l'intérieur est resté mou: il a pris, dans l'espace de deux jours, une odeur semblable à celle de la viande mortifiée, sans odeur de fromage; mais il a conservé toute son élasticité. Ayant préparé de

cette matiere glutineuse, dans laquelle il étoit resté un peu d'amidon, cette derniere prit, dans l'espace de quelques jours, l'odeur de vieux fromage.

La farine de froment n'est pas vraisemblablement la seule substance farineuse qui fournisse une semblable matiere glutineuse; il est à présumer que toutes les autres en fourniroient aussi: c'est ce que je me propose d'examiner plus particulièrement dans ma Chymie, ainsi que le caractère de substance animale dont jouit cette matiere, quoique tirée du regne végétal.

Des Sucs huileux ou des Huiles.

Après avoir examiné les sucs aqueux, & tout ce qu'on peut en tirer, ce seroit l'occasion de parler des extraits qu'on prépare avec plusieurs de ces sucs dépurés; mais nous réservons de parler de ces préparations dans l'article de la mixtion, parcequ'on fait beaucoup d'extraits avec des décoctions de végétaux sur lesquels nous n'avons encore rien dit. Nous allons examiner les autres especes de sucs qu'on tire des végétaux & des animaux.

On entend par huiles, des sucs onctueux, gras & inflammables qu'on tire des végétaux, des animaux & de plusieurs endroits de la terre. Je comprends aussi sous ce nom les bitumes solides, parceque ces dernieres substances appartiennent originairement au regne végétal. Les huiles different des sucs aqueux par plusieurs propriétés générales; 1°. par leur inflammabilité: 2°. par leur non-miscibilité avec l'eau & avec toutes les liqueurs aqueuses: 3°. enfin les huiles & les matieres huileuses sont composées de beaucoup d'acide & de phlogistique: le principe aqueux & le principe terreux entrent dans leur composition en moindre quantité que dans les sucs aqueux. Outre ces propriétés générales, les huiles & les substances huileuses en ont encore de particulieres par lesquelles elles different les unes des autres.

Entre ces propriétés particulieres, il y en a quelques unes qui sont communes à plusieurs: ce qui donne lieu de les diviser en plusieurs sections.

1°. *Les huiles grasses proprement dites.* Ces huiles sont fluides ou solides : elles ne peuvent s'élever & se volatiliser par la chaleur sans s'altérer & sans se décomposer : elles ne peuvent s'enflammer tant qu'elles sont seules & froides. Les huiles fluides de cette classe sont l'huile d'olives, l'huile d'amandes douces, l'huile de semences de pavots, &c. Les huiles concrètes sont le suif, la plupart des graisses animales qui sont toujours figées, le beurre de cacao, l'huile épaisse de muscade, &c.

2°. *Les huiles essentielles.* Ces huiles sont la plupart très fluides ; quelques unes sont susceptibles de se cristalliser par un froid modéré. Il y a aussi des huiles essentielles épaisses, comme sont les baumes naturels : il y en a de concrètes, comme sont les résines pures. Ces dernières substances doivent être considérées comme des huiles essentielles épaisses à différents degrés.

On peut mettre dans cette classe les huiles minérales, celles qu'on retire par la distillation de plusieurs substances fossiles, & enfin des huiles empyreumatiques rectifiées. Toutes les huiles & les substances huileuses de cette dernière classe sont volatiles : elles s'élèvent ou en totalité ou en partie au degré de chaleur de l'eau bouillante ; les unes sans souffrir d'altération sensible, & les autres en se rectifiant de plus en plus aux dépens de leur décomposition. Elles ont d'ailleurs la propriété de s'enflammer sans être échauffées auparavant, comme cela est nécessaire pour enflammer les premières. Les huiles essentielles & les substances résineuses se dissolvent mieux dans l'esprit de vin & dans l'éther que dans les huiles grasses. Enfin ces huiles sont très actives, pénétrantes & même caustiques. En général elles font beaucoup d'impression sur l'organe de l'odorat & du goût, toutes propriétés que n'ont point les huiles grasses. Nous allons présentement examiner la préparation de plusieurs de ces sucs huileux qui serviront d'exemple pour les autres. Nous ne dirons cependant rien, quant à présent, sur les huiles distillées, ni sur les huiles essentielles qu'on peut obtenir par l'expression de certaines écorces, comme celles d'orange, de citron, de bergamote : nous nous réservons à en parler dans une autre occasion.

Des Huiles grasses , fluides , exprimées de plusieurs végétaux.

Les substances végétales qui fournissent ainsi leurs huiles, sont les semences que nous avons nommées *huileuses* ou *émulsives* ; telles que les semences de melons, de concombres, de pavots, de chenevis, de lin ; certaines semences de la classe des plantes ombellifères, comme celles d'anis, de cumin, de fenouil, &c. les amandes douces & amères, les amandes de noyaux de pêches, d'abricots, de prunes, &c. Nous allons prendre pour exemple celle qu'on tire des amandes douces.

Huile d'Amandes douces.

On prend la quantité que l'on veut d'amandes douces nouvelles & suffisamment séchées à l'air : on les frotte dans un linge neuf & rude pour en emporter la poussière jaune rougeâtre qui se trouve à leur surface : on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, & qu'en les exprimant un peu entre les doigts, on voie l'huile sortir. Alors on forme avec cette pâte une espèce de boule aplatie, ou de gâteau, & on l'enferme dans un morceau de toile de coutil, en lui laissant occuper le moins d'espace qu'il est possible, & on la soumet à la presse. L'huile, comme les autres liquides, n'étant pas compressible, passe à travers les mailles de la toile à mesure qu'on exprime : on la reçoit dans un vase convenable. Lorsque l'huile cesse de couler, on cesse de l'exprimer. Il reste dans le linge le parenchyme de la graine qui contenoit l'huile renfermée entre ses cloisons.

Si l'on a employé une livre d'amandes douces, on tire ordinairement cinq onces & demie d'huile ; mais si le coutil est déjà imbibé d'huile d'une opération subséquente, on en tire davantage.

Les amandes amères fournissent autant d'huile que les amandes douces : elle a une saveur amère assez agréable.

L'huile d'amandes douces adoucit les âcretés de la trachée-artère & de la poitrine : elle excite l'urine : elle appaise

Vertus.

les douleurs de la colique néphrétique, en faisant couler la pierre, le sable ou les glaires du rein à la vessie : elle appaise les tranchées des femmes en couche & celles des petits enfants : elle tue leurs vers. La dose est depuis deux gros jusqu'à quatre onces. On s'en sert aussi extérieurement pour ramollir & pour adoucir.

R E M A R Q U E S.

La méthode que nous venons de prescrire pour tirer l'huile des amandes douces, est générale pour toutes les semences qui peuvent ainsi fournir leur huile. Nous remarquerons seulement que les huiles qu'on tire par cette méthode des semences des plantes ombellifères, ne doivent pas être considérées comme des huiles grasses : elles contiennent une très grande quantité d'huile essentielle qu'on peut séparer par la distillation : aussi ne fait-on jamais usage de ce procédé pour tirer les huiles de ces semences à cause de la dissipation qui se fait des parties les plus volatiles.

Ceux qui préparent l'huile des amandes douces en grand font dans l'usage de les dépouiller de leurs écorces : ils les mettent tremper dans de l'eau très chaude : leurs enveloppes se gonflent & se détachent facilement : ils mettent ensuite les amandes dans une étuve pour les faire sécher : ils les réduisent en poudre en les faisant passer dans un moulin semblable à ceux dont on se sert pour moudre le café, à l'exception qu'il est beaucoup plus gros & plus grand : ensuite ils en tirent l'huile par le moyen de la presse, comme nous l'avons dit précédemment. Mais l'infusion dans l'eau chaude qu'on fait éprouver aux amandes douces, altere considérablement l'huile qu'on en tire : la chaleur qu'elle a éprouvée la dispose à rancir plus promptement. Ces opérations sont faites pour deux raisons : la première, qui est la principale, est de pouvoir vendre plus avantageusement aux Parfumeurs les pains de pâte d'amandes dont on a séparé l'huile : la seconde, afin d'éviter que l'huile d'amandes douces ait de la couleur, parceque, lorsqu'on laisse l'écorce aux amandes, l'huile qui en sort se colore toujours un peu en prenant une légère teinture de

la poussière rougeâtre qui reste à leur surface. C'est aussi pour qu'elle soit moins colorée que nous avons prescrit de frotter les amandes dans un linge rude avant de les piler ; mais cette couleur n'altère pas à beaucoup près les propriétés de cette huile autant que la chaleur qu'on lui fait éprouver dans l'étuve, après avoir dépouillé les amandes de leurs écorces.

Les huiles grasses, lorsqu'elles sont nouvellement exprimées, sont toujours un peu troubles à raison d'une certaine quantité de mucilage dans l'état de liquidité, qui a été entraîné avec elle pendant l'expression ; mais peu de jours après, ce mucilage se sépare des huiles, il se dépose au fond des bouteilles, & les huiles deviennent claires & transparentes : elles sont d'autant plus claires, qu'elles sont plus vieilles.

L'huile d'amandes douces que préparent certaines personnes, est souvent faite avec des amandes de toute espèce, & à différents degrés de vétusté. C'est pour elles un moyen de se débarrasser des amandes qui ne sont plus commercables. Plusieurs même font dans l'usage de mêler l'huile d'amandes douces avec une plus ou moins grande quantité d'huile d'œillet, qui est celle de pavot blanc.

Cette tromperie est difficile à reconnoître, & c'est pour cette raison que les Commis des Fermes générales étoient ci-devant autorisés à faire mêler une certaine quantité d'essence de térébenthine dans toutes les huiles d'œillet qui entroient à Paris, afin qu'elles ne pussent être employées que pour l'usage extérieur ; mais malgré toutes les précautions qu'on prenoit, il ne laissoit pas d'en passer beaucoup sans être mêlées d'essence de térébenthine. On avoit défendu l'huile d'œillet, parcequ'on en croyoit l'usage mal-sain ; mais comme on a reconnu le contraire, on en permet à présent l'entrée, & en effet elle n'est pas plus nuisible que l'huile d'olives : des Provinces entières n'en emploient pas d'autres de temps immémorial, & ne s'entrouvent pas mal.

L'huile d'olives se prépare à peu près de la même manière que celle dont nous venons de parler. On cueille les olives lorsqu'elles sont suffisamment mûres : on les fait

sécher afin de priver d'humidité le mucilage qu'elles contiennent abondamment, & par-là de détruire l'adhérence de l'huile avec ce mucilage : on les écrase & on les soumet à la presse en les arrosant avec un peu d'eau chaude, afin de donner plus de fluidité à l'huile : on la laisse reposer ensuite pour en séparer l'eau & le mucilage qui ont pu passer avec elle.

Toutes les huiles liquides des végétaux & des animaux sont sujettes à se figer par le froid, les unes plus facilement que les autres : l'huile d'olives, par exemple, lorsqu'elle est bonne, se fige si elle éprouve pendant quelques jours un froid de dix degrés au-dessus de la congélation ; au lieu que lorsqu'on lui fait éprouver ce même degré de froid subitement, elle ne fait que s'épaissir sans se figer. L'huile d'amandes douces, au contraire, ne se fige que par un froid de dix degrés au dessous de la congélation, encore faut-il qu'il continue plusieurs jours de suite. On ne peut attribuer ces différences qu'à la nature & aux proportions des principes qui entrent dans la composition de ces huiles, mais particulièrement au principe acide qui est plus développé dans les huiles qui sont moins sujettes à se figer. Il y a lieu de présumer que le figement des huiles n'est rien autre chose qu'une cristallisation de ces mêmes huiles : mais quelle qu'en soit la cause, on peut tirer de ces propriétés des huiles fluides des végétaux un principe qui est fondé sur l'expérience, & relatif à leur décomposition spontanée, c'est-à-dire, à la plus ou moins grande facilité qu'elles ont à rancir. J'ai remarqué que celles qui se figent facilement, comme l'huile d'olives, sont infiniment plus long-temps sans se rancir que la plupart des autres huiles qui sont toujours fluides ; & enfin, l'huile de ben qui est presque toujours figée dans notre climat, ne rancit qu'au bout d'un long espace de temps.

Huile de Ben.

On prend la quantité qu'on veut de noix de Ben les plus récentes & les plus grosses : on les casse une à une avec un petit marteau : on sépare exactement les coquilles qu'on

jette comme inutiles : on met à part les amandes : on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'elles soient réduites à pâte : on en forme une boule qu'on met dans un petit sac de toile de coutil ; on ferme l'ouverture avec une ficelle qu'on serre bien : on met le sac à la presse , & on l'exprime par degré ; l'huile sort peu à peu : on la reçoit dans une bouteille lorsqu'il ne coule plus rien : on desserre la presse : on ôte le marc du sac : on le réduit en poudre dans un mortier de marbre , & on remet cette poudre dans le même sac pour l'exprimer de nouveau : on en tire encore un peu d'huile qu'on met avec la première , lorsqu'il ne coule plus d'huile : on vuide le sac ; on jette comme inutile ce qu'il contient.

De la même manière on prépare l'huile de noisettes , l'huile de noix , &c.

L'huile de Ben ne s'emploie qu'à l'extérieur ; elle est Vertus détersive , adoucissante , propre pour ôter les démangeaisons de la peau , & pour adoucir : on la fait entrer dans des pommades adoucissantes & pour embellir la peau. On en met dans le tabac d'Espagne pour l'humecter. Les Parfumeurs s'en servent pour tirer l'odeur de certaines fleurs , telles que celles de Jasmin , de Tubéreuse , &c.

R E M A R Q U E S .

Le Ben fournit une huile très douce qui est presque toujours figée ; elle n'est fluide qu'à une température de douze ou quinze degrés au-dessus de la glace ; elle se conserve plusieurs années avant de devenir rance ; à mesure qu'elle vieillit , elle se fige plus difficilement. Lorsqu'elle coule de la presse , elle est d'autant plus épaisse , que la température est froide ; on peut , dans les temps de gelée , l'exprimer sans inconvéniens entre des plaques de fer chauffées dans de l'eau bouillante ; mais il ne faut pas lui appliquer un plus grand degré de chaleur , l'huile seroit plus disposée à se rancir ,

Huit livres de Ben nouveau fournissent trois livres de coquilles & cinq livres d'amandes : ces amandes rendent ordinairement une livre treize onces d'huile.

Huile de Semences de Jusquiame par expression.

Plusieurs personnes pensent que la semence de Jusquiame fournit de l'huile par la simple expression ; j'en ai fournis quatre livres bien pilées à une bonne presse sans avoir pu en tirer une seule goutte, quoique la semence pilée parût grasse au toucher, comme on désireroit en avoir à cause des vertus qu'on lui attribue pour soulager les douleurs hémorroïdales, j'ai été obligé de piler avec cette quantité de semences une livre d'amandes douces nouvelle ; l'huile que j'ai obtenue s'est trouvée avoir les effets qu'on en attendoit ; elle a beaucoup soulagé le malade, & depuis elle a été employée avec le même succès. La maniere de s'en servir consiste d'appliquer sur les hémorroïdes un linge fin & vieux bien imbibé de cette huile.

Huile de Semences de Chenevis.

On pile dans un mortier de marbre trois livres de grains de chenevis jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte : on l'enferme ensuite dans un petit sac de coutil, & on le met à la presse ; il sort une huile d'une légère couleur jaune, & qui n'a point de mauvaise odeur : on en obtient huit onces & demie : si l'on a eu la curiosité de peser le sac avant l'expression, & qu'on le pese après, on remarquera qu'il en restera une demi-once d'imbibée, pourvu qu'on ait fait choix d'un sac pas plus grand qu'il ne le faut.

Vertus. L'huile de semences de chenevis est adoucissante : on la fait entrer dans des lavements depuis une once jusqu'à trois pour appaiser les coliques & les ardeurs de Vénus.

Vertus. *Huile de Noix.* Des provinces entières font usage de l'huile de Noix en place d'huile d'Olive. Cette huile prise en lavement est estimée bonne pour soulager les coliques des peintres & celles qui sont occasionnées par des chaux ou des préparations de plomb qu'on a avalées par négligence, ou par remède, comme s'en servent beaucoup de gens qui, sans connoissance, pratiquent la médecine.

Dose. La dose est depuis une once jusqu'à quatre mêlé avec du vin.

Des Huiles épaisses des Végétaux.

Beurre de Cacao.

On prend la quantité que l'on veut de cacao des Isles : on le met dans une marmite de fer, on le rôtit légèrement jusqu'à ce que l'écorce ligneuse puisse se détacher facilement : on l'écrase légèrement sur une table avec un rouleau de bois pour détacher toutes les écorces : on le secoue dans un van pour séparer les écorces d'avec les amandes cassées du cacao. Alors on les pile dans un mortier de fer avec un pilon de même métal, qu'on a bien fait chauffer auparavant, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte molle : on broie ensuite cette pâte sur une pierre chauffée, de la même manière qu'on broie le chocolat. Lorsque le cacao est bien broyé, on le fait bouillir pendant environ une demi-heure dans une grande quantité d'eau : on laisse refroidir le tout : & on ramasse avec une cuiller ou avec une écumoire le beurre de cacao qui est figé à la surface de la liqueur : on fait encore bouillir le marc deux fois, ayant soin de laisser refroidir & de ramasser chaque fois le beurre de cacao qui se trouve figé. On fait fondre ensuite ce beurre de cacao au bain-marie : on le laisse se figer, & on l'enleve pour en séparer l'humidité : après quoi on le fait fondre & on le coule dans une bouteille longue & étroite, qu'on tient dans l'eau bouillante, afin que l'huile, en restant quelque temps fluide, puisse se dépurer. On la laisse se figer, on casse la bouteille, on sépare le beurre d'avec les *feces*, & on le purifie une seconde & une troisième fois de la même manière jusqu'à ce qu'il soit net, & qu'il ne contienne plus de parenchyme de l'amande de cacao. On sépare à chaque purification les *feces* qui se sont précipitées. On peut, pour accélérer sa purification, le passer au travers d'un linge fin & ferré immédiatement après qu'on l'a séparé de son humidité.

Le cacao des Isles est celui qui rend le plus de beurre : la quantité qu'il rend est d'autant plus grande, qu'il est plus nouveau ; le beurre qu'on en retire est également bon. Le cacao des Isles est âcre quand il est nouveau ; mais

le beurre ne l'est pas ; une livre & demie de cacao nouveau rend sept onces deux gros de beurre non purifiées , & six onces & demie lorsqu'il l'est.

Le beurre de cacao est adoucissant , incrassant , propre pour les maladies de la poitrine , pour la toux sèche. On le fait prendre en bols, seul ou mêlé avec du blanc de baleine & du kermès, suivant que le cas le requiert.

Vortus. Le beurre de cacao s'emploie aussi à l'extérieur pour adoucir & ramollir la peau.

On fait encore avec le beurre de cacao des suppositoires qui conviennent particulièrement pour adoucir les douleurs hémorrhoidales : on les introduit aussi dans la matrice pour adoucir les douleurs occasionnées par l'âcreté des ulcères.

R E M A R Q U E S.

On peut obtenir le beurre de cacao de beaucoup de manières différentes : mais celle que nous venons de proposer est préférable , parcequ'elle n'altère en rien les qualités de cette huile ; au lieu que par la plupart des autres méthodes dont nous allons parler on lui fait toujours éprouver des degrés de chaleur qui l'alterent & développent son acide , si ce n'est cependant la méthode suivante , qui est aussi bonne que la précédente. On pulvérise grossièrement le cacao , au lieu de le réduire en pâte : on le met dans un sac de toile de coutil, & on le plonge dans de l'eau qu'on entretient bouillante , jusqu'à ce que le cacao soit échauffé également : alors on met le sac à la presse entre des plaques de fer chauffées à la chaleur de l'eau bouillante : l'eau qui est entrée dans le sac sort avec l'huile qui n'a pas le temps de se figer : on exprime jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien du sac. On fait bouillir le sac avec son marc encore une fois , & on l'exprime de nouveau pour retirer ce qui peut être resté de beurre de cacao. On le purifie ensuite , comme nous l'avons dit précédemment. Lorsqu'on emploie cette seconde méthode , il ne faut pas que le cacao soit broyé , parce qu'il boucheroit les pores du linge & empêcheroit qu'on ne pût l'exprimer , & aussi à

cause d'un mucilage assez considérable qui se délaie ; ce qui oblige d'exprimer doucement , sans quoi on feroit crever le sac.

Un troisieme moyen qu'on emploie pour obtenir l'huile de cacao , consiste à le soumettre à la presse entre des plaques chauffées , immédiatement après qu'on l'a réduit en pâte dans un mortier de fer chauffé. Ce moyen est moins long que les précédents , & le beurre qu'on obtient est un peu moins blanc.

Il y a des Fabricants de chocolat qui tirent une certaine quantité de beurre du cacao avec lequel ils doivent former du chocolat : ils mettent la pâte , avant qu'elle soit broyée , sur une pierre inclinée & chauffée : par ce moyen , le beurre coule doucement , & il se trouve presque tout purifié ; mais cette quantité de beurre séparé du cacao est aux dépens de la bonté du chocolat. Ils remplacent l'huile qu'ils en ont séparée par d'autres substances dont nous parlerons ailleurs. Ils falsifient ensuite ce beurre en le mêlant avec une certaine quantité de suif de mouton , récemment préparé , & qui n'a point d'odeur.

Le beurre de cacao a une consistance un peu plus ferme que celle du suif de mouton ; mais il se liquéfie plus facilement que lui dans les mains : pour peu qu'elles soient chaudes , il graisse à peu près aussi facilement que le beurre ordinaire.

Cette substance est sujette à se rancir comme toutes les autres huiles & graisses : lorsqu'elle est dans cet état , on ne doit jamais l'employer en Médecine. Ce beurre , quoique très rance , ne perd rien de sa consistance ; mais il acquiert beaucoup de blancheur. J'en ai fait des bougies moulées , comme on fait les chandelles avec le suif : cette espece de bougie étoit aussi belle que celle de cire : elle étoit un peu plus sonnante : la lumière qu'elle répandoit étoit nette , pure & tranquille , comme celle de la cire. Une de ces bougies , pesant une once , a duré aussi long-temps qu'une chandelle de suif qui pesoit une once & demie : l'une & l'autre avoient la même quantité de brins de coton pour meche , & elles étoient aussi de la même grosseur ; la chandelle de suif étoit seulement plus longue : la durée de l'une

& de l'autre a été de quatre heures ; d'où il résulte qu'on peut faire de très belle & de très bonne bougie avec le beurre de cacao : ce qui peut être d'un grand secours dans les disettes de cire ; du moins les gens des pays où vient le cacao pourroient l'employer à cet usage. Cette espece de bougie seroit toujours beaucoup plus chere ici que celle de cire ; mais cette observation peut avoir son application pour d'autres fruits qui fournissent des huiles aussi solides , comme les anacardes & plusieurs autres dont on ne fait aucun usage , & qu'on pourroit cultiver dans ce dessein.

Huile épaisse de Noix muscades.

On prend la quantité que l'on veut de bonnes muscades : on les pile dans un mortier de fer un peu chauffé , jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte : on les enferme dans un morceau de toile de coutil , & on les foumet à la presse entre des plaques de fer un peu chauffées : l'huile qui coule se fige en refroidissant : on la ramasse , & on la fait fondre à la chaleur du bain-marie pour la réduire en masse afin qu'elle se conserve mieux : c'est ce que l'on nomme *huile épaisse de muscades* : elle a une consistance à peu près semblable à celle du suif de bœuf.

Vertus. L'huile de muscade est fort stomachale appliquée extérieurement ou donnée intérieurement. La dose est depuis
Dose. quatre grains jusqu'à dix dans un bouillon , ou dans une autre liqueur convenable. On la fait entrer dans des pom-mades & liniments comme fortifiante & nerveale.

R E M A R Q U E S.

Les muscades contiennent deux sortes d'huiles bien distinctes l'une de l'autre. La premiere est une huile essentielle fluide qui se volatilise au degré de chaleur de l'eau bouillante , & qui a beaucoup d'odeur. La seconde est une huile épaisse comme le beurre de cacao , & qui , à proprement parler , n'a point d'odeur , mais elle en conserve toujours un peu , même après qu'on a séparé , par la distillation à l'eau , l'huile essentielle qu'elle contient , parceque cette séparation ne peut pas se faire bien exactement. Quelques personnes

personnes recommandent d'échauffer les muscades à la vapeur de l'eau bouillante, après qu'elles sont pilées ; mais j'ai remarqué qu'il étoit plus commode & plus sûr de les piler dans un mortier chauffé modérément, afin de ne point faire dissiper l'huile essentielle qui est la plus efficace.

L'huile de muscade, de laquelle on a séparé l'huile essentielle, est plus épaisse : ceux qui la préparent en grand la mêlent avec un peu de saindoux pour lui donner à peu près la consistance qu'elle doit avoir ; mais cette fraude est facile à reconnoître, en ce que cette huile de muscade, ainsi altérée & falsifiée, a moins d'odeur.

Huile de Laurier.

On prend la quantité que l'on veut de baies de laurier récentes, & dans leur parfaite maturité : on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : on les fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau pendant environ une demi-heure, mais dans un vaisseau suffisamment clos, pour qu'il ne se fasse que peu ou point d'évaporation. On passe la liqueur tandis qu'elle est bouillante, avec forte expression : on la laisse refroidir : on ramasse à sa surface une huile verte, odorante, & qui est d'une consistance de beurre. On pile le marc : on le fait bouillir de nouveau, & on en tire encore de l'huile en exprimant le marc, & en laissant refroidir la liqueur : on mêle cette huile avec la première ; c'est ce que l'on nomme *huile de laurier*.

L'huile de laurier raréfie, ouvre, amollit & fortifie les nerfs : on s'en sert à l'extérieur pour la paralysie, pour la foiblesse des nerfs, pour résoudre les tumeurs, pour les catarrhes, pour la goutte sciatique, pour la colique ventreuse : on en frotte chaudement les parties : on en mêle aussi dans les lavements, depuis deux gros jusqu'à six : on peut même en faire prendre quelques gouttes par la bouche.

Vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

L'huile de laurier est à peu près dans le même cas que l'huile de muscade dont nous venons de parler : elle contient une petite quantité d'huile essentielle qui peut s'éle-

ver au degré de chaleur de l'eau bouillante : c'est pourquoi il est bon de ne point la laisser dissiper pendant la décoction des baies. On doit même faire cette décoction dans un alambic, afin de recueillir la portion qui s'élève pour la mêler ensuite avec celle qui farnage la décoction. La meilleure huile de laurier est contenue dans l'écorce des baies, suivant la remarque de Lemery. Ceux qui veulent l'avoir parfaite ne pilent point les baies, afin que l'huile des noyaux ne se mêle point avec elle. On ne tire ordinairement qu'une petite quantité d'huile. On nous envoie cette huile toute préparée du Languedoc, d'Italie, & d'autres pays chauds où il croît beaucoup de lauriers ; mais la plus grande quantité d'huile de laurier qu'on emploie dans la Pharmacie n'a point été préparée comme nous venons de le dire : on la prépare avec des feuilles & des baies de laurier & du saindoux, comme nous le dirons à l'article des onguents.

De la préparation des Graisses des Animaux, en prenant celle de Porc pour exemple.

On prend la quantité que l'on veut de graisse de porc, que l'on nomme *panne* : on en sépare la membrane adipeuse qui est à la surface : on coupe la graisse par morceaux : on la pétrit dans de l'eau très pure, en la maniant entre les mains, afin de délayer dans l'eau le sang caillé qui se trouve dans les petits vaisseaux : on change l'eau de temps en temps, ce que l'on continue jusqu'à ce que la dernière eau en sorte sans couleur : alors on tire la graisse de l'eau : on la fait fondre à une douce chaleur, & on la laisse sur le feu jusqu'à ce que, de blanche & laiteuse qu'elle est d'abord, elle devienne parfaitement claire & transparente, & qu'en en jettant quelques gouttes dans le feu, elle ne pétille plus : c'est à ces signes qu'on reconnoît que la graisse fondue ne contient plus d'humidité ; alors on la coule, & on la passe à travers un linge bien ferré, sans l'exprimer. On fait refondre les portions de graisse qui ne sont point liquéfiées à la première opération, en y ajoutant un peu d'eau ; &

lorsque cette graisse est fondue comme la précédente, on la coule de la même manière. On continue ainsi jusqu'à ce que toute la graisse soit fondue, & qu'il ne reste plus que les membranes adipeuses, séchées & rôties, qu'on exprime fortement à la dernière opération. On met à part cette dernière portion de graisse, parcequ'elle est colorée par les membranes qui ont été rôties : elle est aussi bonne que la première ; mais on ne l'emploie que dans des préparations où la couleur est indifférente. On verse la graisse, tandis qu'elle est encore chaude & liquide, dans des pots de faïence, afin qu'en se figeant dans ces vases, elle ne laisse aucune ouverture autour d'elle par où l'air puisse pénétrer son intérieur ; ce qui la feroit rancir & jaunir plus promptement.

Si l'on emploie cent livres de panne, on retire ordinairement quatre-vingt-douze livres de graisse fondue.

La graisse de porc ainsi préparée est amollissante, anodine, résolutive, adoucissante, étant appliquée à l'extérieur : donnée à la dose d'une once en lavement, elle est un grand adoucissant dans les coliques, les tenesmes, &c.

*Vertus.**Dose.*

R E M A R Q U E S.

La graisse de porc fait la base de la plupart des onguents dont nous parlerons à l'article des médicaments externes composés. C'est une substance huileuse qui abonde beaucoup en acide, & qui fournit, par l'analyse chimique, les mêmes principes que les huiles végétales. Cette substance, quoique tirée des animaux, n'est nullement animalisée : elle a conservé dans le corps de l'animal tous les caractères des huiles végétales. On peut dire la même chose du suif & de la moëlle, qui n'en diffèrent en aucune manière de ce côté-là. Toutes ces graisses ne diffèrent les unes des autres que par la consistance qui est plus ou moins ferme ; ce qui vient vraisemblablement des différentes proportions de leurs principes, ou de la manière dont ces mêmes principes sont combinés.

La plupart des graisses, quoique toujours figées, se rancissent néanmoins plus promptement que plusieurs huiles

végétales, comme celles d'olives & de ben, qui se figent facilement; ce qui sembleroit contredire ce que nous avons avancé précédemment: mais il paroît qu'on peut attribuer ces différences à l'élaboration que ces substances huileuses ont subie dans le corps de l'animal, & à l'arrangement des principes, qui est différent. L'acide, dans les graisses animales, se développe plus facilement par l'action combinée de l'air & de l'eau; ce qu'on reconnoît par l'odeur rance qu'elles acquièrent en fort peu de temps, sur-tout lorsqu'en les préparant on n'a pas fait dissiper entièrement toute l'humidité. C'est pour cette raison que nous avons recommandé de ne couler la graisse que lorsqu'elle en est entièrement privée, & de la laisser se figer dans les pots où l'on veut la conserver, afin qu'en remplissant exactement toute la capacité, l'air ne puisse pénétrer dans son intérieur. Mais malgré toutes ces précautions, la graisse de porc, comme toutes les autres, rancit toujours au bout de deux années, quelque bien préparée qu'elle soit; ce qui n'arrive pas aux huiles auxquelles nous les comparons.

L'eau qu'on mêle en faisant fondre les graisses, est destinée à empêcher qu'elles ne roussissent pendant leur liquéfaction: cela forme une sorte de bain-marie. Lorsque celle de porc a été préparée comme il convient, elle est très ferme & parfaitement blanche, à l'exception de la dernière portion qui est toujours un peu rousse.

On ne doit jamais employer dans les préparations de Pharmacie la graisse ou saindoux tout préparé que vendent les Charcutiers: c'est un amas de graisses de toute espèce: elle est ordinairement mêlée de la graisse salée qui sort pendant la cuite du petit salé: elle a l'odeur de graisse de rôti: ils y mêlent d'ailleurs la plus grande quantité d'eau qu'ils peuvent, en l'agitant dans l'eau, afin de la blanchir après qu'elle est fondue.

On peut préparer de la même manière que nous l'avons dit toutes les graisses des autres animaux. Cependant on ne lave pas ordinairement celles qui sont rares & chères, comme celles de vipères, à moins qu'on n'en ait une grande quantité: ainsi on se contente, pour l'ordinaire,

de les liquéfier à une douce chaleur pour les priver de toute humidité : on les passe ensuite à travers un linge en les exprimant suffisamment.

Toutes les graisses ne sont pas d'une consistance semblable : les unes en ont beaucoup, comme celle de mouton : les autres restent presque toujours fluides, comme celle de plusieurs poissons : d'autres ne se figent qu'en partie, comme celle de vipère ; ce qui pourroit faire soupçonner d'abord, si l'on n'avoit point de pareils exemples dans la plupart des huiles fluides végétales dont nous venons de parler, que cette dernière seroit sous deux états différents, quoiqu'essentiellement la même.

Huile d'Œufs.

On fait durcir des œufs : on en sépare ensuite les jaunes : on les met dans une poêle de fer ou dans un poëlon d'argent : on les fait dessécher sur un feu doux, en les remuant sans discontinuer, & les écrasant pour les diviser & les émietter. Lorsqu'ils sont bien secs, on augmente un peu la chaleur, en prenant garde de ne les point faire roussir : ils se gonflent prodigieusement, & se liquéfient beaucoup : lorsqu'on les a tenus sur le feu pendant quelques minutes en cet état, on les met promptement dans un sac de toile forte, & on les soumet à la presse entre des plaques de fer chauffées dans de l'eau bouillante. Il sort une huile d'un jaune doré, d'une odeur agréable, & d'une saveur très douce ; c'est ce que l'on nomme *huile d'œufs* : de cinquante jaunes d'œufs on tire ordinairement cinq onces d'huile.

Cette huile est très adoucissante pour la peau, pour Vertus. effacer les cicatrices, pour empêcher les cavités de la petite vérole de paroître, pour les crevasses du sein & des mains, & pour la brûlure.

R E M A R Q U E S.

Les jaunes d'œufs, immédiatement après qu'ils sont cuits, contiennent beaucoup d'humidité ; elle tient la matière mucilagineuse dans un degré de consistance conve-

nable pour empêcher l'huile de se séparer ; mais à mesure qu'elle se dissipe , l'huile sort de ses cellules , & on l'obtient facilement. On doit bien prendre garde de rôtir & de brûler les jaunes d'œufs en les desséchant , sans quoi l'huile qu'on tireroit seroit rousse & de mauvaise odeur.

Quelques personnes falsifient cette huile en y mêlant de l'huile grasse colorée avec de la racine de curcuma.

Des Sucs résineux , des Résines & Baumes naturels.

Si je place ici les résines & les baumes naturels à la suite des huiles grasses des végétaux & des graisses des animaux , ce n'est pas que je pense que ces substances leur soient entièrement semblables ; au contraire , je fais qu'elles en diffèrent essentiellement ; mais comme elles leur ressemblent beaucoup par un certain nombre de propriétés communes , j'ai cru devoir les placer à leur suite. J'ai déjà fait connoître précédemment une partie des propriétés générales de ces substances , & en quoi elles diffèrent des huiles & des graisses proprement dites ; mais il reste encore un grand nombre d'autres propriétés à examiner par lesquelles elles en diffèrent. Cet examen nous entraîneroit dans des détails chimiques qui seroient trop longs & déplacés dans un ouvrage comme celui-ci : ainsi je me bornerai à rapporter seulement les préparations qu'on fait de ces substances , & qui sont du ressort de la Pharmacie proprement dite.

Lotion de la Térébenthine , ou Térébenthine lavée.

La lotion de la térébenthine se fait moins pour en séparer les impuretés que pour la durcir. On prend la quantité que l'on veut de térébenthine bien claire : on l'agite dans l'eau avec un bistortier de bois ou avec une spatule d'ivoire , ayant soin de changer l'eau de temps en temps. La partie huileuse la plus subtile ou l'huile essentielle s'évapore en partie , tandis qu'une portion se dissout dans l'eau sans troubler sensiblement sa transparence. On s'apperçoit de la portion qui est dissoute dans l'eau par l'odeur & la saveur qu'acquiert cette même eau. La térébenthine devient blanchâtre par l'interposition d'une petite quantité d'eau & d'air

qui se mêle avec elle ; mais elle s'en sépare par le repos : quelques jours après , la térébenthine redevient presque aussi claire & aussi transparente qu'elle étoit auparavant.

Le but qu'on se propose dans cette opération , est de durcir un peu la térébenthine pour la rendre plus facile à prendre en pilules : mais elle est néanmoins encore trop fluide : on est obligé , pour remplir cette intention , d'avoir recours à une opération que l'on nomme *coction de la térébenthine* , par laquelle on fait dissiper une plus grande quantité de son huile essentielle.

Coction de la Térébenthine , ou Térébenthine cuite.

On met la quantité que l'on veut de térébenthine dans une bassine d'argent , ou , à son défaut , dans une terrine vernissée , avec trois ou quatre fois son poids d'eau : on fait bouillir le tout jusqu'à ce que la térébenthine ait acquis une consistance assez ferme pour pouvoir en former des pilules : ce que l'on reconnoît en en faisant refroidir un peu de temps en temps dans de l'eau froide.

Les pilules de térébenthine sont sujettes à se ramollir & à se réunir en une seule masse quelque temps après qu'elles ont été formées. Plusieurs personnes , pour prévenir cet inconvénient , sont dans l'usage de mêler la térébenthine , après qu'elle est cuite & séparée de l'eau , avec des poudres appropriées , comme celles de réglisse , de guimauve & d'amidon , & quelquefois des poudres purgatives lorsque le cas le requiert.

La térébenthine lavée ou cuite est apéritive , propre pour la pierre , pour la gravelle , pour les gonorrhées , pour les ulcères du rein , de la vessie & de la matrice. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Vertus.

Dose.

L'urine de ceux qui ont pris de la térébenthine sent ordinairement la violette ; & même l'urine des Peintres & des Vernisseurs qui emploient beaucoup d'essence de térébenthine , a fort souvent cette odeur : cela vient de celle qui se réduit en vapeur , & qu'ils respirent avec l'air. La térébenthine occasionne à certaines personnes , qui en font usage , des maux de tête considérables : lorsque ces acci-

dents arrivent, on leur en fait prendre de moindres doses ; ou on leur en fait discontinuer l'usage , & on a recours à d'autres remèdes.

Purification du Styrax liquide.

La purification du styrax liquide consiste à le débarrasser des impuretés qui lui sont ordinairement mêlées.

On prend la quantité que l'on veut de styrax liquide : on le liquéfie un peu par le moyen d'une douce chaleur : on le passe ensuite au travers d'un tamis de crin médiocrement ferré, en le frottant légèrement avec une spatule de bois : on le ferre dans un pot de faïence avec un peu d'eau , afin qu'il ne se desseche point à sa surface.

Le styrax liquide ne s'emploie que pour l'extérieur. Il est
 Vertus. incisif, atténuant, émollient & fort résolutif : il est vulnérable, nerval, & résiste à la gangrene : il fortifie le cerveau par son odeur.

Des Sels essentiels des Sucs inflammables.

La raison qui nous a fait placer à la suite des suc aqueux, les sels essentiels qu'on en retire, est la même qui nous engage à parler immédiatement après la préparation des suc inflammables, des matières salines que fournissent ces suc ; d'autant plus, que les moyens qu'on emploie pour les obtenir sont aussi simples que ceux qu'on met en usage pour se procurer les sels essentiels des suc aqueux.

Le principe salin dans les suc huileux n'est ni aussi libre, ni ne se laisse appercevoir avec la même facilité, que dans les suc aqueux. Les sels que les substances inflammables fournissent sont aussi d'une nature bien différente, comme nous nous en assurerons par leurs propriétés. Parmi les suc inflammables, il n'y a que les résineux qui en fournissent une quantité très sensible ; & il n'y a dans cette dernière classe que ceux qui sont très odorants qui rendent une espèce de sel volatil huileux, connu sous le nom de *fleurs*. Tel est, par exemple, celui qu'on retire du benjoin par sublimation. On croit communément que cette résine est la seule qui fournisse ainsi du sel volatil ; mais j'ai remar-

qué que le *storax calamithe* & le *storax liquide* en produisent de semblable. Peut-être toutes les résines très odorantes sont-elles dans le même cas, à l'exclusion de toutes les substances huileuses, graisseuses & résineuses, qui n'ont que peu ou point d'odeur; du moins je ne sache pas que jusqu'à présent on ait tiré aucun sel essentiel cristallisable des autres sucres huileux: mais cependant il seroit ridicule d'en nier la possibilité.

Peut-être qu'on y parviendrait par des moyens différents de ceux qu'on a employés jusqu'à présent: peut-être aussi, & il y a lieu de le présumer, que le principe salin dans ces substances est non seulement contenu en moindre quantité, mais qu'il y est encore combiné d'une manière différente, & fixé davantage que dans les résines odorantes; ce qui rend son extraction très difficile. Au contraire, dans les résines odorantes, ce principe salin est très volatil; il paroît y être contenu par surabondance, & il est infiniment plus développé & plus disposé à se séparer de la substance purement résineuse, puisqu'une chaleur modérée suffit pour le dégager sans altérer notablement la substance résineuse.

Il paroît même que c'est à ce principe salin, surabondant dans les résines, & tellement combiné avec les autres principes qu'on ne peut l'en séparer entièrement, qu'on doit rapporter leur odeur plus forte que celle des autres sucres inflammables. Quoi qu'il en soit, on doit regarder les matières salines qu'elles fournissent comme les vrais sels essentiels des substances: ce sont des sels savonneux, composés d'huile essentielle très ténue, & d'acide volatil. On peut les considérer encore comme des huiles essentielles rendues concrètes par l'acide volatil de ces substances résineuses. Ces sels ont beaucoup d'analogie avec le camphre; mais ils en diffèrent, en ce que leur acide est plus développé, & qu'il se manifeste sur les couleurs bleues des végétaux qu'ils rougissent: propriétés que n'a point le camphre. Les sels essentiels des résines diffèrent aussi considérablement des sels essentiels des sucres aqueux, & en général, ils participent davantage des propriétés des substances d'où on les

a tirés. 1°. Ils sont inflammables : 2°. ils ont autant d'odeur que les substances qui les ont fournis : 3°. ils sont très volatils : 4°. ils sont dissolubles dans toutes les liqueurs inflammables : toutes propriétés que n'ont point les sels des fucs aqueux , & par lesquelles ils en diffèrent essentiellement ; mais ils y ressemblent en ce qu'ils sont dissolubles dans l'eau, & qu'ils sont susceptibles de s'y crySTALLISER comme eux.

On pourroit encore mettre au rang des sels essentiels des substances inflammables le sel volatil qu'on retire du fuccin ; mais comme cette espèce de sel est de nature différente de ceux qui nous occupent actuellement , & qu'on l'obtient par l'analyse de ce bitume , nous renvoyons à l'ouvrage de la Chymie , que j'ai déjà annoncé.

Fleurs de Benjoin.

On met deux livres de benjoin concassé dans une terrine vernissée, peu profonde & très évafée : on la couvre d'une seconde terrine de grès : on lute les jointures des deux terrines avec du papier imbu de colle de farine ou d'amidon : on place les vaisseaux sur un fourneau suffisamment large pour que la terrine entre presque entièrement dans le fourneau : on donne à la terrine un degré de chaleur un peu supérieur à celui de l'eau bouillante : on l'entretient en cet état pendant environ deux heures ; on laisse ensuite refroidir les vaisseaux entièrement : on les délute avec précaution afin de les agiter le moins qu'il est possible : on enlève la terrine supérieure : on sépare avec la barbe d'une plume les fleurs de benjoin qui se sont sublimées. On réitère jusqu'à six fois la sublimation , s'il est nécessaire , jusqu'à ce que le marc ne fournisse plus de fleurs.

Vertus.

Les fleurs de benjoin ont une odeur forte , mais agréable , piquante : elles excitent à tousser quand on les remue & qu'il en entre dans la gorge : leur saveur est acide , pénétrante. On estime ces fleurs bonnes pour l'asthme , pour abattre les vapeurs , pour les palpitations , pour résister au venin. La dose est depuis deux grains jusqu'à cinq : on les fait entrer dans des bols , pilules ou opiates , afin qu'étant enveloppées , elles ne picotent point la gorge lorsqu'on en fait usage.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Afin qu'il ne se dissipe point de fleurs de benjoin pendant la sublimation, on use les bords de l'une & de l'autre terrine en les frottant sur un porphyre avec du sable & de l'eau jusqu'à ce que les bords se joignent le plus exactement qu'il est possible : au moyen de cette précaution, le lut de colle d'amidon étendu sur du papier suffit pour achever de fermer les jointures.

Le degré de chaleur que nous avons prescrit est suffisant pour ramollir & liquéfier en grande partie le benjoin ; ce qui est absolument nécessaire pour la sublimation des fleurs : il ne se sublime rien, si cette résine ne souffre point ce léger ramollissement. Lorsque l'on a continué le feu pendant le temps que nous avons prescrit, il convient de le cesser, parceque les fleurs qui viennent les dernières sont toujours moins belles, sur-tout lorsque le feu a été trop fort sur la fin de l'opération. Celles qu'on retire à la seconde & à la troisième sublimation sont encore moins belles : elles sont imprégnées d'une portion d'huile essentielle du benjoin, qui provient d'un commencement de décomposition de cette résine. On peut les avoir aussi belles que les premières, en les mêlant avec vingt ou trente fois leur pesant de sable blanc lavé, & en les faisant sublimer une seconde fois.

Entre les différents appareils qu'on peut employer pour obtenir cette espèce de sel volatil du benjoin, j'ai reconnu que celui que j'ai prescrit est le meilleur & le plus commode. On se sert ordinairement d'un pot de terre plus ou moins grand, dans lequel on met le benjoin concassé : on le recouvre d'un grand cornet de papier ou de carton, fait comme un pain de sucre, pour recevoir les fleurs à mesure qu'elles se subliment : ces cornets sont fort poreux : ils imbibent une prodigieuse quantité de fleurs, & on ne peut les retirer qu'en déchiquetant ces cornets qu'on mêle avec beaucoup de sable, pour procéder ensuite à la sublimation : mais on peut éviter cette opération, en employant un vaisseau sublimatoire qui ne se laisse point pénétrer.

Quelques personnes ont substitué de grands cornets de terre cuite à ceux de carton ; mais ils sont toujours moins commodes , parcequ'ils ne présentent pas une surface suffisamment large : d'ailleurs le degré de chaleur qu'on est obligé de donner pour faire élever ces fleurs dans cette espece de chapiteau qui est très élevé , est suffisant pour décomposer le benjoin , & faire passer avec les fleurs une certaine quantité d'huile qui altere leur blancheur , comme cela arrive presque toujours. Lorsque l'opération est bien conduite , on remarque qu'il ne s'est élevé de fleurs , que jusqu'au milieu de la hauteur de ce cône ; le reste de sa capacité devient par conséquent inutile.

Trois livres de benjoin ordinaire , sublimé jusqu'à six fois , ont fourni trois onces six gros & demi de fleurs : le feu a été ménagé dans les premières sublimations , & poussé un peu plus fort dans les dernières.

Ce qui reste dans la terrine après la sublimation des fleurs de benjoin , est rare , spongieux , d'une couleur brune noirâtre , & d'une odeur presque aussi agréable qu' auparavant. Cette matiere contient une grande quantité de sel volatil semblable , mais qu'on ne peut obtenir qu'en décomposant ce benjoin dans une cornue. Nous ne suivrons pas plus loin cette analyse , parcequ'elle nous entraîneroit dans des détails chymiques qui nous éloigneroient trop de notre objet.

Les fleurs de benjoin doivent être considérées comme étant le sel essentiel de cette résine. Ce sel est inflammable , dissoluble dans l'esprit de vin & dans l'eau. Les fleurs de benjoin , nouvellement sublimées , sont d'un blanc brillant argentin ; mais elles perdent leur beauté , & deviennent d'une couleur brune , au bout de quelque temps , à raison d'une substance huileuse rectifiée qui les accompagne pendant leur sublimation. Cette huile se décompose avec la plus grande facilité par le contact de l'air , & devient presque noire. C'est elle qui donne aux fleurs la couleur brune dont nous parlons. On a cherché à remédier à cet inconvénient , en sublimant ces fleurs plusieurs fois de suite , & en les mettant avec du sable pour absor-

ber cette huile. Ces moyens sont longs, & occasionnent beaucoup de déchet. Je n'en ai pas trouvé de meilleur que celui de les purifier par dissolution dans l'eau, filtration & crySTALLISATION de la manière suivante.

J'ai fait dissoudre vingt-cinq onces de fleurs de benjoin, qui avoient besoin d'être purifiées, dans une suffisante quantité d'eau : j'ai filtré la liqueur : elle a passé fort claire, légèrement rousse : elle a fourni par le refroidissement beaucoup de fleurs de benjoin crySTALLISÉES en aiguilles, d'un blanc brillant & argentin, comme si elles eussent été sublimées. La liqueur, remise à évaporer, s'est troublée à raison de l'huile que les fleurs contenoient, & qui s'est décomposée. J'ai filtré de nouveau cette liqueur : elle a fourni de nouveaux crySTaux ; mais ils étoient en petites écailles, & semblables à ceux de sel sédatif sublimé, & de couleur brune.

Les fleurs de benjoin sont peu dissolubles dans l'eau ; dix livres & demie d'eau bouillante n'en peuvent dissoudre que quatre onces : elles se crySTALLISENT par le refroidissement, parceque l'eau froide n'en peut tenir autant en dissolution que l'eau bouillante. Les fleurs de benjoin, qui ont été purifiées par ce procédé, sont dépouillées de toute leur huile surabondante : elles sont fort belles ; & ne changent plus à l'air. Vingt-cinq onces de fleurs de benjoin ordinaire m'ont rendu vingt-une onces de fleurs de benjoin très belles & crySTALLISÉES. L'eau qu'on emploie pour cette purification ne sert que d'intermède & comme de dissolvant à cette matière saline ; mais il n'en entre point dans la composition des crySTaux.

Des Sucs laiteux & des Gommés résines.

Les sucS laiteux sont ainsi nommés, parcequ'ils ressemblent au lait des animaux, ou aux émulsions : ce sont en effet des émulsions naturelles. Toutes ces liqueurs se ressemblent par plusieurs propriétés générales ; mais aussi elles diffèrent considérablement par leurs propriétés par-

ticulières : elle sont toutes composées de substances huileuses , résineuses , gommeuses & extractives.

La substance résineuse se trouve unie & dissoute en quelque sorte dans le principe aqueux de ces mêmes suc par l'intermede des matieres gommeuses , mucilagineuses , extractives & salines ; de la même maniere que le beurre , dans le lait des animaux , se trouve uni à l'eau par les sels & par la partie fromageuse ; ainsi que l'huile , dans les émulsions , se trouve unie à l'eau par l'intermede des mucilages , &c. Il y a un grand nombre de végétaux qui fournissent ainsi un suc laiteux : ceux de ce pays-ci sont les tithymales & les chicorées qui le donnent blanc , la chéridoïne qui le donne jaune , &c. mais on n'en fait aucun usage , parcequ'ils sont remplacés par ceux qui nous viennent des pays étrangers , & qui sont plus efficaces. Ordinairement on nous les envoie tous desséchés , apparemment pour la commodité du transport , ou parcequ'on ne pourroit les employer dans leur état de liquidité. Ces suc desséchés portent le nom de *gommes-résines* ; tels sont la myrrhe , la scammonée , le galbanum , le sagapenum , l'opopanax , l'euphorbe , la gomme ammoniac , l'oliban , &c.

Ces suc sont tirés par incision , ou sans incision : on les fait ensuite épaisir au soleil ou sur le feu : les uns sont secs & friables immédiatement après , ou peu de temps après qu'on les a fait dessécher , & sont faciles à réduire en poudre ; comme la scammonée , la myrrhe , l'opopanax , la gomme de lierre , & plusieurs autres : les autres conservent pendant long-temps une sorte de mollesse , qui est cause qu'on ne peut les pulvériser & les mêler commodément dans les compositions. Les uns & les autres sont mêlés d'écorces d'arbres , de petites portions de bois , de pailles , & d'autres impuretés. On a imaginé de purifier ceux qu'on ne peut réduire en poudre , en les dissolvant dans différentes liqueurs , afin de les débarrasser des choses étrangères qui leur sont unies. A l'égard des gommes-résines qui sont seches & friables , on les purifie facilement par la pulvérisation , comme nous le dirons bientôt.

Je dois avertir encore que je n'entrerai dans les détails chymiques de ces substances que lorsque ces détails auront un rapport direct à la Pharmacie.

Purification des Gommés-résines qu'on ne peut réduire en poudre , en prenant pour exemple le Galbanum.

On prend la quantité que l'on veut de galbanum : on le met dans deux ou trois fois son poids de vinaigre : on le fait dissoudre par le moyen d'une douce chaleur : on passe le tout au travers d'un linge , en exprimant fortement : on remet le marc avec de nouveau vinaigre : on le fait chauffer comme la première fois , afin de dissoudre ce qui a pu échapper à la première colature : on passe avec expression : on mêle les liqueurs & on les fait épaisir à une douce chaleur , jusqu'à ce que la masse qui en résulte ait une consistance emplastique.

On purifie , de la même manière , toutes les gommés-résines qui sont trop molles , & qui ne peuvent se réduire en poudre.

R E M A R Q U E S.

On a toujours pensé que le vinaigre étoit le dissolvant des gommés-résines ; mais il ne les dissout pas mieux que l'eau. Le signe d'une dissolution complète est la limpidité & la transparence parfaite de la liqueur : or ces dissolutions , soit dans l'eau , soit dans le vinaigre , sont blanchâtres , laiteuses , à raison de la substance résineuse qui n'étoit pas parfaitement séchée , & qui reste divisée & suspendue dans la liqueur à la faveur de la substance gommeuse qui , elle seule est véritablement dissoute. La portion de résine qui se trouve plus desséchée , passe au travers du linge lorsqu'on exprime la décoction : elle est sous la forme d'une résine liquéfiée par la chaleur , qui a à peu près la consistance de la térébenthine : on pourroit même la séparer s'il étoit nécessaire.

Lorsqu'on emploie une trop grande quantité de vinaigre ou d'eau pour dissoudre les gommés-résines , & qu'on fait bouillir la liqueur long-temps , l'huile essentielle de

la résine se dissipe pendant l'évaporation , & la gomme-résine subit un endurcissement ou une coction , comme nous avons vu que cela arrive à la térébenthine qu'on fait cuire dans de l'eau. La substance résineuse alors n'a plus assez de fluidité pour rester unie avec la partie gommeuse : elle se sépare de la liqueur , elle se précipite , elle s'attache au fond du vaisseau , & y brûle lorsqu'on n'a pas soin de remuer continuellement la liqueur avec une spatule de bois.

Presque toutes les Pharmacopées prescrivent de purifier ainsi les gommes-résines par le vinaigre , sur-tout lorsqu'elles sont destinées à être employées dans les médicaments externes : mais Lemery n'approuve point cette méthode (1) à cause de la dissipation qui se fait des parties les plus volatiles de ces substances. Il recommande de choisir les belles larmes de ces gommes , & de les faire sécher entre deux papiers au soleil , ou devant le feu , & de les réduire ensuite en poudre. Cette méthode ne peut être que très approuvée , & mérite la préférence à tous égards , parceque ces gommes , ainsi séchées , peuvent être employées indistinctement pour l'intérieur comme pour l'extérieur. Les substances végétales qui peuvent se trouver dans l'intérieur de ces gommes choisies , sont en si petite quantité , qu'elles ne peuvent rien changer à leurs vertus ; ce n'est d'ailleurs , la plupart du temps , que de légers fragments du bois de l'arbre ou de son écorce. Il s'en faut de beaucoup que les gommes-résines perdent pendant l'exsiccation au soleil , ou devant le feu , autant de principes qu'il s'en dissipe pendant la purification. Cependant si les gommes-résines se trouvoient si molles , qu'on ne pût absolument les réduire en poudre , on peut , pour l'usage intérieur , les purifier par le moyen de l'eau , ou d'autres véhicules appropriés à l'usage auquel on les destine.

Ce seroit ici le lieu de parler des sels essentiels des suc

(1) Voyez la Pharmacopée de Lemery , page 135 , troisième édition.

gommeux-résineux ; mais ces sels ne sont point encore connus. Cependant il y a lieu de présumer qu'il doit se trouver plusieurs gommés-résines qui en fourniroient : ce sont des recherches à faire.

Méthode pour préparer les différentes especes de petit-lait , en prenant pour exemple celui de vache.

On prend une pinte de lait de vache , ou deux livres environ : on le met dans une bassine d'argent ou dans un vaisseau de terre vernissée : on le place sur les cendres chaudes ; on y ajoute quinze ou dix-huit grains de présure qu'on a délayée auparavant dans trois ou quatre cuillerées d'eau ; on la mêle avec une spatule. A mesure que le lait s'échauffe , il se caille : la sérosité , qui est le petit lait , se sépare des autres substances qui forment la partie blanche. Lorsque le petit-lait est bien chaud , & que la partie caseuse est bien séparée , on le passe au travers d'une étamine , & on laisse égoutter le caillé. Ce petit lait est toujours blanchâtre à raison d'une portion de caillé qui a échappé à la coagulation : on la sépare par la clarification de la manière suivante.

Clarification du petit-lait.

On met un blanc d'œuf dans une bassine d'argent ; on le fouette avec un verre de petit-lait & douze ou quinze grains de crème de tartre : on ajoute le reste du petit-lait , & on fait jetter au tout quelques bouillons. Le blanc d'œuf , en cuisant , se coagule & enveloppe la partie caseuse qui se trouve elle-même coagulée par la crème de tartre. Lorsque le petit-lait est parfaitement clair , on le filtre en le faisant passer au travers d'un papier gris qu'on arrange sur un entonnoir de verre. Il passe alors parfaitement clair , & il doit avoir une couleur verdâtre.

R E M A R Q U E S.

Le lait de tous les animaux est composé des mêmes substances , c'est-à-dire , de beurre , de fromage , de sérosité ou petit-lait , & de sel. Mais ces substances ne se trouvent

pas toujours dans les mêmes proportions dans le lait des différents animaux : le petit-lait de chevre , par exemple , contient une plus grande quantité de substance saline que celui de vache : il a aussi une saveur sucrée très agréable , qui est même très forte. Quoi qu'il en soit , la méthode que nous venons de prescrire pour obtenir la sérosité du lait de vache , est générale pour le lait de tous les animaux.

Tous les acides , soit végétaux , soit minéraux , ont la propriété de cailler le lait : mais il y a beaucoup d'autres substances qui n'ont aucune propriété acide , & qui néanmoins caillent le lait aussi bien. Tels sont les *gallium à fleurs blanches & jaunes* , les fleurs de presque tous les chardons , la membrane intérieure du gésier des volailles : les matières qu'elle renferme ont encore la même propriété ; mais on emploie par préférence les fleurs de l'artichaut , nommées *chardonnette* : cette substance végétale est très propre pour préparer le petit-lait lorsque le Médecin , qui l'ordonne , trouve que les acides pourroient être contraires au malade.

La méthode de cailler le lait avec la chardonnette , est fort simple. On prend vingt-quatre ou trente grains pesant de ces fleurs qu'on fait infuser pendant un quart d'heure dans deux onces d'eau bouillante : on passe ensuite cette infusion avec forte expression , & on la mêle avec environ deux livres de lait : on procède ensuite pour le reste de l'opération de la même manière que nous l'avons dit dans le premier procédé. On clarifie ce petit-lait avec deux ou trois blancs d'œufs , sans ajouter de crème de tartre , & on le filtre comme nous l'avons dit précédemment. La présure est la substance qu'on emploie ordinairement pour préparer le petit-lait , à moins que le Médecin ne prescrive autre chose en place. La présure est la portion de lait caillé qui se trouve dans l'estomac des veaux qui n'ont pas encore mangé. Les Bouchers séparent ce caillé ; ils le mêlent avec du sel marin pour pouvoir le conserver : ils en forment des espèces de gâteaux d'environ un pouce d'épais ; ils les mettent ensuite sécher au soleil ou devant le feu.

Quelques personnes préparent le petit-lait avec du

vinaigre ; mais cette méthode ne doit pas être approuvée. Le petit-lait ainsi préparé conserve toujours une odeur de vinaigre plus ou moins forte.

D'autres emploient de l'alun en place de crème de tartre pour le clarifier : mais cette méthode doit être rejetée , parceque l'acide vitriolique de l'alun est infiniment plus fort que l'acide végétal de la crème de tartre.

Le petit-lait est d'un grand usage dans la Médecine : il ne doit pas être considéré comme un médicament de peu de vertu : c'est un liquide qui contient beaucoup de substance saline en dissolution , comme nous allons le voir.

Le petit-lait est rafraîchissant & ordinairement laxatif ; Vertus. il convient dans les fièvres ardentes & putrides , parcequ'il est un excellent antiputride : il est nourrissant : il convient encore dans les cas où il faut mettre en mouvement quelques humeurs qui se sont fixées à la peau, & en général dans toutes les maladies cutanées : il est un peu antiscorbutique. Le petit-lait a l'inconvénient de donner beaucoup de vents & de relâcher considérablement les fibres de l'estomac. Dose. La dose est depuis un demi-septier jusqu'à deux pintes par jour , pris par vertées de cinq à six onces , & de deux en deux heures , ou de trois en trois heures.

Sel essentiel de Lait.

On prend la quantité que l'on veut de petit-lait clarifié : on en fait évaporer environ les trois quarts : en cet état , il fournit , du jour au lendemain , une grande quantité de cristaux : on les sépare : on fait évaporer de nouveau la liqueur restante , & on obtient des cristaux à peu près semblables aux précédents. On jette comme inutile la liqueur qui reste après cette seconde cristallisation. On fait égoutter le sel sur du papier gris , & lorsqu'il est parfaitement séché par imbibition , on le fait dissoudre dans de l'eau : on filtre la liqueur , & on laisse cristalliser le sel. On continue les évaporations & les cristallisations jusqu'à ce que la liqueur refuse de fournir des cristaux.

Le sel de lait est recommandé singulièrement pour la Vertus. goutte & pour prévenir la pulmonie : on le fait prendre

Dose. dans du thé, dans de la tisane ou dans du bouillon, depuis douze grains jusqu'à un gros : mais ce sel seroit plus efficace si on le faisoit prendre en plus grande quantité, comme à la dose de quatre gros jusqu'à une once.

R E M A R Q U E S.

Les deux premières levées de cristaux, qu'on obtient du petit-lait, forment, à proprement parler, le sel essentiel de lait. Ce sel a une saveur farineuse légèrement sucrée : c'est ce qui fait qu'on le nomme aussi *sucré de lait*. La liqueur ou l'eau-mère, que nous avons recommandé de jeter, fournit, par des cristallisations réitérées, du sel marin ; & l'eau-mère qui reste ensuite contient une assez grande quantité d'*alkali fixe* tout formé sans aucune combustion. Pour l'obtenir commodément, il convient de garder pendant quelques mois l'eau-mère du petit-lait dans un bocal de verre, dans un endroit sec, où elle puisse presque se dessécher : elle subit une sorte d'altération qui permet à l'*alkali fixe* de se séparer en liqueur. Nous avons recommandé de purifier le sel de lait, afin de le débarrasser d'une certaine quantité de matière extractive qui jaunit les cristaux.

Je n'entrerai dans aucun détail sur les propriétés chimiques des différents sels qu'on tire du petit-lait : je réserve ce que j'ai à en dire pour l'ouvrage que j'ai annoncé.

Il me suffit de faire remarquer, quant à présent, que deux livres de petit lait contiennent à peu près six à sept gros de matières salines, de nature bien différente les unes des autres.

Quelques personnes donnent en place de petit-lait la dissolution de deux ou trois gros de sel de lait dans une pinte d'eau : mais d'après ce que nous venons d'exposer, il est facile de s'appercevoir de la différence d'un pareil prétendu petit-lait : il n'en a ni la couleur ni la saveur : il ne contient pas les mêmes substances salines, ni dans les mêmes proportions ; & enfin il est privé de la matière extractive huileuse & balsamique qui lioit les autres principes, & qui empêchoit de sentir le sel *alkali* que contient le petit-lait.

QUATRIEME PARTIE.

De la Mixtion des médicaments.

APRÈS avoir examiné les trois premières parties de la Pharmacie, & avoir établi des règles générales pour conserver & disposer les médicaments simples à être mélangés, nous allons passer à notre quatrième partie, qui a pour objet la mixtion ou le mélange des médicaments simples.

Le but qu'on se propose dans le mélange des médicaments simples, est de réunir la vertu de plusieurs substances, afin que les composés puissent remplir en même temps plusieurs indications; mais cet assortiment n'est pas aussi facile à bien faire qu'on pourroit se l'imaginer d'abord. Cette partie de la Pharmacie est également utile aux Médecins & aux Apothicaires.

Elle exige de la part du Médecin beaucoup de connoissances sur la nature des principes qui composent les substances qu'il a dessein d'employer, afin de prévoir & d'éviter les décompositions & les nouvelles combinaisons résultantes du mélange de plusieurs drogues qui ont de l'action les unes sur les autres. Ces combinaisons sont encore très peu connues: elles peuvent avoir, & ont en effet assez souvent des propriétés différentes de celles des substances prises séparément.

L'Apothicaire, de son côté, doit avoir des connoissances suffisantes dans la matière médicale, pour être en état de rectifier à propos les erreurs qui peuvent se glisser dans les ordonnances des Médecins, tant sur les doses des drogues que sur les noms qui sont quelquefois employés les uns pour les autres; mais il doit faire ces changements avec beaucoup de prudence, & en avertir même le Médecin auparavant, autant que cela est possible, sur-tout lorsque ces erreurs tombent sur des remèdes actifs. L'Apothicaire doit savoir encore choisir la meilleure méthode de faire les mélanges entre toutes celles qu'on peut pratiquer. Cela lui est

d'autant plus nécessaire, que les Médecins mettent souvent au bas des formules *fiat secundum artem*, où même simplement par abrégé, *f. f. art.* au lieu d'un *modus* détaillé, laissant à l'Apothicaire la liberté de faire pour le mieux.

La plupart des Auteurs qui ont traité de la Pharmacie, ont divisé les médicaments en *internes*, c'est-à-dire ceux qui sont faits pour être pris intérieurement; & en *externes*, c'est-à-dire ceux qui ne sont faits que pour l'usage extérieur: mais nous croyons cette division absolument défectueuse pour un plan méthodique de Pharmacie, attendu qu'il en résulte nécessairement de la confusion; puisque parmi les médicaments externes, par exemple, il y en a qui, relativement à leur composition, ne diffèrent point de certains médicaments internes. C'est ainsi que plusieurs emplâtres & plusieurs onguents ne diffèrent des électuaires que parceque ce sont des graisses qui y servent d'excipients, & que dans les électuaires, c'est du sucre ou du miel. Il y a d'ailleurs certains onguents dans lesquels même l'excipient n'est point graisseux; telle est la composition à laquelle on a donné le nom d'*onguent égyptiac*, & beaucoup d'autres qu'on peut faire & qu'on fait tous les jours. Au reste, presque tous les médicaments internes peuvent être employés à l'extérieur, & ils le sont continuellement. Cependant malgré la bonne volonté que j'aurois de changer à cet égard tout le plan de cet ouvrage, je ne puis m'y déterminer, croyant qu'il est nécessaire d'avoir auparavant l'approbation des personnes éclairées.

On peut considérer les médicaments composés sous deux points de vue généraux; savoir, les *magistraux* & les *officinaux*.

Les remèdes *magistraux* sont ceux que les Médecins prescrivent à mesure qu'ils sont nécessaires. La plupart de ces médicaments sont de nature à ne durer qu'un certain temps.

Les médicaments *officinaux* sont ceux que les Apothicaires ont coutume de tenir toujours prêts, pour y avoir recours dans l'occasion. Ils sont faits pour durer un certain

temps ; plusieurs même doivent se conserver pendant une année entière , parcequ'on ne peut , le plus souvent , se procurer les drogues simples qui les composent qu'une fois l'année. Il convient par conséquent d'éviter de faire entrer dans ces especes de médicaments composés des drogues faciles à se gâter , sur-tout lorsqu'elles ne se trouvent pas mêlées avec des substances capables d'empêcher leur défectuosité. L'Apothicaire doit examiner souvent ces compositions officinales , & tâcher de reconnoître quelles peuvent être les drogues simples qui les font corrompre , afin d'en substituer d'autres de même vertu , & qui n'aient pas les mêmes inconveniens. Mais toutes ces réformes doivent se faire de maniere qu'elles n'apportent aucun changement aux vertus que l'on connoît à ces mêmes médicaments , & ce doit être toujours de concert avec les Médecins qui les emploient.

Il est encore essentiel de connoître l'odeur & la saveur des drogues simples qu'on veut faire entrer dans les compositions , afin d'éviter d'employer celles qui en ont de désagréables , du moins autant que cela est possible , & d'en substituer d'autres qui le sont moins , & qui n'en ont quelquefois pas moins de vertu pour cela.

Nous avons fait observer précédemment que les végétaux sont susceptibles de recevoir des changements dans la quantité de leurs principes , & qu'ils contiennent plus de substance résineuse dans les années seches que dans les années pluvieuses. C'est à ces variétés qu'on doit rapporter celles qu'on remarque dans la couleur & dans l'odeur de certains médicaments qui ne sont pas exactement semblables toutes les années. Tels sont , par exemple , le *populeum* , le *martiatum* , le mondificatif d'ache , &c. qui sont d'un beau verd , & qui ont une odeur plus forte lorsqu'on les a préparés avec des plantes cueillies dans une année seche ; au lieu que ces mêmes compositions sont d'un verd pâle , & leur odeur est plus foible lorsqu'on est obligé de les faire avec des plantes ramassées dans des années pluvieuses , même en les faisant entrer dans des proportions beaucoup plus grandes ; il en est de même du syrop violat. Un Médecin qui a connoissance de ces choses , doit être

en garde sur les couleurs qu'on a données à ces compositions par des matieres étrangères, & quelquefois dangereuses, comme nous le dirons à l'article des huiles & graisses colorées.

Les médicaments composés, magistraux & officinaux, sont plus ou moins composés. Nous suivrons à cet égard le plan le plus naturel, en commençant par les plus simples. La maniere de prescrire les uns & les autres se nomme *formule*, & elle est assujettie à des regles générales: nous croyons qu'il est à propos de dire un mot sur cet article avant que de passer à l'examen des médicaments composés.

Des Formules (1).

La formule est la maniere de prescrire à l'Apothicaire les médicaments qu'il doit préparer: c'est une partie de la Thérapeutique, qui enseigne le choix des remedes appropriés au sexe, au tempérament, à l'âge & à l'état du malade.

Les formules sont *magistrales* ou *officinales*.

Les formules *magistrales* sont celles qui contiennent les remedes que le Médecin prescrit à mesure qu'ils sont nécessaires.

Les formules *officinales* sont celles qui prescrivent la maniere de préparer les médicaments composés que les Apothicaires doivent avoir toujours prêts dans leurs boutiques.

Dans toutes les formules il y a quatre choses à considérer.

1°. *La base*; 2°. *l'adjuvant* ou *auxiliaire*, qui, le plus souvent, est stimulant; 3°. *le correctif*; 4°. *l'excipient*.

Les Anciens admettoient une cinquieme partie, qu'ils nommoient *déterminant* ou *dirigeant*. Par exemple, lors-

(1) Tout ce que je vais dire ici est extrait du *Traité de l'Art de faire des Formules*, par M. Gaubius, Médecin Hollandois. Ceux qui voudront être plus instruits sur cette matiere, ne peuvent mieux faire que de consulter l'original.

qu'ils avoient dessein de purger les sérosités de la tête, ils prescrivoient dans la formule un remède céphalique, parcequ'ils pensoient qu'il avoit la propriété de porter l'action des purgatifs vers cette partie du corps, &c. mais à présent on n'a plus d'égard à ce dernier membre de la formule.

Examinons présentement les quatre autres parties de la formule.

La *base* est la partie la plus essentielle de la formule : elle doit toujours être placée à la tête, & elle doit prédominer sur toutes les autres drogues, non pas en mesure ni en poids, mais relativement à ses propriétés actives.

La base peut être simple ou composée : elle devient composée lorsqu'on réunit plusieurs drogues qui ont les mêmes vertus, & à peu près aux mêmes doses. Par exemple, dans un apozème fébrifuge, dans lequel on a fait entrer le quinquina, c'est lui qui forme la base ; alors elle est simple, parceque les autres drogues avec lesquelles on peut l'associer n'ont pas une vertu fébrifuge aussi marquée que celle de quinquina. La base devient composée, lorsqu'en place du quinquina on réunit plusieurs substances fébrifuges qui sont à peu près de force égale ; telles sont la gentiane, le chamædrys, le chamæpytis, & autres amers semblables, qui étoient les fébrifuges qu'on employoit en Europe avant que le quinquina fût connu.

On doit éviter, autant qu'il est possible, de compliquer la base : les remèdes en deviennent moins dégoûtants & plus faciles à prendre.

L'*adjuvant* ou *auxiliaire*, se nomme aussi *stimulant* ; lorsqu'on l'emploie dans les formules des médicaments peu actifs.

L'adjuvant doit avoir la même vertu que la base : il agit ordinairement en augmentant son activité : souvent on le fait entrer dans la formule pour diminuer le volume de la base du remède dont le malade est dégoûté.

Par exemple, lorsqu'un malade hydropique est las de prendre du jalap en boisson ou en bol, on peut, au lieu de lui en faire prendre un gros, comme il faisoit ci-devant,

ne lui en donner qu'un demi-gros, en le mêlant avec douze ou quinze grains de scammonée, qui est un hydragogue plus actif que le jalap.

Le *correctif* peut s'employer dans deux vues différentes ; 1°. pour diminuer l'activité de la base, comme, par exemple, lorsqu'on mêle un alkali fixe avec des résines. Cet alkali se combine avec ces substances : il les réduit dans un état favonneux, & en diminue considérablement l'activité : les substances résineuses deviennent plus dissolubles, moins sujettes à s'attacher aux intestins, & elles n'occasionnent point de coliques, comme elles font souvent lorsqu'on les fait prendre seules ; mais cette espèce de correctif n'est point exact, parceque l'alkali détruit une partie de la vertu du médicament, au point que quinze grains de jalap, mêlés avec quelques grains de sel alkali, purgent moins que huit grains de ce même jalap : il n'y a que la portion de jalap qui n'a point été décomposée par l'alkali, qui soit véritablement purgative.

2°. Le correctif s'emploie aussi, & même le plus souvent, pour masquer la saveur & l'odeur désagréables de certaines drogues, & aussi pour fortifier le tissu des viscères, & pour les mettre en état de résister à l'activité des remèdes qui peuvent occasionner des irritations : c'est dans cette intention, par exemple, qu'on joint aux autres médicaments des aromates, des huileux, des mucilagineux, le sucre, le miel, &c. On choisit la substance la plus appropriée, & qui n'est pas contraire à l'effet du remède.

L'*excipient* est ce qui donne la forme ou la consistance au médicament : il doit être approprié à la base, à la maladie, au tempérament, &c.

L'excipient peut porter encore le nom de *menstrue*, de *véhicule* ou d'*intermede*, suivant les circonstances.

Les excipients sont l'eau, le vin, l'eau-de-vie, l'esprit de vin, le vinaigre, &c. Les excipients d'intermede sont le jaune d'œuf, les mucilages, &c. par lesquels on parvient à unir l'huile à l'eau.

Voici un exemple de formule qui, quoique simple, contient les différents membres dont nous venons de parler.

Potion purgative.

℥ Cassé en bâton, ʒ iv.	Base.
℥ Séné, ʒ ij.	Auxiliaire.
Racines de grande scrophulaire, ʒ j.	Correctif.
Eau, q. f.	Excipient.

Faites suivant l'art, pour qu'il reste quatre onces de liqueur.

R E M A R Q U E S.

La casse est la base de cette formule : le séné y est ajouté pour augmenter la force de la potion : la racine de grande scrophulaire est employée pour détruire en grande partie l'odeur & la saveur nauséabondes du séné ; enfin l'eau est l'excipient qui se charge de toutes les parties extractives qu'elle peut dissoudre. On peut, si l'on veut, ajouter, après que la potion est passée, quelques aromates pour donner une odeur agréable, comme, par exemple, de l'esprit de citron, de l'eau de canelle ou de l'eau de fleurs d'orange, &c.

Regles générales qu'on doit observer pour formuler exactement.

On doit écrire lisiblement & distinctement, mettre les noms de chaque drogue les uns au-dessous des autres, & toujours à la ligne, & ne mettre jamais plusieurs drogues dans la même ligne : on ne doit point mettre les noms propres des substances par abréviations, mais seulement les épithètes lorsqu'on le juge à propos. La base de la formule doit toujours être placée en tête, & un peu distante du récipé, mais sur la même ligne. Si la base est composée, on met les unes au-dessous des autres toutes les substances qui la composent. Au-dessous de la base on place l'adjuvant ou auxiliaire, ensuite le correctif, & enfin l'excipient dont il faut prescrire la quantité qui doit être employée, & celle qui doit rester, si c'est une décoction. Au bout de chaque ligne ou phrase, on met le caractère qui désigne le poids de chaque substance. Le *modus facien-*

di, ou la façon de préparer le médicament, doit faire un alinéa. Enfin, le *signetur*, ou la façon de prescrire comment le malade fera usage du remède, doit former encore un alinéa : l'un & l'autre doivent être placés au bas de la formule, & précisément au-dessous du récipé ; en un mot, la formule doit toujours être méthodique, afin d'éviter les *qui-pro-quo*.

Voilà, en général, les règles qu'on doit observer dans les formules : les exemples que nous en donnerons par la suite éclairciront ce que nous avons dit. Mais avant que d'aller plus loin, nous croyons devoir parler ici de quelques médicaments simples qu'on emploie ordinairement ensemble, & qui sont connus collectivement sous une seule dénomination.

De quelques médicaments simples qu'on emploie ordinairement ensemble, & qui sont connus collectivement sous une seule dénomination.

Les cinq racines apéritives sont celles de petit houx, d'asperges, de fenouil, de persil & d'ache. Plusieurs autres racines sont aussi apéritives & autant en usage que celles dont nous venons de parler, comme celles de chiendent, d'arrête-bœuf, d'éryngium ou chardon roland, de guimauve, de fraisier ; mais l'usage a fixé ce nom aux cinq racines que nous avons nommées d'abord.

Les cinq capillaires sont l'adiantum noir & l'adiantum blanc, connu aussi sous le nom de capillaire de Montpellier, le polytric, le cétérach, ou en place la scolopendre & le ruta-muraria.

Les trois fleurs cordiales sont celles de buglose, de bourrache & de violettes. Les vertus cordiales qu'on attribue à ces fleurs, sont absolument gratuites : elles ne sont que béchiques, rafraîchissantes & diurétiques. On devroit plutôt nommer fleurs cordiales celles qui le sont effectivement, comme celle de fauge, de lavande, de romarin, d'hysope, & plusieurs autres.

Les quatre fleurs carminatives sont celles de camomille romaine, de mélilot, de matricaire, d'aneth.

Les herbes émollientes ordinaires sont les feuilles de mauve, de guimauve, de branche-ursine, de violette, de mercuriale, de pariétaire, de bette, d'atriplex, de feneçons, les oignons de lis, & plusieurs autres.

Les quatre grandes semences froides sont celles de courge, de citrouille, de melon & de concombre. Ces semences ne sont pas à beaucoup près aussi rafraîchissantes qu'on le croit communément : elles ont à peu près les mêmes vertus que les amandes douces, & elles ne sont pas plus rafraîchissantes. Comme les semences de melon & de concombre se ressemblent parfaitement, & qu'il est absolument impossible de les distinguer, on les donne ordinairement l'une pour l'autre dans le commerce. Les semences de courgée & citrouille sont encore données l'une pour l'autre; de sorte que dans le commerce on ne connoît que deux especes de semences, savoir les grosses, qui sont celles de citrouille ou de potiron, & les petites, qui sont celles de concombre & de melon, dont on ne fait aucune distinction.

Les quatre petites semences froides sont celles de laitue, de pourpier, d'endive & de chicorée.

Les quatre grandes semences chaudes sont celles d'anis, de fenouil, de cumin & de carvi : on les nomme aussi *semences carminatives*.

Les quatre petites semences chaudes sont celles d'ache, de persil, d'ammi & de daucus.

Les cinq fragments précieux sont l'hyacinthe, l'émeraude, le saphir, le grenat & la cornaline : ces pierres sont de nature vitrifiable, & ne devroient jamais être employées en Médecine.

Les quatre eaux cordiales sont celles d'endive, de chicorée, de buglose & de scabieuse : ces eaux n'ont aucune vertu cordiale : on peut les considérer comme n'ayant guere plus de vertu que l'eau commune ; nous en dirons les raisons à l'article des eaux simples distillées. Celles qu'on peut considérer comme ayant véritablement la vertu cordiale, sont les eaux distillées de plusieurs plantes aromatiques, comme l'eau de fleurs d'orange, celle de romarin, de sauge, de marjolaine, &c.

Les quatre eaux antipleurétiques sont celles de scabieuse, de chardon béni, de pissenlit & de coquelicot : ces eaux ont passé pendant long-temps pour avoir une vertu sudorifique ; mais elles sont dans le cas des quatre eaux cordiales : celles qui sont aromatiques méritent ce nom à juste titre, sur-tout lorsqu'il est besoin de provoquer la transpiration.

Les trois huiles stomachiques sont celles d'absinthe, de coing & de mastic, qu'on applique extérieurement sur le creux de l'estomac ; mais elles n'ont pas à beaucoup près autant de vertu qu'on leur en suppose : il vaud mieux, lorsque le cas le requiert, avoir recours aux remèdes internes qui sont plus efficaces.

Les trois onguents chauds sont l'onguent d'Agrippa, l'onguent d'althéa & l'onguent nerval.

Les quatre onguents froids sont l'album rhasis, le populeum, le cérat de Galien, & l'onguent rosat.

Les quatre farines résolutives sont celles d'orge, de fèves, d'orobe & de lupin : on y joint souvent celles de froment, de lentilles, de lin & de fenu-grec. Nous croyons devoir observer, en finissant cet article, que l'usage d'ordonner les médicaments sous les dénominations dont nous venons de parler, est presque entièrement aboli dans la pratique actuelle de la Médecine.

Des especes.

On nomme *especes* la réunion de plusieurs simples coupés menu, dont on prend l'infusion comme du thé : on ne les emploie jamais pour faire des décoctions : ces sortes de médicaments sont magistraux & officinaux : la Pharmacopée de Paris n'en prescrit aucun.

Especes vulnéraires, ou herbes vulnéraires, connues sous le nom de vulnéraires de Suisse & de Faltranc.

℥	Véronique,	℥ iv.
	Sanicle, }		
	Bugle, }	āā.	℥ ij.
	Hypericum,	℥ iv.

Pervenche ,	}	<i>āā.</i>	<i>℥</i> ij.
Lierre terrestre ,			
Chardon béni ,			
Scordium ,			
Aigremoine ,			
Bétoine ,			
Mille-feuille ,	}	<i>āā.</i>	<i>℥</i> iv.
Scolopendre ,			
Fleurs de pied-de-chat , de Tussilage ,			

Coupez & incisez selon l'art.

On met une pincée de ces especes dans un verre d'eau bouillante : on les laisse infuser pendant dix à douze minutes : on prend cette infusion en forme de thé.

Ces especes sont vulnéraires, détersives, cordiales, Vertus stomachiques, propres pour prévenir les dépôts sanguins qui arrivent ordinairement à la suite des coups ou des chûtes ; mais il faut toujours avoir recours à la saignée. Ces especes se prennent en infusion comme du thé. La dose Dose est d'une petite pincée pour chaque tasse d'eau bouillante.

Especes toniques.

℥ Feuilles de Mélisse,	3 vj.
Sommités de Gallium-luteum,	3 ix.
Fleurs de Bétoine, } <i>āā.</i>	3 ij.
de Tilleul, }	

Racines de Valériane major ,	}	<i>āā.</i>	<i>℥</i> iij.
Bardane ,			
Patience sauvage .			
Réglisse ,			
Guimauve ,			
Polypode ,			
Feuilles de Scolopendre ,			

Coupez & incisez suivant l'art.

On fait usage de ces especes comme des précédentes.

Elles sont très propres pour donner du ton aux fibres : Vertus elles sont céphaliques, vulnéraires, hystériques, cordiales & légèrement sudorifiques. On les fait prendre comme Dose les précédentes & à la même dose.

Especies pectorales.

℥ Capillaires de Canada ,	℥ iv.
Feuilles de Scolopendre ,	℥ ij.
Fleurs de Tussilage ,	} āā. ℥ i β.
de Pied-de-chat ,	
de Millepertuis ,	

Coupez & incisez suivant l'art.

On prend l'infusion de ces especes , comme les précédentes , de la même maniere & à la même dose.

Vertus. Ces especes conviennent dans la toux : elles sont adoucissantes & légèrement vulnérables.

R E M A R Q U E S.

Les especes sont très commodes pour le malade , parcequ'elles sont des collections d'herbes & d'autres substances choisies & toutes préparées pour les infusions. On peut en faire de plusieurs sortes , & qui soient capables de remplir les indications les plus ordinaires. Celles que nous venons de donner peuvent servir d'exemple pour toutes celles qu'on voudroit préparer. Il seroit à souhaiter que ces sortes de remedes devinssent officinaux à Paris , comme ils le sont en Allemagne ; les malades ne seroient pas exposés à être trompés par les Herboristes , comme ils le sont continuellement , en faisant usage de plantes les unes pour les autres.

Outre les substances que nous avons fait entrer dans les especes que nous avons données pour modele , on peut y faire entrer des semences , des gommes , des résines seches , des matieres animales , comme la corne de cerf , le castoreum , &c. , mais jamais des matieres liquides ou des substances réduites en poudre fine.

Lorsqu'on prépare les especes on doit avoir attention de couper d'abord séparément toutes les substances qui les composent , & au même degré de ténuité. Sans cette précaution , le malade fait usage des ingrédients inégalement , parceque les matieres moins divisées sont celles qui se présentent d'abord sous les doigts de la personne qui veut faire l'infusion.

l'infusion, & il ne reste sur la fin que les substances qui sont plus menues. C'est par cette raison que les poudres ne peuvent faire partie des especes.

Lorsque les racines qu'on y fait entrer sont grosses, on les coupe par tranches, & ces tranches en trois ou quatre morceaux, suivant la largeur de leur diametre. Les larges feuilles des plantes doivent être coupées aussi menu que le sont les plus petites feuilles des autres plantes, ou que le sont les semences.

On concasse les gommes & les résines qui ne peuvent être coupées; mais on doit observer de ne jamais faire entrer dans les especes aucunes substances concassées, sinon celles qui ne peuvent absolument se couper, comme sont les gommes & les résines, parceque les matieres que l'on concasse prennent une forme à peu près ronde qui empêche que les doigts ne puissent les saisir dans les mêmes proportions, que les autres drogues.

Lorsqu'on a ainsi disposé toutes ces matieres, on les secoue sur un tamis de crin chacune séparément pour en ôter la poussiere. Ensuite on pese les quantités de chacune des substances: on les mêle exactement ensemble: on serre le mélange dans des boîtes ou dans des bouteilles qui bouchent bien, sur-tout lorsqu'on a fait entrer dans les especes des matieres odorantes qui sont susceptibles de perdre leur odeur.

Des infusions.

Après avoir parlé des especes qui sont du ressort de l'infusion, l'ordre exige que nous donnions les regles qu'on observe en faisant infuser les médicaments.

L'infusion a pour but d'extraire, par le moyen d'un menstree, les substances les plus dissolubles & les plus délicates des mixtes.

Ces médicaments sont liquides: ils se préparent à froid, ou à l'aide d'une douce chaleur, mais jamais par ébullition, afin de ne point les charger de substances étrangères à l'infusion. Les principaux véhicules des infusions sont l'eau, le vin, le vinaigre, l'eau-de-vie, l'esprit de vin, &c. On

choisit celle de ces liqueurs qui remplit le mieux les intentions qu'on se propose. A l'article des médicaments externes nous parlerons des infusions qui se font dans l'huile.

L'objet de l'infusion est de transférer dans le menstrue la vertu des matières qu'on fait infuser. Comme toutes les substances ne sont point de même nature, qu'il y en a de résineuses, de gommeuses & d'extractives, on fait les infusions dans différentes liqueurs : nous ne parlerons pour le présent que de celles qui se font dans l'eau. Les espèces dont nous avons parlé, toutes les plantes & les parties des plantes délicates, comme sont le capillaire, le chamædrys, le scordium, les fleurs de camomille, le safran, les fleurs des plantes inodores, telles que celles de mauve, de guimauve, &c. doivent être infusées comme le thé. On verse un poisson d'eau bouillante sur une pincée des substances qu'on veut mettre infuser : on couvre le vaisseau ; on fait durer l'infusion jusqu'à ce que la liqueur soit à demi-réfroïdie, ou que les matières qui infusent soient précipitées au fond du vaisseau. Ces sortes d'infusions se font le plus souvent chez les malades, & elles servent de boisson ordinaire : il faut qu'elles soient légères, peu chargées de parties extractives ; mais elles doivent contenir tous les principes volatils des substances qu'on a soumises à l'infusion. Il est difficile de régler les proportions de l'eau sur celles des plantes qu'on fait infuser ; cela dépend de la quantité des principes dont on veut que les infusions soient chargées. Il suffit de déterminer la quantité qu'on veut qu'il en reste, parceque d'ailleurs les plantes s'imbibent d'une plus ou moins grande quantité d'eau qu'elles retiennent. Les infusions doivent être parfaitement claires & transparentes. Lorsqu'on les passe pour en séparer les herbes, on ne doit point exprimer le marc, du moins que très légèrement, sans quoi une portion du parenchyme, le plus délicat des herbes, passe avec la liqueur, trouble les infusions, & les rend plus dégoûtantes à prendre, sans qu'elles soient plus efficaces (1). On peut enfermer dans un

(1) Silvius, page 224.

nouet de linge les substances qu'on fait infuser ; par ce moyen on s'évite la peine de passer les infusions : mais il faut observer que le nouet ne soit qu'au quart rempli , afin qu'il se trouve un espace suffisant pour le renflement des ingrédients.

Lorsque les substances sont grosses , dures & ligneuses , comme les bois , les écorces & certaines racines , on les coupe , ou on les concasse , ayant soin d'en séparer la poudre qui s'est formée pendant leur division. On fait infuser ces matières beaucoup plus long-temps : souvent cette infusion est préliminaire : elle se fait pour amollir celles qu'on doit soumettre à la décoction. Lorsque les ingrédients contiennent des principes volatils & aromatiques , on doit les faire infuser dans des vaisseaux parfaitement clos : souvent on sépare , par le moyen de la distillation , une portion de liqueur qui se trouve chargée de tous les principes volatils , comme nous le dirons à l'article des syrops aromatiques.

Des Décoctions.

L'objet de la décoction est le même que celui de l'infusion , c'est-à-dire , qu'on se propose dans cette opération de dissoudre & d'extraire les substances actives des corps dans un véhicule approprié à l'intention qu'on veut remplir (2). La décoction proprement dite diffère de l'infusion , en ce qu'elle est plus chargée de principes extractifs , & de peu ou point du tout des principes volatils des substances. Les décoctions diffèrent encore des infusions , en ce qu'elles se font à l'air libre , c'est-à-dire , dans un vaisseau non clos , & qu'on les fait bouillir.

Les matières qui sont du ressort de la décoction sont les végétaux , les animaux , & souvent quelques matières minérales , comme l'antimoine & le mercure.

Les liqueurs qui servent d'excipient pour les décoctions ,

(1) Silvius , page 252 & suivantes. Lemery , Pharmacopée , pages 66 & 68.

sont les mêmes que pour l'infusion, à l'exception des liqueurs spiritueuses rectifiées qui n'y sont jamais employées à cause de leur volatilité.

La quantité de véhicule qu'on emploie dans les décoctions ne peut se déterminer avec exactitude : il faut la proportionner au volume qui doit rester, à la durée de l'ébullition ; & l'ébullition elle-même doit être d'autant plus longue, que les matières qu'on y soumet sont plus dures & plus compactes, comme, par exemple, la squine, le gaiac, la falsepareille, le buis, &c. Souvent la décoction doit être précédée par l'infusion pour les raisons que nous avons dites précédemment.

On doit éviter avec grand soin de faire bouillir les substances aromatiques & celles qui contiennent des principes volatils, tels que sont le cerfeuil, les plantes anti-scorbutiques, &c. parceque c'est dans ces principes volatils que réside la plus grande vertu de ces ingrédients. Lorsqu'on en fait entrer dans les décoctions, il faut les mettre à part dans un vaisseau clos, verser dessus la décoction des autres, tandis qu'elle est chaude, & ne passer la liqueur que lorsqu'elle est refroidie. On nomme alors ces médicaments *infusions-décoctions*.

Regles générales qu'on doit observer en faisant une décoction composée de substances de différente nature (1).

On commence par faire bouillir les matières qui sont dures & seches, telles que l'orge, les raclures d'ivoire & de corne de cerf, les bois, les racines seches qui sont ligneuses : on y met ensuite les racines récentes, comme celles de chicorées, de patience sauvage, &c. mondées de leur cœur ligneux, si elles en ont, & coupées par morceaux : on les fait bouillir seulement huit ou dix minutes. Alors on met les fruits coupés & mondés de leurs noyaux, les graines, les écorces : on met ensuite les herbes inodores hachées grossièrement, & d'abord celles qui sont seches, ensuite celles qui sont récentes : on continue par

(1) Silyus, *ibid.* Lemery, *ibid.*

les semences non odorantes concassées. On verse alors cette décoction bouillante dans un vaisseau qui bouche bien, & dans lequel on a mis les plantes aromatiques, anti-scorbutiques, & toutes les especes de capillaires coupées grossièrement, les semences odorantes qu'on a concassées, la canelle, le fantal citrin, le saffraas, la réglisse, &c. On couvre le vaisseau; & lorsque la décoction est entièrement refroidie, on la passe avec expression: on la laisse déposer, afin de séparer les *feces* qui ont passé avec la liqueur au travers du linge.

R E M A R Q U E S.

Une décoction, telle que celle dont nous venons de parler, seroit beaucoup trop chargée de drogues; mais elle n'est donnée ici que comme un exemple, pour faire remarquer l'ordre qu'on doit observer dans les décoctions beaucoup moins composées, & dans lesquelles cependant on emploie des substances de différente nature.

Lorsqu'on fait entrer dans les décoctions des matieres animales qui ne contiennent rien de volatil, comme du veau, un poulet, des viperes, &c. on doit les mettre au commencement de la décoction, afin qu'elles aient le temps de cuire. Lorsque ce sont des écrevisses, ou toute autre matiere animale facile à cuire, & qui fournisse en cuisant quelques principes volatils, on les met, après les avoir concassés, avec les substances de l'infusion.

En général, on ne doit pas faire bouillir trop longtemps les substances qu'on soumet à la décoction, parce que les principes que fournissent les végétaux pendant leur infusion, ou par une légère décoction, sont différents & plus efficaces que ceux qu'on obtient par une forte ébullition. Dans le premier cas, l'eau est chargée de matieres extractives & salines de ces mêmes végétaux. Dans le deuxieme cas, les végétaux fournissent des mucilages considérables ou des substances âcres: le parenchyme des végétaux se divise de plus en plus: il se dissout en quelque maniere dans l'eau. Ces derniers principes se combinent d'une maniere singuliere, par le mouvement de

l'ébullition & par la chaleur, avec les substances qui s'étoient d'abord délayées dans l'eau : ils embarrassent ou détruisent leurs vertus considérablement, comme nous le verrons par les exemples suivans. C'est ce que *Silvius* a très bien remarqué (1). Il recommande, par cette raison, de faire bouillir long-temps les choses âcres & piquantes, afin de leur faire perdre une partie de leur vertu trop active : & dans un autre endroit il dit que la décoction qu'on a fait bouillir long-temps sur la coloquinte, est beaucoup moins purgative que son infusion.

La décoction des mirobolans est laxative lorsque ces fruits n'ont bouilli qu'un instant ; & elle est astringente lorsqu'on les a fait bouillir long-temps, à cause de la substance terrestre qui se dissout en quelque manière dans la décoction. Il en est de même de la rhubarbe (2).

J'ai remarqué la même chose à l'égard du séné & de ses follicules : l'un & l'autre fournissent par infusion ou par une légère ébullition tous leurs principes extractifs & purgatifs ; & par une forte ébullition, ces substances rendent ce mucilage fort épais, très dégoûtant pour le malade : ce mucilage embarrasse ou détruit tellement la vertu purgative, que ces fortes décoctions ne purgent presque point.

Lorsqu'on fait entrer des racines bulbeuses dans les décoctions, on doit les mettre un peu avant les fleurs : il suffit qu'elles prennent quelques bouillons.

Toutes les espèces de capillaires, quoique plantes ligneuses, ne doivent point bouillir, ou du moins que quelques minutes, parcequ'ils fournissent facilement leurs substances dans les infusions, & qu'ils donnent une odeur agréable qui se dissiperoit pendant l'ébullition.

Il n'y a pas une fleur qui doive bouillir, les unes à cause de la délicatesse de leur tissu, les autres pour la même raison, & de plus, à cause de leur odeur qu'elles perdroient en bouillant. C'est pour cette raison qu'on

(1) *Silvius*, page 265.

(2) *Silvius*, pages 264 & 269.

prépare par infusion les huiles des fleurs qui ont de l'odeur, comme nous le dirons dans son lieu.

Il en est de même des semences des plantes ombellifères, comme l'anis, le fenouille, le cumin, l'aneth, &c. &c. parceque ces substances contiennent beaucoup d'huiles essentielles odorantes qui se dissiperoient entièrement. On verse la décoction bouillante sur ces substances pour les faire infuser seulement.

La réglisse a une saveur sucrée très agréable; elle fournit par infusion à froid ou à chaud une boisson douce, & qui n'a point d'amertume; mais lorsqu'on la fait bouillir, elle forme une décoction âcre & amère, sur-tout quand la réglisse est déjà un peu vieille (1).

Lorsque, dans les décoctions, on fait entrer des sucres, comme le miel, la manne, le sucre, &c., ou des substances qui en contiennent, comme la casse, &c. on ne doit les mettre que sur la fin, & lorsque les décoctions sont passées: on passe la décoction de nouveau, s'il est nécessaire. Il en est de même pour les gommes-résines, telle que la scammonée: ces substances doivent être réduites en poudre, & il ne faut les délayer dans des décoctions que lorsqu'elles sont presque entièrement refroidies, sans quoi la partie résineuse se ramolliroit, se grumelerait, & ne se trouveroit plus distribuée également dans le médicament.

On clarifie les décoctions avec quelques blancs d'œufs, de la même manière que nous l'avons dit aux sucres dépurés, lorsqu'on veut qu'elles soient moins dégoûtantes: cela doit se faire avant de les verser sur les aromates. Faisons présentement l'application de ce que nous venons d'avancer à une tisane moins composée.

(1) Voyez à l'extrait de réglisse ce que nous disons de celui fait avec l'infusion de cette racine & de celui qui est fait avec la décoction de cette même racine.

Tisane antiscorbutique.

℥	Racines de Raifort sauvage ,	℥ 6.
	Feuilles récentes de Cochléaria ,	} āā. . . ℥ j.
	de Cresson d'eau ,	
	Eau bouillante ,	℔ j.

Faites selon l'art.

R E M A R Q U E S.

Après avoir nettoyé les herbes & la racine de raifort, on coupe les herbes en trois ou quatre portions, & les racines par tranche : on les met dans une petite cucurbite d'étain : on verse par-dessus l'eau bouillante : on bouche exactement le vaisseau, & lorsque le tout est refroidi, on passe la liqueur au travers d'une étamine sans exprimer le marc. Cette tisane se trouve fournie abondamment des principes âcres & volatils des substances antiscorbutiques; mais elle est peu chargée de principes extractifs : si l'on veut qu'elle le soit davantage, on peut employer la décoction de ces mêmes substances en place d'eau; alors on la verse sur une pareille quantité des mêmes ingrédients qu'on fait infuser dans cette décoction.

Vertus.

Dose.

Cette tisane est un excellent antiscorbutique : on la fait prendre le matin à jeun, depuis un verre par jour jusqu'à une pinte, à proportion que les affections scorbutiques sont fortes.

Des Vins médicinaux.

On nomme vin médicinal du vin ordinaire devenu médicament par les drogues qu'on y a ajoutées.

On prépare les vins médicinaux de deux manières différentes, par la fermentation, & par l'infusion.

Ceux qu'on prépare par la fermentation, se font en mêlant des ingrédients avec le suc des raisins nouvellement exprimés, & qu'on fait fermenter ensemble; mais la fermentation, dont le propre est de changer la nature du moût, change aussi celle des drogues qu'on y soumet, au point que les purgatifs les plus violents conservent à peine

quelques propriétés laxatives après leur fermentation. Les fucs amers des végétaux, comme celui de l'absinthe, perdent considérablement de leur faveur en se changeant en liqueur spiritueuse avec le moût, comme je l'ai éprouvé plusieurs fois. La résine des fucs gommeux-résineux qu'on soumet à la fermentation, se sépare & fait partie de la lie, après s'être décomposée presque entièrement. Il semble que la nature, en faisant fermenter des corps de nature différente, tende à les amener tous au même état, & à les réduire à n'avoir que les mêmes propriétés. Comme la Médecine ne peut retirer que peu ou même point de secours des vins médicamenteux faits par fermentation, nous ne nous y arrêterons pas davantage, & nous allons examiner ceux qu'on prépare par infusion.

Des Vins médicinaux faits par infusion.

VIN DE QUINQUINA.

℞ Quinquina concassé, ʒ ij.
Vin rouge de Bourgogne, lb ij.

On met le tout dans une bouteille qu'on bouche bien : on la tient dans un endroit frais pendant douze ou quinze jours, ayant soin de l'agiter deux ou trois fois par jour, au bout desquels on filtre le vin au travers d'un papier gris : on le conserve à la cave dans des bouteilles qui doivent être toujours entièrement pleines.

Le vin de quinquina convient à ceux qui ont l'estomac débile, & qui digèrent mal : il donne du ton aux fibres, & il est un excellent antiputride : il excite l'appétit. La dose est d'un verre de deux à trois onces qu'on boit à l'heure du dîner, en se mettant à table : on prend une pareille dose le soir à l'heure du souper.

Vertus.

Dose.

Ce remède ne convient pas à ceux qui sont dans le cas d'appréhender la chaleur du vin : il faut leur donner en place du quinquina en poudre, depuis six grains jusqu'à un scrupule, ou du quinquina infusé pendant cinq ou six heures dans de l'eau en place de vin : on prend cette infusion à la même dose que le vin : on la fait ordinairement avec de l'eau bouillante en forme de thé.

R E M A R Q U E S.

On peut de la même manière préparer tous les vins médicinaux par infusion.

Ceux qui sont faits pour l'usage intérieur, doivent être préparés à froid & exposés dans un endroit frais, à l'abri du soleil. Il convient que le vaisseau dans lequel on fait l'infusion soit exactement bouché, parceque le vin contient un principe spiritueux qui se dissiperoit : le vin acqueriroit une qualité aigre : il seroit hors d'état d'extraire la même quantité de principes que lorsqu'il contient toute sa partie spiritueuse.

Cependant nous remarquerons que le quinquina a la propriété d'empêcher le vin de s'aigrir, & même celle de diminuer sensiblement l'acidité du vin qui est aigre.

Quelques Pharmacopées prescrivent de faire digérer les vins dans des vaisseaux à une douce chaleur, sous prétexte d'extraire plus de principes dissolubles : j'ai remarqué que la chaleur, en agissant sur le vin, en dérange sensiblement les principes, l'aigrit ou le dispose à la fermentation acide, & que d'ailleurs il ne se trouve pas plus chargé de principes extractifs que par une infusion à froid suffisamment longue, c'est-à-dire de six ou huit jours. Cette observation néanmoins ne doit s'entendre que pour les vins officinaux qui doivent se conserver un certain temps ; mais à l'égard de ceux qu'on prescrit à mesure qu'on en a besoin, on a recours à la chaleur du bain-marie, parceque le malade ne peut attendre la longueur d'une infusion à froid.

On ne doit jamais faire entrer dans la composition des vins officinaux, que des substances seches, du moins que très-peu de celles qui sont récentes, à cause de l'humidité qu'elles fournissent, qui affoiblit le vin & le fait gâter promptement. C'est à quoi on a eu grande attention dans la Pharmacopée de Paris. Il n'en est pas de même des vins magistraux : comme ils ne sont faits que pour durer peu de temps, on peut y faire entrer des substances récentes.

Les plantes antiscorbutiques doivent être employées récentes pour les raisons que nous avons dites ailleurs. L'hu-

midité qu'elles fournissent au vin n'a pas la propriété de le faire gâter aussi promptement que la plupart des suc des autres végétaux. Les vins antiscorbutiques sont officinaux, & doivent être préparés par infusion à froid lorsqu'on en a le temps & la commodité.

On emploie le vin blanc, le vin rouge, les vins de liqueur pour la préparation des vins médicinaux. Le vin de quinquina se fait avec du vin rouge; il perd sa couleur au bout d'un certain temps: il y a lieu de présumer que c'est le principe astringent du quinquina qui précipite la partie colorante du vin. La noix de galle, & les matières astringentes semblables, ont la même propriété: elles ôtent pareillement l'acidité aux vins qui se sont aigris: elles ont aussi la propriété d'empêcher les vins de tourner au gras.

Vin émétique.

℥	Foie d'Antimoine en poudre,	℥ iv.
	Vin blanc ordinaire,	℔ ij

On met ces deux substances dans une bouteille qui bouche bien: on l'agite trois ou quatre fois par jour: on laisse ce vin en infusion à froid pendant huit à dix jours avant que de l'employer, & on le conserve sur son marc.

Le vin émétique convient dans l'apoplexie, la paralysie, & dans les maladies où il y a stupeur & engourdissement. Vertus.

On le donne depuis deux gros jusqu'à quatre onces dans des lavements: ce médicament ne doit jamais être administré par la bouche. Dose.

R E M A R Q U E S.

Ce vin émétique est décrit dans toutes les Pharmacopées: les doses de foie d'antimoine varient suivant les Auteurs: celles que nous adoptons ici sont celles qui sont prescrites dans la Pharmacopée de Paris. Nous remarquerons que les effets de ce vin émétique sont sujets à varier considérablement.

1°. Par la nature du foie d'antimoine ou du safran des métaux qui ne diffèrent pas beaucoup l'un de l'autre, & qui se préparent ou sans nitre ou avec du nitre.

2°. Le vin blanc, qui n'est jamais d'une acidité égale, dissout plus de safran des métaux lorsqu'il est plus acide.

3°. Enfin cette préparation d'antimoine se dissout encore dans des proportions différentes dans le même vin blanc, suivant qu'elle est plus ou moins pulvérisée.

C'est vraisemblablement pour toutes ces raisons qu'on a retranché dans la nouvelle édition du Codex de Paris le vin émétique préparé avec le vin d'Espagne, & destiné à être pris par la bouche : on l'ordonnoit parfaitement clair & même filtré : on a conservé seulement celui qu'on prépare avec du vin blanc ordinaire, & qui n'est employé que dans les lavements âcres & très actifs. Les effets de ce vin sont plus violents lorsqu'on l'emploie trouble que lorsqu'il est parfaitement clair : on le fait entrer dans les lavements dans ces deux états : c'est au Médecin qui l'ordonne à avoir une attention singulière à ne pas oublier de marquer sur sa formule l'état sous lequel il veut qu'on l'emploie, afin de ne pas mettre l'Apothicaire dans le cas d'agir contre son intention.

Il vaudroit beaucoup mieux, lorsque le Médecin juge à propos de faire prendre du vin émétique, ajouter à du vin blanc ou autre la quantité de tartre émétique qu'il juge à propos. Les effets de ce vin seroient beaucoup plus sûrs.

Laudanum liquide de Sydenham.

Opium,	℥ ij.
Safran,	℥ j.
Cannelle,	} <i>āā.</i>	℥ j.
Girofle,		
Vin d'Espagne,	℔ i.

On coupe menu l'opium & le safran : on concasse les giroffes & la canelle : on met toutes ces substances dans un matras avec le vin d'Espagne : on bouche le matras avec de la vessie mouillée qu'on assujettit avec du fil : on fait digérer ce mélange au soleil pendant douze ou quinze jours, ou au bain de sable à une chaleur équivalente à celle du soleil, on agite le matras plusieurs fois par jour, Au bout de ce temps, on passe avec forte expression : on met la liqueur dans un flacon, on la laisse déposer, on la

tire par inclination, ou bien on la filtre au travers du papier gris. On conserve cette teinture dans une bouteille qui bouche bien. Le vin d'Espagne est un vin de liqueur qui n'est pas susceptible de s'altérer par la chaleur de la digestion comme les vins d'ordinaire : il n'est pas non plus susceptible de s'aigrir avec la même facilité.

On donne le laudanum liquide dans les coliques violentes, les dévoiements, les dyssenteries, les superpurgations, & généralement dans toutes les douleurs excessives. Il est un très grand calmant, & provoque le sommeil. On le fait entrer dans les lavements adoucissants, depuis quatre gouttes jusqu'à un gros, un gros & demi. On le fait entrer aussi dans des potions adoucissantes & dans des potions cordiales, depuis quatre gouttes jusqu'à vingt, pour une prise.

Vertus.

Dose.

Opium de Rousseau.

℥ Miel blanc, ℥ xij.
Eau chaude, ℔ iij.

On fait dissoudre le miel dans l'eau : on laisse fermenter ce mélange pendant quelques jours ; d'une autre part,

℥ Opium, ℥ iv.
Eau, ℥ xij.

On fait dissoudre l'opium dans l'eau : on met cette dissolution avec la liqueur ci-dessus dans un matras, & on laisse fermenter ce mélange pendant environ un mois ; alors on filtre la liqueur & on la fait évaporer à l'air libre, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à dix onces ; en cet état elle donne 27 degrés au pese-liqueur des sels ; on lui ajoute quatre onces & demie d'esprit de vin à 34 degrés, ce mélange donne au pese-liqueur des sels, 11 degrés $\frac{1}{4}$.

Cette liqueur doit se préparer dans un matras à cou un peu étroit ; si on la prépare dans un vaisseau de large ouverture, elle est sujette à se moisir à la surface. Il ne faut pas la remuer pendant la fermentation, crainte de l'arrêter. En général ce mélange fermente mal & difficilement.

Vin d'Absinthe.

℥	Absinthe major sèche,	} āā.	℥ ij.
	Absinthe minor sèche,		
	Vin blanc,		℔ iv.

On coupe menu les deux absinthes : on les met dans un matras : on verse par-dessus le vin blanc : on bouche l'ouverture avec un bouchon de liege : on place le vaisseau dans un endroit à l'abri du feu & du soleil , & on laisse le tout en infusion pendant deux fois vingt-quatre heures , ou jusqu'à ce que les plantes soient parfaitement pénétrées. On coule la liqueur avec expression : on la filtre & on la conserve à la cave dans des bouteilles entièrement pleines & bien bouchées.

Vertus. Le vin d'absinthe est tonique , vermifuge , propre à provoquer les regles : il fortifie l'estomac & excite l'appétit.

Dose. La dose est depuis deux onces jusqu'à six , pris le matin à jeun.

Vin Scillitique.

℥	Scille sèche,	℥ j.
	Vin d'Espagne,	℔ j.

On coupe menu la scille : on la met dans un matras : on verse par-dessus le vin d'Espagne : on fait infuser ce mélange à froid pendant trois ou quatre jours , ou jusqu'à ce que la scille soit gonflée & bien pénétrée. On coule l'infusion au travers d'un linge avec expression. On filtre le vin & on le conserve dans des bouteilles.

Vertus. Le vin de scille est diurétique , incisif , atténuant , propre à évacuer les phlegmes : on le donne avec succès dans les

Dose. asthmes phlegmoneux. La dose est depuis une once jusqu'à trois , le matin à jeun , le soir en se couchant.

Vin d'Enula-campana.

℥	Racines sèches d'Enula-campana concassées,	℥ j.
	Vin blanc,	℔ ij.

On fait infuser ce mélange à froid dans un matras clos

pendant quelques jours : on filtre la liqueur , & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Le vin d'enula-campana est détersif , vulnérable , atté- Vertus.
nuant , légèrement sudorifique , propre pour l'asthme : il
fortifie l'estomac , & aide à la digestion. La dose est depuis Dose.
une demi-once jusqu'à trois onces.

Vin Martial, ou Chalybé.

℥ Limaille de fer non rouillé , ℥ ij.
Vin blanc , lb ij.

On met ces deux substances dans une bouteille qu'on bouche bien : on tient le vaisseau dans un endroit frais : on l'agite plusieurs fois par jour : au bout de huit jours on filtre la liqueur , & on la conserve dans une bouteille.

Le vin martial est apéritif , provoque les regles : il con- Vertus.
vient dans les pâles couleurs & dans les obstructions. La
dose est depuis deux gros jusqu'à deux onces dans une tasse Dose.
d'infusion d'armoïse , ou toute autre liqueur appropriée.

R E M A R Q U E S.

Le vin contient un acide tartareux qui agit avec efficacité sur le fer : il en dissout beaucoup & forme une teinture à peu près semblable à la teinture de mars tartarisée. Ce vin en a le goût & presque la couleur. On prépare assez souvent ce vin avec du vin d'Espagne : il est tout aussi bon. Cependant comme il contient moins d'acide , il se charge d'une moindre quantité de fer. La limaille de fer qu'on emploie doit être non rouillée & réduite en poudre fine , afin que , présentant plus de surface , elle puisse mieux être attaquée par le vin.

Des Teintures, des Elixirs, des Baumes spiritueux. & des Quintessences.

Les teintures , les élixirs , les quintessences , & les baumes spiritueux , ne sont qu'une seule & même chose , malgré la différence de leurs dénominations. Ces préparations sont toujours des teintures de substances végétales ,

animales & minérales, faites par le moyen de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin. Ces teintures sont ou simples ou composées : ce qui nous oblige à en faire deux articles séparés. Afin de ne rien changer dans les noms, nous conserverons les dénominations particulières sous lesquelles plusieurs de ces médicaments sont connus, comme baume du Commandeur, quintessences d'absinthe, &c.

Des Teintures spiritueuses simples.

Les teintures spiritueuses simples sont celles qui ne sont faites qu'avec une seule substance, qu'on fait infuser dans l'eau-de-vie, ou dans l'esprit de vin.

On les désigne dans les formules sous le nom de *teinture* ou *tinctura* ; les Allemands les désignent sous celui d'*essence*, ou *essentia*, ainsi il est bon de faire observer que, par cette dernière dénomination, les Allemands n'entendent point l'huile essentielle des végétaux, qui, comme on le fait, n'est pas la même chose, & qu'ils ont soin de désigner sous les noms d'*huile essentielle*, ou *oleum essentielle*.

Il n'y a presque point de substances dans le regne végétal & dans le regne animal qui ne se laisse sensiblement attaquer par l'esprit de vin, & qui ne forme avec lui des teintures ou des dissolutions plus ou moins chargées de principes, dont les uns sont résineux, huileux & analogues à la portion spiritueuse & inflammable de la liqueur : les autres principes, quoique peu analogues à la partie inflammable de l'esprit de vin, se dissolvent & restent suspendus dans ce véhicule à la faveur du principe aqueux qu'il contient. Ces dernières substances sont les parties extractives des végétaux, & les extraits tout préparés. L'esprit de vin dissout, à la vérité, une moindre quantité de ces matières en comparaison des principes huileux & résineux ; mais néanmoins il s'en charge toujours en quantité très sensible, même lorsqu'il est parfaitement rectifié. Les gommes simples sont même susceptibles d'être attaquées sensiblement par la partie aqueuse de l'esprit de vin. Si elles ne lui communiquent aucune couleur, c'est lorsqu'elles sont elles-mêmes sans couleur. On s'aperçoit de la portion des
gommes

gommes qui s'est dissoute dans l'esprit de vin en le faisant évaporer ; il reste , après son évaporation , une petite quantité de matiere mucilagineuse , qui est la gomme qui s'est dissoute à la faveur du principe aqueux de l'esprit de vin. Ainsi, comme on voit , on peut faire presque autant de teintures simples qu'il y a de corps dans ces deux regnes. Plusieurs substances minérales sont attaquées aussi par l'esprit de vin , comme , par exemple , le fer & le cuivre : peut-être que si l'on examinait toutes les substances de ce regne on en trouveroit beaucoup d'autres qui fourniroient quelques principes dans l'esprit de vin.

Il résulte de tout ce que nous venons de dire sur l'esprit de vin, que cette liqueur inflammable a de l'action sur beaucoup de corps.

Teinture d'Absinthe.

℥	Sommités d'absinthe seches ,	℥ β.
	Esprit de vin rectifié ,	℥ iij.

On incise menu les sommités d'absinthe : on les met dans un matras : on verse par-dessus l'esprit de vin : on bouche le vaisseau avec de la vessie mouillée qu'on assujettit avec du gros fil : on fait digérer cette teinture pendant deux ou trois jours au bain de sable , par le moyen d'une douce chaleur , ayant soin de faire un trou d'épingle à la vessie , pour faciliter la sortie de l'air raréfié & la condensation des vapeurs de l'esprit de vin qui pourroit faire casser le vaisseau sans cette légère ouverture.

On prépare de la même maniere toutes les teintures simples.

La teinture d'absinthe est stomachique , chasse les vents , Vertus.
convient aux estomacs froids & bilieux chez lesquels la chaleur manque , dans les maladies vermineuses : elle convient aussi dans les pâles couleurs , & pour exciter les regles. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à un gros , prise Dose.
dans une tasse de thé ou de tisane : on réitere cette dose plusieurs fois par jours.

R E M A R Q U E S.

Les infusions dans l'eau-de-vie ou dans l'esprit de vin peuvent se faire indifféremment à froid, ou par la digestion à une douce chaleur. Quand on les prépare à froid, il faut continuer l'infusion pendant douze ou quinze jours, & quelquefois davantage, à proportion que la substance fournit plus difficilement sa teinture dans l'esprit de vin. Il convient encore que le vaisseau soit parfaitement bouché, parcequ'il n'y a pas de raréfaction à craindre lorsqu'on opère à froid.

L'eau-de-vie & l'esprit de vin sont des liqueurs beaucoup moins composées que le vin : elles sont privées de matières extractives : leurs principes ne sont pas susceptibles de se déranger par la chaleur d'une digestion, comme cela arrive au vin. C'est pourquoi on peut les faire chauffer, même jusqu'à bouillir légèrement : cela est même nécessaire pour certaines teintures.

L'esprit de vin est le dissolvant des parties huileuses & résineuses de presque tous les corps qu'on lui présente ; mais il dissout en même temps un peu des autres principes, comme nous l'avons déjà fait remarquer : ce qui est cause que cette liqueur inflammable n'est pas un menstrue qui puisse servir à séparer exactement les substances résineuses pures : aussi il faut avoir recours à d'autres menstrues si l'on veut ajouter quelque exactitude à l'analyse végétale & animale : c'est ce que j'ai déjà commencé ; nous en parlerons à l'article des résines.

Presque toutes les teintures faites par l'esprit de vin blanchissent & deviennent laiteuses lorsqu'on les mêle avec de l'eau : c'est une séparation de la substance résineuse. L'esprit de vin s'unit à l'eau & devient hors d'état de tenir la résine en dissolution : elle se précipite & on la ramasse, comme nous le dirons en parlant des extraits résineux. Ces mélanges sont d'autant plus blancs, que l'esprit de vin étoit plus chargé de substances huileuses & résineuses.

La plupart de ces teintures sont employées par gouttes dans les potions magistrales ; & elles présentent, en les

mêlant dans des potions , des phénomènes auxquels on doit avoir beaucoup d'égard dans la pratique de la Médecine.

J'ai remarqué que toutes celles qui sont faites avec des substances résineuses liquides , telles que le baume de la Mecque , le baume de Canada , le baume du Pérou liquide , qui se dissolvent en entier dans l'esprit de vin ; j'ai remarqué , dis-je , que toutes ces teintures , lorsqu'on vient à les mêler dans les potions aqueuses , forment des pellicules à leur surface , les troublent lorsqu'on les agite , & qu'une partie de la substance résineuse s'attache aux parois des fioles , tandis que l'autre portion reste en grumeaux dispersés dans la liqueur. Le castor & les gommes-résines molles , telles que le galbanum , le sagapénium , la gomme ammoniac , l'assa-fœtida , ne se dissolvent pas en entier dans l'esprit de vin ; il n'y a que leur résine & une portion de la substance gommeuse qui s'y dissolvent. Les teintures de ces matières sont plus ou moins colorées ; elles produisent dans les potions les mêmes effets que les teintures précédentes , mais seulement à raison de leur résine , car leur portion gommeuse qui étoit dissoute dans l'esprit de vin , reste parfaitement unie à l'eau des potions. Par conséquent , ceux qui font usage de ces potions , prennent inégalement les particules résineuses qui y sont contenues , & jamais en totalité. Le moyen de remédier à cet inconvénient , du moins en grande partie , est de triturer ces teintures dans un mortier , avec les poudres qu'on fait entrer dans les potions , ou avec un peu de sucre , ou avec le syrop qui est prescrit.

Les substances résineuses , sèches & friables , telles que le benjoin , le mastic en larmes &c. se dissolvent entièrement dans l'esprit de vin , & forment des teintures qui ne se réduisent pas en grumeaux lorsqu'on les mêle dans les potions aqueuses : la substance résineuse se précipite , à la vérité ; mais elle demeure suspendue en poudre dans les potions dans lesquelles on fait entrer ces substances.

Ces potions doivent être données froides , parceque si on les faisoit chauffer , la résine se gruméleroit.

La teinture du succin est ordinairement d'une légère couleur ambrée. La substance que l'esprit de vin dissout, se mêle parfaitement bien dans les potions : elle s'y divise à la manière d'une poudre mieux qu'aucune des précédentes. Lorsqu'on prépare cette teinture, il faut employer du succin broyé sur le porphyre, afin de faciliter la dissolution ; & même, malgré cette division, l'esprit de vin n'en dissout qu'une petite quantité, & assez difficilement.

On peut attribuer cette propriété du succin à ce que ses principes sont tellement combinés, que la gomme défend la résine de l'action de l'esprit de vin, & que réciproquement la résine défend la gomme de l'action de l'eau ; puisque, si l'on sépare par la distillation ou par la torréfaction les substances qui se dégagent les premières, le succin qui reste se dissout entièrement dans l'esprit de vin. Quoi qu'il en soit, je ne sache pas qu'on ait encore examiné si la portion de succin, dans son état naturel, qui se dissout dans l'esprit de vin, diffère en quelque chose de celle qui reste après la préparation de la teinture : cet examen pourroit répandre quelques lumières sur la nature & les propriétés du succin.

Les teintures de la plupart des plantes & de leurs parties sont, en général, plus chargées de substances extractives que de principes résineux. Lorsqu'on les mêle dans les potions aqueuses, elles blanchissent beaucoup moins que les précédentes, & la substance résineuse ne se grumele jamais. Les bois résineux, comme le gaïac, le buis, &c. peuvent être exceptés de cette règle : ils contiennent beaucoup de résine : leurs teintures deviennent très-laiteuses lorsqu'on les mêle avec de l'eau ; mais leur résine ne se rassemble pas en grumeaux dans les potions aqueuses.

Il y a des matières végétales qui paroissent ne point contenir de substance résineuse, parceque les teintures qu'elles fournissent dans l'esprit de vin ne blanchissent jamais lorsqu'on les mêle avec de l'eau : telles sont celles de polypode, d'hypéricum, de scordium, de chardon bénit, de squine, de cochenille, &c. Toutes ces teintures se mêlent parfaitement bien dans les potions aqueuses, sans qu'il y ait aucune séparation ; mais néanmoins elles contiennent de la résine.

Plusieurs de ces teintures déposent dans les bouteilles , par le séjour , des substances dont l'esprit de vin s'étoit en quelque maniere supersaturé : telles sont la teinture de safran & celle de cochenille. On a regardé ces dépôts comme de pure gomme ; mais les phénomènes qu'ils présentent dans l'eau indiquent qu'ils contiennent un peu de résine : ces dépôts se dissolvent mal dans l'eau ; ils en troublent la transparence.

L'esprit de vin est un menstrue qui se charge facilement des huiles essentielles , ou de l'odeur de plusieurs fleurs , qu'on ne peut obtenir par la distillation , parcequ'elles sont trop fugaces , comme sont celles de tubéreuse , de jasmin , &c. On met ces fleurs récentes dans une bouteille avec une suffisante quantité d'esprit de vin : on les laisse digérer à froid pendant quatre ou cinq jours , & même davantage : on passe avec expression : on filtre la teinture , ou on la fait distiller à une chaleur modérée au bain-marie : c'est ce que l'on nomme *esprit de jasmin* ou *de tubéreuse*. Il y a ici une remarque bien singulière à faire sur les fleurs de jasmin , traitées avec de l'esprit de vin parfaitement rectifiée ; c'est que ces fleurs perdent dans moins de douze heures toute leur odeur , même dans une bouteille parfaitement bouchée , sans pouvoir la recouvrer ; tandis que ces mêmes fleurs infusées dans de l'huile ou dans de l'eau-de-vie ordinaire , y laissent leur odeur agréable.

On peut , au lieu d'esprit de vin , employer des eaux spiritueuses composées , pour préparer les teintures des drogues simples comme l'eau de mélisse composée , l'eau impériale de Bellegarde , &c. la Médecine peut tirer de grands avantages de ces mélanges.

On emploie encore dans la Médecine la teinture de myrrhe & celle d'ambre gris , qu'on prépare avec de l'eau de Rabel en place d'esprit de vin.

Il résulte de tout ce que nous avons dit sur les teintures , que l'esprit de vin est bien le dissolvant des substances huileuses & résineuses des corps qu'on lui présente ; mais il se charge , par l'intermède de son phlegme , d'une certaine quantité de parties gommeuses & extractives de ces mêmes

corps. Nous verrons à l'article des extraits , que l'eau , quoique le dissolvant de ces dernières substances , se charge néanmoins , même à froid , d'une assez grande quantité de principes résineux qu'elle tient dans une parfaite dissolution , puisque la plupart des infusions ou des décoctions sont parfaitement claires & transparentes. Il est facile d'apercevoir présentement que l'esprit de vin & l'eau sont des menstrues qui ne peuvent séparer les gommes & les résines , des matières qu'on leur présente , assez exactement , pour les avoir dans toute leur pureté , & pour qu'on puisse les examiner chacune en particulier. Il y a déjà plusieurs années que je m'étois aperçu de ces difficultés. Dans les différentes tentatives que j'ai faites pour perfectionner ce point d'analyse par les menstrues , j'ai reconnu que l'éther parfaitement rectifié avoit la propriété de ne dissoudre que les substances résineuses des corps , sans toucher en aucune manière aux autres principes. J'ai publié le canevas des expériences que j'ai faites sur cette matière dans ma dissertation sur l'éther , page 150 & suivantes.

Teinture de safran.

℥ Safran gatinois , ʒ i β.
Esprit de vin , ʒ x.

On met le safran dans un petit matras : on verse par-dessus l'esprit de vin : on bouche le matras & on le met en digestion au soleil pendant plusieurs jours , ou à une douce chaleur au bain de sable. On coule & on exprime le marc : on filtre la liqueur au travers d'un papier joseph , & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Teinture de Myrrhe.

℥ Myrrhe concassée , ʒ iij.
Esprit de vin , ℔ i.

On prépare cette teinture comme la précédente.

Si au lieu d'esprit de vin on emploie de l'eau de Rabel ; on aura ce que l'on nomme teinture de myrrhe à l'eau de Rabel.

Des Teintures spiritueuses composées.

Les teintures spiritueuses composées se font par la digestion à froid, ou à la chaleur du soleil, ou à l'aide d'une chaleur modérée, comme les teintures simples; mais la manière de les préparer est assujettie à des loix générales à peu près semblables à celles que nous avons établies en parlant des décoctions composées. On commence par mettre dans l'esprit de vin les matieres dures, ligneuses, les fleurs, même celles qui sont les plus délicates; on a égard dans cet ordre à n'employer d'abord que les matieres qui fournissent peu de substances dans l'esprit de vin; ensuite on ajoute successivement celles qui fournissent le plus de principes, & on finit par les matieres qui se dissolvent en entier.

Baume de vie du fleur L. L.

℞ Agaric,	}	āā.	. . .	3 ij.
Racine de Zédoire,				
Fleurs de Soufre,				
Aloës succotrin,	}	āā.	. . .	3 j.
Thériaque,				
Rhubarbe,				3 vj.
Racine de Gentiane,				3 6.
Safran Gatinois,				3 ij.
Eau-de-vie,				℥ ij.
Sucre,				3 iv.

On coupe l'agaric, la rhubarbe & le safran: on concasse les racines de zédoire, l'aloës & la gentiane: on met toutes ces substances dans un matras avec les fleurs de soufre, la thériaque & l'eau-de-vie: on fait digérer ce mélange au bain de sable pendant plusieurs jours, ayant soin d'agiter le vaisseau de temps en temps; alors on y ajoute le sucre: lorsqu'il est dissous, on passe la liqueur avec expression: on la laisse déposer pendant quelques jours & on la tire par inclination lorsqu'elle est parfaitement éclaircie.

Le sucre qu'on fait entrer dans ce mélange est destiné à corriger la trop grande amertume de l'aloës.

Ce baume est stomachique, vermifuge, légèrement purgatif. La dose est depuis une cuillerée à café jusqu'à trois.

Vertus.
Dose.

Les personnes sujettes aux hémorrhoides ne doivent faire usage de ce baume qu'avec beaucoup de modération, parceque l'aloës qui en fait la base est sujet à les exciter. Ce baume convient à l'extérieur, dans les plaies récentes, comme vulnéraire, détersif, & pour empêcher la suppuration.

R E M A R Q U E S.

Ce baume est décrit dans la seconde & troisième édition du corps pharmaceutique augmenté par David Spina, auteur de ce remède, sous le nom d'*Elixir pestilentiel*. On a changé seulement la dose de plusieurs drogues : on a supprimé un gros de myrrhe qu'on a remplacé par deux gros de fleurs de soufre qui sont fort inutiles dans cette composition. Ce baume est encore décrit dans la pharmacopée de Brandebourg, sous le nom d'élixir préservatif contre la peste, & on ajoute à la recette de Spina un gros de Camphre.

J'ai publié la recette de ce baume dans la première édition de cet ouvrage ; celui qui passoit pour en être l'Auteur, le préparoit tel que je viens de le décrire ; mais depuis qu'il a vu son secret imprimé, il a jugé à propos d'y faire des changements considérables qui non seulement le dénaturent, mais en changent pour ainsi dire les propriétés. Lorsqu'on mêle ce baume avec de l'eau, la partie spiritueuse se mêle à l'eau, & la substance résineuse de l'aloës & des autres ingrédients se précipite. L'Auteur voudroit faire accroire que ce précipité est une matière impure, qui ne doit pas se trouver dans ce baume lorsqu'il est bien fait. On peut répondre à cela que ce baume, jusqu'à l'instant où j'en ai publié la recette, étoit donc mal préparé puisqu'il se troubloit lorsqu'on le mêloit avec de l'eau ; mais c'est précisément le contraire : on le préparoit bien dans ce temps-là, & aujourd'hui on le prépare mal : quoi qu'il en soit, voici comme on fait ce baume, lorsqu'on veut qu'il ne se trouble point avec l'eau : 1°. on supprime les fleurs de soufre : on fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau toutes les autres substances, à l'exception du sucre & de l'eau-de-vie : on passe la décoction avec expression : on fait

rebouillir le marc dans une suffisante quantité d'eau : on passe de nouveau : on fait bouillir le marc encore une fois ou deux : on mêle toutes les liqueurs : on les fait évaporer jusqu'à environ trois demi-septiers ou une pinte ; alors on ajoute le sucre, & lorsqu'il est dissous, on filtre la liqueur au travers d'une chausse de drap, à plusieurs reprises : on met la liqueur dans une bouteille, & on ajoute l'eau de-vie, on laisse reposer le mélange, & on le tire au clair, par inclination, trois ou quatre mois après, ou bien lorsqu'il est suffisamment éclairci. Dans toutes ces ébullitions, la substance résineuse des ingrédients se décompose : elle devient hors d'état de pouvoir se dissoudre dans l'eau-de-vie : il ne reste enfin dans le baume que les matieres purement extractives ; c'est ce qui fait que lorsqu'on le mêle avec de l'eau, il n'en peut troubler la transparence : le mélange reste parfaitement clair & limpide ; mais aussi il est visible que ce baume ainsi préparé est moins bon que lorsqu'il est fait par le procédé que nous avons indiqué en premier lieu.

L'Auteur a encore imaginé de déguiser son baume par quelques gouttes d'huiles d'olives ou d'amandes douces qu'il mettoit dans chaque bouteille, comme pour faire accroire que cette matiere huileuse est celle des ingrédients ; mais on peut être assuré que c'est une huile absolument étrangere à ce baume.

Essence carminative de Wedelius.

℞ Racines de Zedoire,	3 i.
Carline,	} āā. 3 ℞.
Calamus aromaticus,	
Galanga,	
Fleurs de Camomille romaine,	} āā. 3 ij.
semence d'Anis,	
Carvi,	
Girofles,	} āā. 3 i ℞.
Baies de Laurier,	
Macis,	3 i.
Ecorces d'orange seches,	3 ij.
Esprit de citrons,	℥ i.
Esprit de nitre,	3 v.

On concasse ce qui est à concasser ; on met toutes les substances dans un matras : on verse par-dessus l'esprit de citron & l'esprit de nitre : on bouche le matras , & on laisse infuser les matieres pendant seize jours ; ensuite on coule avec expression : on filtre la liqueur , & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Cette teinture est stomachique , carminative & emménagogue. La dose est depuis un demi-gros jusqu'à un gros.

Elixir de vie de Matthiole.

℥ Racines de Galanga minor ,	}	āā. ℥ β.
Gingembre ,		
Zédoaire ,		
Calamus aromaticus ,		
Feuilles de Marjolaine ,	}	āā. ℥ ij.
Menthe ,		
Thym ,		
Serpolet ,		
Sauge ,		
Romarin ,		
Fleurs de Roses rouges ,	}	āā. ℥ i.
Semences d'Anis ,		
Fenouil ,		
Cannelle ,	}	āā. ℥ i β.
Girofles ,		
Noix muscades ,	}	āā. ℥ β.
Macis ,		
Cubebe ,	}	āā. ℥ ij.
Bois d'aloës ,		
Santal citrin ,		
Cardamum minor ,		
Ecorces recentes de citrons ,		℥ i β.
Esprit de vin à 30 degrés ,		℔b. vj.

On coupe menu , & on concasse ce qu'il convient de concasser : On met toutes les substances dans le bain-marie d'un alembic avec l'esprit de vin , & on procede à la distillation au bain-marie pour faire distiller cinq livres de liqueur que l'on conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Cet élixir convient dans l'épilepsie pris intérieurement. On en frotte aussi les tempes & le dessous du nez. Il est cor-

dial, vulnéraire : la dose est depuis un gros jusqu'à quatre. Dose.

Elixir pour les dents, de l'Abbé A.....

℥ Esprit de Romarin, ℥ viij.
Racines de Pyrethre, ℥ j.

On met ces deux substances dans un matras, on les laisse en infusion pendant quelques jours, & on filtre la liqueur.

On se rince la bouche avec une cuillerée de cet élixir qu'on a mêlé avec deux fois autant d'eau. Il est propre pour provoquer un peu de salive & pour dégager les gencives de petits amas d'humeurs qui pourroient occasionner quelques légères douleurs de dents. Vertus.

Essence céphalique ou Bonferme.

℥ Noix muscades, } āā. ℥ β.
Girofles, }
Fleurs de Grenades, } āā. ℥ iij.
Cannelle, }
Eau-de-vie, ℥ viij.

On concasse toutes ces substances : on les met dans un matras avec l'eau-de-vie : on fait digérer le mélange au bain de sable pendant huit ou dix jours. Alors on le passe avec forte expression : on filtre la liqueur au travers d'un papier gris, & on la conserve dans une bouteille bien bouchée.

Cette essence s'emploie pour les maux de tête, & pour les coups de tête : on en met un peu dans le creux de la main, qu'on respire par le nez : elle occasionne souvent l'évacuation du sang caillé lorsqu'il s'en trouve à la proximité des narines. On lui a donné le nom de *bonferme*, parceque, lorsqu'on l'emploie, il faut la respirer le plus fort qu'il est possible. Vertus.

Gouttes ameres

℥ Feves de Saint Ignace, ℥ j.
Huile de Tattre par défaillance, ℥ ij.
Cristaux de Suie, ℥ j.
Esprit de vin, ℥ ij.

On rape grossièrement les feves de S. Ignace : on les met dans un matras avec les autres ingrédients : on fait digérer ce mélange à une chaleur douce au bain de sable pendant huit ou quinze jours : on passe avec expression : on filtre la liqueur , & on la conserve dans une bouteille.

Vertus.

Dose.

Cette teinture est un puissant remede pour appaiser les coliques d'estomac. La dose est depuis une goutte jusqu'à six ou huit, tout au plus, dans un verre d'eau, ou de quelque infusion légère de plantes stomachiques : une seule goutte communie à un verre d'eau une faveur amere très considérable.

R E M A R Q U E S.

Quelques personnes font d'abord une distillation de l'esprit de vin avec des feuilles de chardon bénit, de centauree, de fumeterre & d'absinthe : elles l'emploient pour la préparation de cette teinture en place d'esprit de vin ordinaire. Mais de toutes ces plantes, il n'y a que l'absinthe qui fournisse quelque substance qui s'élève avec l'esprit de vin pendant la distillation.

On peut employer en place de feves de S. Ignace une pareille quantité de noix vomiques rapées grossièrement : il paroît qu'elles ont les mêmes vertus, & qu'elles produisent les mêmes effets. Ces substances font de violents purgatifs chauds & amers, qui operent de bons effets lorsqu'ils sont administrés en petites doses, comme nous l'avons indiqué. Quand on prend une trop grande dose de cette teinture à la fois, elle agit tout le genre nerveux d'une maniere singuliere, jusqu'à donner des convulsions, ainsi, il faut être en garde sur cet effet qui pourroit devenir dangereux.

L'alkali fixe qu'on fait entrer dans cette teinture, est afin de modérer la trop grande activité de ce remede, pour les raisons que nous avons dites à l'article des formules, en parlant du correctif : la suie de cheminée produit à peu près le même effet que l'alkali fixe.

Elixir thériacal.

℥ Eau de Mélisse composée ,	℔ j.
Esprit volatil huileux aromatique ,	} āā. ʒ ij β.
Thériaque ,	
Sucre ,	ʒ j.
Lilium de Paracelse ,	} āā. ʒ j β.
Eau de Cannelle orgée ,	

On met toutes ces substances ensemble dans un matras : on les fait digérer à la chaleur du soleil pendant cinq à six jours, ayant soin d'agiter le vaisseau plusieurs fois par jour ; alors on laisse déposer le mélange, & on décante la liqueur que l'on conserve dans une bouteille qui bouche bien.

On ne doit pas filtrer cet élixir, parceque l'alkali volatil de l'esprit volatil huileux se dissiperoit en pure perte, & c'est dans lui que réside la plus grande vertu.

Cet élixir est sudorifique, propre pour résister à la malignité des humeurs : il convient dans la petite vérole, le pourpre, & dans tous les cas où il est nécessaire de ranimer & d'exciter la transpiration : il convient encore aux femmes dans les coliques d'estomac occasionnées par le dérangement des regles. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à trente, dans du bouillon, dans un peu de vin, ou dans une potion cordiale. Vertus. Dose.

Elixir Antiasthmatique de Boerhaave.

℥ Racines d'Asarum ,	gr. xvij
Calamus Aromaticus ,	} āā. ʒ j.
Enula-campana ,	
Iris de Florence ,	ʒ β.
Régliſſe ,	ʒ j β.
Semence d'Anis ,	ʒ β.
Camphre ,	gr. vj.
Esprit de vin rectifié ,	ʒ viij.

On concasse toutes ces substances : on les met dans un matras : on les fait digérer avec l'esprit de vin pendant quatre ou cinq jours, au bout duquel temps on passe avec

expression : on filtre la liqueur , & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Cet élixir convient dans les dispositions asthmiques & pour l'asthme même , pour adoucir l'âcreté des humeurs

Dose. pituiteuses qui excitent la toux. La dose est depuis deux gouttes jusqu'à trente , dans une tasse de thé ou de tisane appropriée.

Teinture de Corail.

℞ Corail rouge pulvérisé , } āā. ℥ ij.
 Suc de Berberis , }
 Esprit de vin rectifié , ℥ xij.

On met le corail rouge dans un grand matras : on verse par-dessus le suc de berberis : on fait digérer ce mélange au bain de sable jusqu'à ce que le suc de berberis soit entièrement saturé de corail : on agite le matras de temps en temps : on met ensuite le mélange dans un vase de verre ou de grès : on fait évaporer l'humidité jusqu'à ce que la matière restante ait la consistance d'extrait ; alors on met cet extrait dans un matras : on verse par-dessus l'esprit de vin : on fait digérer ce nouveau mélange jusqu'à ce que l'esprit de vin ait acquis une belle couleur rouge : on filtre la teinture au travers d'un papier gris , & on la garde dans une bouteille.

Vertus. On estime la teinture de corail cordiale , propre pour purifier le sang : elle est un peu astringente par le ventre ,

Dose. & d'urétique. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à un gros.

R E M A R Q U E S.

Le suc de berberis contient un acide végétal qui dissout le corail avec vive effervescence ; c'est pourquoi il convient de faire choix d'un vaisseau suffisamment grand , sans quoi la matière passeroit par-dessus les bords , sur-tout si l'on employoit du corail réduit en poudre subtile , parcequ'alors la dissolution se feroit encore avec plus de rapidité. Il résulte de ce mélange un sel végétal à base terreuse qui est susceptible de former des cristaux : on épaisit

la matiere jusqu'en consistance d'extrait, afin de ne point affoiblir l'esprit de vin; mais la teinture qu'il tire de ce mélange est celle que fournit la matiere extractive du suc de berberis. Le corail ne fournit aucune teinture dans l'esprit de vin, soit avant soit après sa combinaison avec le suc de berberis. L'esprit de vin tient néanmoins en dissolution une petite quantité de ce sel végétal à base terreuse.

On peut, après que la teinture est faite, dissoudre dans de l'eau le marc qui reste, le filtrer & le mettre crySTALLISER: on obtiendra des crySTaux de sel de corail.

Teinture de Corail anodine d'Helvétius.

℥ Poudre de corail anodine d'Helvétius, . . . ℥ iv.
Esprit de vin, ℔ j β.

On met ces deux substances dans un matras: on fait digérer ce mélange au soleil ou au bain de sable à une chaleur douce pendant trois ou quatre jours: on filtre ensuite la liqueur, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien. On obtient ordinairement vingt onces de teinture.

Cette teinture est calmante elle appaise les douleurs occasionnées par les cours de ventre, & la dyssenterie dans les coliques d'estomac. La dose est depuis vingt gouttes jusqu'à demi-gros: on la fait prendre aussi dans des lavements.

Vertus.

Dose.

Eau de Vie Allemande.

℥ Jalap, ℥ viij.
Scammonée, ℥ ij.
Racines de Turbith, ℥ j.
Eau-de-vie, pint. n°. iij.

On concasse le jalap, la scammonée & le turbith: on les met dans un matras, & on verse l'eau-de-vie par-dessus: on laisse infuser ce mélange à froid, ou à une douce chaleur pendant cinq ou six jours: on passe avec expression, & on filtre la liqueur que l'on conserve dans une bouteille.

- Vertus. Les Allemands font beaucoup d'usage de cette liqueur pour se purger, dans les cas de goutte, de rhumatisme & de douleurs dans les articulations. La dose est depuis une once jusqu'à deux.
- Dose.

Elixir viscéral tempérant d'Hoffmann.

℥	Extrait d'Absinthe,	}	āā.	. . .	℥ j.
	Chardon béni,				
	Centauree minor,				
	Gentiane,				
	Ecorces d'Oranges ameres,			℥ iv.
	Vin d'Hongrie,			℔ ij.

On met dans un matras les extraits avec les écorces récentes d'oranges ameres mondés de la partie blanches : on verse par-dessus le vin d'Hongrie ; ou, à son défaut, de bon vin de Malaga : on laisse infuser ce mélange pendant cinq ou six jours à froid : on a une chaleur bien douce en ayant soin de l'agiter plusieurs fois par jour, & on le filtre.

- Vertus. Cet élixir est un amer stomachique qui provoque l'appétit & qui donne du ton à l'estomac. La dose est d'un gros jusqu'à deux gros, pris dans une tasse de thé ou de bouillon.
- Dose.

Elixir stomachique de Stoughton.

℥	Sommité de grande Absinthe sèche,	}	āā.	. .	℥ vj
	de Chamædrys,				
	Racines de Gentiane,				
	Ecorces d'Oranges ameres,				
	de Cascarille,			℥ j.
	Rhubarbe,			℥ ʒ.
	Aloës,			℥ j.
	Esprit de vin rectifié,			℔ ij.

On prépare cette teinture de la même manière que nous l'avons dit pour les autres.

- Vertus. Cet élixir est un très bon stomachique chaud, propre pour augmenter la chaleur de l'estomac, & pour chasser les vers. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à une demi-cuillerée
- Dose.

cuillerée dans une tasse de thé, d'eau, ou de tisane appropriée.

Elixir de Vitriol de Minsicht.

℥ Racines de Galanga,	}	āā	℥ ℞.
Calamus Aromaticus,			
Fleurs de Camomille romaine,	}	āā. ℥ ij.	
Sommités fleuries de Sauge,			
d'Absinthe,			
de Menthe crépue,			
Girofle,	}	āā	℥ j ℞.
Cannelle,			
Cubebes,			
Noix muscades,			
Gingembre,	}	āā	℥ ℞.
Bois d'Aloës,			
Ecorces de Citron,			
Sucre blanc,			℥ j ℞.
Huile de Vitriol,			℥ iv.
Esprit de vin,			℔ j.

On pulvérise grossièrement toutes les substances qui peuvent se pulvériser : on les met dans un matras avec quatre onces d'esprit de vin, afin d'en imbiber les poudres ; alors on ajoute l'acide vitriolique : on fait digérer ce mélange pendant quelques heures, & on met ensuite le reste de l'esprit de vin. On fait digérer de nouveau pendant cinq à six jours : on laisse déposer la teinture : on la décante, & on la conserve dans une bouteille qui bouche bien.

On estime cet élixir propre pour fortifier l'estomac & le cerveau : on s'en sert dans l'épilepsie & dans les autres maladies du cerveau. La dose est depuis deux gouttes jusqu'à quarante. Cet élixir ne doit jamais se donner seul, à cause de sa faveur acide, qui incommoderoit beaucoup, mais toujours étendu dans une suffisante quantité de véhicule aqueux approprié.

Vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

L'acide vitriolique qu'on fait entrer dans cette teinture attaque les principes huileux des substances, & les réduit dans un état charbonneux. L'esprit de vin qu'on met

d'abord est destiné à modérer la trop grande action de cet acide sur les ingrédients. Quelques Pharmacopées recommandent de faire digérer ce premier mélange pendant deux ou trois jours ; mais j'ai remarqué que ce temps étoit trop long : les substances souffrent trop d'altération de la part de l'acide : il suffit de les laisser digérer, même à froid, l'espace de deux ou trois heures, & d'ajouter ensuite la totalité de l'esprit de vin.

Minficht, Auteur de ce remède, recommande d'employer l'acide vitriolique tiré du vitriol de cuivre ; mais nous croyons qu'il est plus prudent d'employer de l'acide vitriolique ordinaire, qui ne contient point de cuivre.

*Teinture d'Absinthe composée, ou Quintessence.
d'Absinthe.*

℥ Feuilles d'absinthe major, } āā.	3 ij.
minor, }	
Sommités de petite Centaurée,	3 ij.
Girofle,	3 ℔.
Cannelle,	3 j.
Sucre,	3 ij.
Esprit de vin,	3 v.

On coupe menu les feuilles & sommités des plantes ; on concasse le girofle, la canelle & le sucre : on met toutes ces substances dans un matras, & on les fait digérer avec l'esprit de vin pendant trois ou quatre jours : on passe avec expression : on filtre la teinture au travers d'un papier gris, & on la conserve dans une bouteille.

Verus. Cette quintessence est stomachique, facilite la digestion, diminue les aigreurs, chasse les vents : elle convient dans les langueurs, gonflements d'estomac & les maux de cœur : elle excite les règles, tue & chasse les vers des enfants. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à une cuillerée à café.

Dose.

Elixir Odontalgique de M. le R. de la F.

℥ Girofles,	3 ℔.
Gaiac,	3 iv.
Pyrethre,	3 j.

Huile essentielle de Romarin , . . .	gutt. x.
Bergamotte , . . .	gutt. iv.
Noix muscade ,	3 i.
Eau-de-vie à 26 degrés ,	3 iij.

On concasse ce qui doit l'être : on met toutes ces substances dans un matras avec l'eau-de-vie, & on laisse infuser à froid pendant sept ou huit jours, ensuite on filtre la liqueur, & on la met dans une bouteille de grandeur double de celle qui servent à l'eau de mélisse.

Cet élixir est très aromatique; il fortifie les gencives & raffermit les dents : on en met une cuillerée à café dans un verre d'eau, & on se rince la bouche tous les matins avec cette liqueur. Vertus.

Elixir de propriété de Paracelse.

℥ Teintures de Myrrhe ,	3 iv.
de Safran , }	3 iij.
d'Aloës , } āā	

On mêle ces trois teintures, & on les conserve dans une bouteille. Si on soumet ce mélange à la distillation au bain-marie, on obtient une liqueur spiritueuse, claire, sans couleur, que l'on nomme *élixir de propriété blanc*. On ramasse la matière qui reste dans l'alambic, & on la met à part; c'est ce que l'on nomme *extrait d'élixir de propriété*.

En ajoutant douze gouttes d'esprit de vitriol au mélange des trois teintures : on forme ce que l'on nomme *élixir de propriété acide*.

Cet élixir fortifie le cœur & l'estomac : il aide à la digestion : il purifie le sang : il excite l'insensible transpiration : il provoque les règles, diminue la cause des vapeurs hystériques. La dose est depuis six gouttes jusqu'à un demi-gros. Vertus.
Dose.

Gouttes anodines d'Angleterre ou gouttes de Talbot.

℥ Ecorces de Sassafras , }	3 j.
Racines d'Asarum , } āā	
Sel volatil de Corne de Cerf rectifié , . . .	3 j.
Bois d'Aloës ,	3 β.
	P ij

Opium,	3 iij.
Esprit de vin,	lb j.

On concasse les substances qui ont besoin de l'être : on les met dans un matras avec l'esprit de vin : on bouche le vaisseau exactement, & on fait digérer ce mélange à froid pendant trente ou quarante jours, ou au bain de sable pendant cinq à six jours, lorsqu'on ne peut attendre le temps de la digestion à froid, au bout duquel temps on filtre la liqueur dans un flacon de crystal bouché de même matiere.

Vertus. Les gouttes anodines d'Angleterre sont employées dans le cas où il est nécessaire de calmer & de ranimer en même temps, dans l'épilepsie, dans le délire, le vertige & les vapeurs : elles conviennent dans le scorbut : elle excitent un peu la sueur & concilient le sommeil. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à un demi-gros.

Gouttes céphaliques d'Angleterre.

℥ Esprit volatil de Soie crue rectifié, . . .	3 iv.
Huile essentielle de Lavande,	3 j.
Esprit de vin rectifié,	3 iv.

On met toutes ces substances dans un alambic de verre : on les fait digérer pendant vingt-quatre heures ; ensuite on distille à une douce chaleur, ou au bain-marie : on cesse la distillation lorsqu'on voit paroître des globules d'huile.

L'alkali volatil, pendant la digestion, se combine en grande partie avec l'huile essentielle de lavande ; mais la portion d'huile la moins fluide ne s'élève que sur la fin de la distillation du sel volatil & de l'esprit de vin : on jette comme inutile ce qui reste dans l'alambic. On doit employer pour cette distillation un chapiteau dont le bec soit de très large ouverture, sans quoi il pourroit se boucher par l'abondance du sel, & feroit crever les vaisseaux.

Vertus. Les gouttes cephaliques d'Angleterre sont propres pour l'épilepsie, pour l'apoplexie, & généralement pour toutes les maladies du cerveau : elles conviennent dans les vapeurs hystériques, & poussent beaucoup par la transpira-

tion : elles conviennent encore dans le scorbut & dans les affections scorbutiques, La dose est depuis douze gouttes jusqu'à un demi-gros, dans une liqueur appropriée. Dose.

R E M A R Q U E S.

Les gouttes céphaliques d'Angleterre ont été publiées, pour la première fois, par Tournefort : elles se trouvent insérées dans le volume de l'Académie Royale des Sciences, pour l'année 1700, page 79. Tournefort dit que la recette lui a été communiquée par Lister, Médecin de Londres, & de la Société Royale : ces gouttes alors se préparoient avec de l'esprit volatil de foie rectifié, & l'huile essentielle de cannelle, ou une autre huile essentielle sans esprit de vin. Mais Tournefort ne parle point des doses qu'il convient d'employer pour préparer ce remède : d'ailleurs l'esprit de foie rectifié ne peut dissoudre qu'une très petite quantité d'huile essentielle; c'est pour cette raison que, dans la plupart des dispensaires, après avoir dosé l'esprit de foie crue, & l'huile essentielle qu'on a spécifié devoir être celle de lavande, on a ajouté une petite quantité d'esprit de vin pour faciliter l'union de l'huile essentielle à l'alkali volatil : néanmoins il s'en sépare toujours une partie qui vient surnager; c'est pourquoi, lorsqu'on emploie ce remède, il convient d'agiter la bouteille pour distribuer autant d'huile surnageante, respectivement à l'esprit de foie. Ces gouttes d'Angleterre, qu'on nomme *céphaliques*, ont donné l'idée de faire une composition de même espèce, dans laquelle on fait entrer de l'opium : on a donné à cette dernière le nom de *goutte anodine d'Angleterre* : elles sont encore connues sous le nom de gouttes anodines de Talbot. Ce sont celles dont nous avons parlé dans l'article précédent.

Esprit Volatil, Huileux & Aromatique de Silvius.

℥ Ecorces récentes de citrons,	} āā.	3 vj.
d'Oranges,			
Vanille,	} āā.	3 ij.
Macis,			
Girofle,		3 ℞.
			P ij

Cannelle, ʒ j.
 Sel Ammoniac, ʒ iv.

On concasse toutes ces substances : on les met dans une cornue de verre, & l'on verse par-dessus,

Eau de Cannelle simple, } āā. ʒ iv.
 Esprit de vin rectifié, }

On fait digérer ce mélange pendant quelques jours, en l'agitant de temps en temps : alors on ajoute dans la cornue,

Sel de Tartre, ʒ viij.

On lute exactement à la cornue un ballon percé d'un petit trou : on distille au bain - marie : il se sublime du sel volatil concret, & il passe de la liqueur spiritueuse, l'un & l'autre chargés de la partie aromatique des substances. On les met dans des flacons séparément. On tire sept onces six gros de liqueur, qui sont *l'esprit volatil huileux aromatique*, & une once quatre gros de sel concret qu'on nomme *sel volatil huileux & aromatique de Sylvius*.

Vertus. Ce remède est cordial, céphalique, propre pour la paralysie, pour le scorbut : il est sudorifique : il convient dans les fièvres malignes, la petite vérole, & dans tous les cas où il est nécessaire d'exciter la transpiration : il excite les mois aux femmes, & il apaise les vapeurs hystrériques. La Dose. dose est depuis six gouttes jusqu'à trente.

R E M A R Q U E S.

Le produit de cette opération est un alkali volatil mêlé d'esprit de vin, & chargé de substances aromatiques des matieres qu'on a soumises à distillation : l'alkali volatil est le produit de la décomposition du sel ammoniac par l'alkali fixe. Si l'on supprime de cette recette l'eau de cannelle, on obtient beaucoup de sel volatil concret. Plusieurs pharmacopées prescrivent moitié moins de sel de tartre ; mais j'ai remarqué qu'il en falloit huit onces pour décomposer entièrement les quatre onces de sel ammoniac qui

entrent dans cette recette. Le sel volatil a les mêmes vertus Vertus,
que l'esprit dont nous venons de parler. La dose est de- Dose.
puis deux grains jusqu'à un scrupule, dans un liquide ap-
proprié à la maladie.

On doit faire cette opération dans une cornue de large ouverture, parceque le sel volatil qui se sublime dans le commencement de l'opération pourroit s'engager dans le col de ce vaisseau s'il étoit étroit, & le faire casser avec danger : on débouche de temps en temps le petit trou du ballon pour faciliter l'évacuation & la condensation des vapeurs trop dilatées.

L'esprit volatil huileux est presque sans couleur en distillant ; mais il devient rouge brun foncé quelque temps après qu'il est fait ; il n'est nullement altéré pour cela ; il est tout aussi bon qu'il étoit avant d'avoir acquis cette couleur. Cet effet vient de l'action de l'alkali volatil sur les substances huileuses essentielles dont l'esprit de vin est chargé.

Le sel volatil prend aussi, en vieillissant, un peu de couleur, mais infiniment moins que l'esprit aromatique huileux.

Teinture d'Or ou Or potable d'HELVETIUS.

℥ Or pur, 3 ℔.
Eau Régale, 3 ij.

On met l'or, qu'on a réduit en lames minces, dans un matras avec l'eau régale : on place le vaisseau sur un bain de sable : lorsque la dissolution est faite, on ajoute,

Huile essentielle de Romarin, . . 3 j.

On agite le mélange, & aussitôt l'or quitte son dissolvant pour s'unir à l'huile essentielle, qui devient d'une belle couleur jaune : on décante cette huile qui surnage la liqueur acide : on la met dans un matras, & l'on verse par-dessus.

Esprit de vin rectifié, 3 xv.

On fait digérer ce mélange pendant quelques heures au

bain de sable, & on conserve cette teinture dans un flacon de crystal, bouché aussi de crystal.

Vertus.

On attribue à ce remède la propriété d'augmenter le ressort des parties solides : on le croit propre dans la lé-

Dose. thargie, dans l'apoplexie séreuse. La dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt. Nous dirons dans un instant le cas qu'on doit faire de ces préparations aurifères.

R E M A R Q U E S.

On peut, au lieu d'huile essentielle de romarin, employer celle qu'on voudra, ou les différentes liqueurs éthérées : elles séparent toutes l'or de son dissolvant. On peut par conséquent produire autant d'espèces d'or potable qu'on connoît d'huiles essentielles : il peut se faire cependant qu'il y ait quelques huiles essentielles qui n'aient point cette propriété ; mais on ne les connoît pas encore. La plupart de ces teintures d'or sont d'une couleur jaune orangée : elles sont très peu acides : elles laissent précipiter quelque temps après qu'elles sont faites, une grande partie de l'or sans le brillant métallique.

Les fameuses gouttes du Général de la Motte sont un or potable, fait sans huile essentielle, & sans acide marin : ce n'est rien autre chose qu'une dissolution d'or faite par l'acide nitreux, & dirigée pendant long-temps, afin d'adoucir par l'huile de l'esprit de vin la vertu corrosive de l'acide ; voici comme elles se font.

Goutte d'Or du Général de la Motte.

On fait dissoudre un gros d'or dans quatre onces d'eau régale : on le précipite par de l'alkali fixe : on lave le précipité : on le fait dissoudre ensuite dans deux onces d'acide nitreux : on mêle cette dissolution avec trente-deux onces d'esprit de vin : on fait digérer ce mélange dans un matras, pendant quelques mois, à la chaleur du soleil ; alors on soumet le mélange à la distillation pour tirer environ quatre onces de liqueur spiritueuse qu'on met à part. L'Auteur la vend sous le nom de *gouttes d'or blanches* ; mais cette dénomination est absolument impropre,

puisque cette liqueur ne tient aucune portion d'or en dissolution. D'ailleurs, ce métal est trop fixe pour s'élever pendant la distillation de l'esprit de vin. On distribue ce qui reste dans la cornue par petits flacons de deux gros ; c'est ce que l'on nomme *goutte d'or du Général de la Motte*.

R E M A R Q U E S.

Depuis que l'or est devenu l'idole de la société, la Secte Alchymiste a travaillé à épuiser toute sa science, mais inutilement, à faire avec l'or la Panacée ou la Médecine universelle : elle s'imaginoit qu'un métal aussi précieux devoit avoir de grandes vertus médicinales, & prolonger la vie éternellement. De là sont venues les prétendus dissolutions radicales de l'or, les fameuses teintures, les élixirs, les ors potables, &c. mais si ces compositions ont quelques vertus, on doit les attribuer aux substances qu'on ajoute à l'or pour le dissoudre, & non à ce métal. L'or est un métal parfait, qui ne peut être attaqué, ni souffrir la moindre altération de la part des menstrues les plus actifs, & encore bien moins de ceux de nos humeurs : il est plus capable, lorsqu'il est seul, d'occasionner des obstructions, & de faire beaucoup de mal : lorsqu'il est réduit sous la forme dont nous venons de parler, c'est toujours par le moyen des acides : dans ce cas il est encore plus dangereux, parcequ'il est dans l'état salin.

La dissolution & la précipitation qu'on fait préliminairement de l'or, est afin de n'avoir pas d'acide marin dans cet or potable : cet acide se combine difficilement avec l'esprit de vin, & laisseroit à cette teinture une faveur acide qu'elle ne doit point avoir. L'or n'est point dissoluble par l'acide nitreux, du moins par les moyens ordinaires ; mais lorsqu'il a été dissous par l'eau régale, & précipité par l'alkali fixe, il est dans un état de division extrême, & devient, par cette seule raison, dissoluble dans l'acide nitreux pur. L'alkali fixe ne précipite pas sur le champ l'or de l'eau régale qui a été faite avec l'acide marin & l'acide nitreux : ce n'est que quelques jours après que l'or se précipite sous

la forme d'une poudre rouge briquetée ; mais lorsqu'on a fait entrer du sel ammoniac dans la composition de l'eau régale , l'alkali fixe le précipité sur le champ , & le précipité est d'une autre nature : il fulmine à une chaleur fort modérée , & fait des explosions terribles & dangereuses : c'est ce que l'on nomme *or fulminant*. C'est pourquoi si l'on fait sécher ce précipité avant de l'employer , il faut le faire sans le secours d'aucune chaleur , à cause du danger manifeste. J'ai expliqué la cause de cet effet dans ma Chymie expérimentale & raisonnée , à l'article de l'or fulminant : nous faisons voir qu'elle ne vient pas du nitre ammoniacal , comme les Chymistes le prétendent. Quoi qu'il en soit , ces deux précipités d'or sont également dissolubles dans l'acide nitreux , & également bons pour la préparation de cette teinture.

La digestion qu'on fait de la dissolution d'or dans l'acide nitreux , mêlé avec l'esprit de vin , est afin de combiner cet acide , & d'adoucir sa vertu corrosive par les principes huileux de l'esprit de vin. La distillation sert même à accélérer cette combinaison , parceque l'esprit de vin qui passe est moins huileux que celui qui reste dans le vaisseau distillatoire : l'acide nitreux perd presque toute sa propriété acide , parcequ'il se combine facilement avec les matières phlogistiques & huileuses. Si l'on faisoit cette teinture avec une dissolution d'or faite dans de l'eau régale , l'acide marin de ce dissolvant ne se combineroit pas suffisamment avec ces mêmes principes huileux , & la teinture conserveroit une saveur beaucoup plus acide.

Il entre , comme on voit , une bien petite quantité d'or dans cette teinture , puisque deux cents huit gros de fluide , tant en esprit de vin qu'en acide nitreux , ne tiennent en dissolution qu'un gros d'or , ce qui avec les gouttes d'or blanches , forme 136 bouteilles de deux gros chacune , qui se vendent 24 livres la bouteille : ce qui fait 3264 livres pour environ 24 livres de dépense. De quoi ne taxeroit-on pas un Apothicaire qui vendroit un remède aussi cher ? J'ai examiné une bouteille de gouttes d'or , que j'ai envoyé chercher chez Madame la Géné-

rale de la Motte ; cette liqueur est distribuée dans des bouteilles très épaisses , bouchées avec du liege , jamais avec des bouchons de crystal. Elle a une belle couleur de dissolution d'or , & une très foible odeur d'éther nitreux : elle a une saveur métallique qui ne laisse aucune impression acide ; cependant elle rougit la teinture de tournesol , mais légèrement.

Cette liqueur , mêlée avec l'infusion de noix de galle (1) , prend sur le champ une couleur orangée , & elle passe rapidement à une couleur violette , comme une dissolution de fer qu'on mêle avec la noix de galle. Elle se mêle parfaitement avec l'eau sans la troubler , & sans laisser surnager de globules huileux , comme font la plupart des ors potables , préparés avec des huiles essentielles.

L'alkali volatil , mêlé avec cette teinture d'or , occasionne un précipité qui ne se rassemble que dans l'espace de vingt-quatre heures : ce précipité est très peu fulminant. Cette teinture d'or précipite l'argent de coupelle , dissous dans l'acide nitreux , sous la forme d'un caillé , comme le font le sel marin & son acide.

J'ai répété les mêmes expériences sur de l'or potable , préparé comme je viens de le dire : je n'ai remarqué aucune différence , si ce n'est cependant que l'infusion de noix de galle n'a point occasionné de précipité violet , mais un précipité brun.

L'Auteur de cette teinture , qui n'est point Chymiste , la prépare avec des acides & des alkalis qui contiennent beaucoup de fer , ou avec de l'or qui contient du fer. Ce fer , s'il vient des menstrues , se mêle avec l'or , avec lequel il a beaucoup d'affinité , & fait partie de cette teinture : il y a lieu de présumer qu'il n'est pas mêlé exprès. J'ai cru devoir faire quelques expériences à ce sujet.

J'ai mêlé également de la dissolution de différents or , qui avoient été purifiés de différentes manières , avec de l'infusion de noix de galle : j'ai eu constamment des précipités bruns , parcequ'ils ne contenoient point de fer , ni mes acides non plus ; du moins ces derniers n'en conte-

(1) Faite par de l'esprit de vin.

noient pas une assez grande quantité, ou celui qu'ils contenoient étoit apparemment trop dépouillé de phlogistique pour former de l'encre avec l'infusion de noix de galle. Mais ces mêmes dissolutions d'or, mêlées avec l'éther vitriolique, formoient des teintures d'or, que l'infusion de noix de galle précipitoit en violet; ce qu'on peut attribuer au fer contenu dans les acides, qui prend du phlogistique dans l'éther, & se mêle avec lui comme l'or: j'ai déjà fait cette remarque dans ma Dissertation sur l'éther (1). Quand l'or est dans cet état, il est précipité en violet par l'infusion de noix de galle.

La légère odeur d'éther qu'ont les gouttes du Général de la Motte, a fait croire à quelques Chymistes que cette teinture d'or étoit faite avec de l'éther vitriolique; mais les auteurs de ce sentiment ne connoissoient pas vraisemblablement l'odeur de l'éther nitreux, puisqu'ils l'ont confondue avec celle de l'éther vitriolique. L'odeur d'éther nitreux, qu'on reconnoît dans cette teinture, lui vient d'une petite quantité de cet éther nitreux qui se forme pendant la digestion.

Depuis la mort de Madame la Générale de la Motte, on a réimprimé, en 1770, une petite brochure qui contient la collection des certificats donnés par différentes personnes qui ont fait ou fait faire usage des élixirs d'or & blancs du Général de la Motte: on a inféré dans cette brochure, à la page 63, un article qui a pour titre, *Observations pour distinguer les véritables élixirs d'or & blancs*: on croiroit peut-être qu'on enseigne dans cet article les moyens de reconnoître ces élixirs d'avec ceux qui sont contrefaits; mais il n'en est point du tout question. Les observations qu'on y rapporte roulent principalement sur la recette de ces élixirs que j'ai publiée: on prétend que celles que j'ai données ne sont pas les véritables, & on donne pour toutes preuves, que l'Auteur n'a communiqué son secret à personne, ce qui est très croyable: il avoit un intérêt particulier pour ne point publier son

(1) Page 157.

procédé ; mais moi , qui n'ai point le même motif , j'ai agi tout autrement : je l'ai découvert par l'examen que j'en ai fait , & je l'ai publié sans aucune réticence : c'est à l'Auteur de la brochure à prouver d'une manière non arbitraire comme il le fait , que je me suis trompé.

Baume du Commandeur de Permes.

℥ Racines seches d'Angélique de Boheme concassées , ℥ ℞.
Fleurs seches d'Hypéricum , ℥ j.
Esprit de vin rectifié , ℔ ij ℥ iv.

On fait digérer dans un matras pendant cinq à six jours au bain de sable à une chaleur modérée ; ensuite on passe l'infusion avec forte expression : on met la teinture dans un matras , & on ajoute les substances suivantes qu'on a concassées :

Myrrhe , }
Oliban , } āā. ℥ ℞.
Aloës , }

On fait digérer comme dessus ; ensuite on ajoute les substances suivantes qu'on a également concassées :

Storax Calamithe , ℥ ij.
Benjoin en larmes , ℥ iij.
Baume du Pérou en coques , ℥ i.
Ambre gris , si l'on veut , gr. iv.

On fait digérer de nouveau pendant un jour , ou jusqu'à ce que ces substances soient entièrement dissoutes. Alors on laisse déposer la teinture ; on la verse par inclination , & on la filtre au travers d'un papier gris. On conserve cette teinture dans une bouteille qui bouche bien ; c'est ce que l'on nomme *baume du Commandeur de Permes*.

Ce baume sert pour l'intérieur & pour l'extérieur. Pris intérieurement , il est vulnéraire , cordial , stomachique : il excite les regles il convient dans la petite vérole & les fièvres malignes ; mais c'est lorsqu'il est nécessaire d'exciter la sueur. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à quarante.

Vertus.

Dose.

Pour l'extérieur , il convient dans les plaies nouvelles

& simples : il consolide en empêchant la suppuration : il guérit ordinairement en fort peu de temps.

R E M A R Q U E S.

Les fleurs d'hypéricum les racines d'angélique fournissent beaucoup moins de substance dans l'esprit de vin que les autres drogues. La myrrhe, l'oliban & l'aloës sont des gommes-résines qui ne se dissolvent qu'en partie dans ce menstrie. Enfin le storax calamithe, le benjoin & le baume du Pérou, sont des résines pures, qui se dissolvent en entier dans l'esprit de vin. Si l'on mettoit toutes ces matieres en même temps, l'esprit de vin se fatiguerait d'abord des résines, & ferait hors d'état de pouvoir agir sur l'hypéricum & sur les autres substances que nous avons placées à la tête de la formule, & il se dissoudrait une moindre quantité de gommes-résines.

On donne ordinairement le baume du Commandeur, préparé sans ambre gris, à cause de son odeur qui, quoique très douce, incommode cependant la plupart de ceux qui en font usage. Mais comme les Médecins prescrivent quelquefois celui qui en contient, les Apothicaires doivent en avoir des deux façons. L'odeur de l'ambre gris n'est pas absolument forte; mais pour satisfaire au préjugé contraire, quelques personnes emploient à sa place le musc dont l'odeur est beaucoup plus forte & absolument différente, & que les personnes qui ne les connoissent pas bien, confondent ordinairement.

Lorsqu'on fait entrer dans les teintures composées des baumes liquides, comme le baume de la Mecque, la térébentine, &c. on doit toujours les mettre sur la fin en même temps que les résines seches. Il en est de même des huiles essentielles; mais on ajoute ces dernières, lorsque les teintures sont séparées de leur marc.

On peut, au lieu d'esprit de vin, employer des eaux spiritueuses composées pour préparer les teintures composées, comme nous l'avons dit à l'égard des teintures simples.

Il y a des substances végétales auxquelles il faut ajouter

des matieres salines, acides ou alkalines, pour extraire ou pour exalter la couleur qu'elles peuvent fournir dans l'esprit de vin, parceque la substance résineuse qu'elles contiennent se trouve en quelque maniere défendue de l'action de l'esprit de vin par la substance gommeuse. Nous choisirons pour exemple de ces teintures celle de gomme-laque, dans laquelle entre en même temps un esprit de vin déjà chargé des principes d'autres substances.

Teinture de Gomme-Laque.

℥ Gomme-Laque en grains,	℥ j.
Alun Calciné,	℥ j.
Esprit ardent de Cochléaria,	℥ viij.

On triture ensemble la gomme-laque & l'alun qu'on a auparavant pulvérisés séparément : on expose le mélange pendant vingt-quatre heures dans un endroit humide, afin que l'alun, en attirant un peu l'humidité de l'air, puisse agir sur la gomme-laque. On met ce mélange dans un matras : on verse par dessus l'esprit de cochléaria : on fait digérer le tout au bain de sable pendant un jour ou deux, ou jusqu'à ce que la teinture ait une belle couleur rouge ; alors on la filtre au travers d'un papier gris, & on la conserve dans une bouteille qui bouche bien.

La teinture de gomme-laque est employée pour raffermir & fortifier les gencives, pour dissiper les affections scorbutiques : on en met une cuillerée à café dans un petit verre d'eau, & on se lave la bouche avec. Cette teinture, prise intérieurement, est vulnérable, légèrement astringente. La dose est depuis quinze gouttes jusqu'à un demi-gros.

Vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Les Dispensaires qui donnent la préparation de cette teinture, ne prescrivent point de laisser macérer d'abord le mélange de la gomme-laque & de l'alun, mais j'ai remarqué que par cette manipulation, l'alun calciné, en attirant l'humidité de l'air, agit considérablement sur la gomme-laque : il la dispose à fournir une teinture plus chargée, & en beaucoup moins de temps; ce qui n'est pas

indifferent , à cause de la volatilité des principes de l'esprit de cochléaria. D'ailleurs, lorsque l'esprit de cochléaria est très rectifié, il ne dissout qu'une si petite quantité d'alun, qu'il est incapable d'agir sur cette gomme-résine : l'esprit de vin ou l'esprit de cochléaria n'en tirent qu'une teinture qui n'est pas plus colorée que lorsqu'on n'a pas employé d'alun. Cette teinture perd sa couleur au bout d'un certain temps : elle devient couleur de paille : la matière colorante rouge s'attache aux parois de la bouteille.

Avant que de passer à une autre matière, nous allons parler de deux préparations qu'on regarde communément comme des teintures, mais qui n'en sont point, & qui doivent leur couleur à la décomposition de l'esprit de vin, qui est l'excipient. Ces deux préparations sont le *lilium* de Paracelse, & celle qu'on nomme *teinture de sel de tartre*.

Teinture de Sel de Tartre.

On fait fondre, dans un creuset, la quantité que l'on veut de sel fixe de tartre : on le coule dans un mortier de fer bien sec, & un peu chauffé : on le pulvérise promptement : on l'introduit dans un matras bien sec & un peu chaud : on verse sur le sel, tandis qu'il est encore chaud, de l'esprit de vin très rectifié, jusqu'à ce qu'il surnage le sel de trois ou quatre travers de doigt : on place le matras sur un bain de sable chaud, & on le laisse digérer jusqu'à ce que l'esprit de vin ait acquis une couleur rouge orangée bien foncée, alors on filtre l'esprit de vin coloré, & on le conserve dans une bouteille qui bouche bien : c'est ce que l'on nomme *teinture de sel de tartre*.

Voyez le *lilium* pour les vertus & dose de cette teinture.

Lilium de Paracelse ou Teinture des Métaux.

℞ Régule d'Antimoine Martial,	}	āā. ℥ iv.
Cuivreux,		
d'Etain,		
Nitre,	}	aa. ℔ j ℥ ij.
Tartre,		

On

On pulvérise les trois régules (1) : on les mêle avec le nitre & le tartre qu'on a pulvérisés : on projette le mélange dans un creuset qu'on a fait rougir. Lorsque toute la matière est entrée dans le creuset, on la pousse à la fonte : on la coule dans un mortier de fer qu'on a fait chauffer auparavant : on pulvérise grossièrement la masse. Lorsqu'elle est suffisamment refroidie, on la met dans un matras : on verse par-dessus, tandis qu'elle est encore chaude, de l'esprit de vin très rectifié, jusqu'à ce qu'il en surnage environ trois ou quatre travers de doigt : on fait digérer ce mélange au bain de sable pendant plusieurs jours, ou jusqu'à ce que l'esprit de vin ait acquis une couleur rouge bien foncée.

La teinture de sel de tartre, & le lilium, se donnent comme cordiaux, propres à exciter la sueur, pour diviser les glaires de l'estomac & adoucir les aigres. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à trente, dans un véhicule convenable, & jamais pur, à cause de l'acrimonie de ces teintures.

Vertus

Dose.

R E M A R Q U E S.

La teinture de sel de tartre & le lilium de Paracelse ne font qu'une seule & même chose, à proprement parler. Le lilium diffère seulement de la teinture de sel de tartre, en ce que ce dernier médicament est un peu plus coloré. Nous en examinerons les raisons dans un instant : les remarques que nous allons faire sur ces deux teintures, sont communes à l'une & à l'autre.

Pendant la fusion des métaux, le nitre & le tartre s'alkalisent mutuellement : une portion des substances métalliques se calcine, se combine avec l'alkali fixe, & en augmente la causticité considérablement. Ce sel, pendant la digestion, agit singulièrement sur l'esprit de vin ; il le décompose en quelque manière : une portion de ce sel s'empare de l'acide de l'esprit de vin, tandis que le reste agit

(1) Dans l'ouvrage sur la Chymie que j'ai annoncé, je dirai ce que c'est que ces régles.

puissamment sur les principes huileux de l'esprit de vin. Il brûle & rôtit en quelque manière cette substance huileuse, avec laquelle il forme une sorte de savon roux qui se dissout ensuite dans la liqueur spiritueuse. Ce savon lui communique une couleur plus foncée, à proportion qu'il s'en est formé davantage.

Comme les chaux métalliques augmentent la causticité de l'alkali, il se forme par ce moyen une plus grande quantité de savon dans la préparation du *lilium* : c'est par cette raison qu'il est beaucoup plus coloré que la teinture de sel de tartre. Les terres absorbantes ou calcaires, réduites en chaux, augmentent encore la causticité de l'alkali fixe : de là vient que la teinture de sel de tartre qu'on prépare avec les pierres à cautère est infiniment plus colorée que lorsqu'on emploie le sel alkali fixe pur.

Il faut cependant, pour que l'opération réussisse bien, employer de l'esprit de vin parfaitement déflegmé : il acquiert sur-le-champ une couleur assez foncée, & qui augmente considérablement par la digestion ; au lieu que lorsqu'il n'est pas suffisamment rectifié, l'eau, surabondante à l'esprit de vin, dissout très promptement le sel alkali qui est fort avide d'humidité. L'espèce de savon roux qui s'est formé, se dissout alors dans l'alkali résous en liqueur, au lieu de se dissoudre dans l'esprit de vin, qui ne s'en colore que peu ou même point du tout, tandis que la liqueur alkaline qui se trouve sous l'esprit de vin, est d'une belle couleur rouge très foncée.

L'acide de l'esprit de vin, en se combinant avec l'alkali fixe, forme un sel neutre, que Boerhaave compare à la terre foliée de tartre ; mais je ferai voir, dans mon *Traité de Chymie*, que ce sel en diffère essentiellement par plusieurs propriétés. Quelque temps après que le *lilium* & la teinture de sel de tartre sont faits, on remarque que cette espèce de sel se cristallise au fond des bouteilles : la matière savonneuse dont nous avons parlé, se précipite en même temps sous la forme d'un dépôt rougeâtre qui forme autour des bouteilles un enduit de la même couleur : l'esprit de vin néanmoins en retient toujours une certaine

quantité en dissolution, ce que l'on remarque par la couleur qu'il conserve, quelque vieilles que soient ces teintures.

L'esprit de vin, même le mieux rectifié, retient en outre une portion de sel alkali fixe, que ces principes huileux volatilisent, & changent en alkali volatil. C'est ce qu'on apperçoit facilement par celui qu'on fait distiller ensuite : on lui reconnoît des propriétés alkalines. J'ai constaté cette observation par beaucoup d'expériences.

Teinture de Mars tartarisée.

C'est un sel déliquescent à base métallique, ou la combinaison de la crème de tartre avec le fer.

On mêle ensemble six onces de limaille de fer & une livre de crème de tartre pulvérisée : on met ce mélange dans une marmite de fer avec une suffisante quantité d'eau de rivière, pour en former une pâte molle : on la conserve en cet état pendant vingt quatre heures ; ensuite on l'étend dans douze ou quinze livres d'eau : on la fait bouillir pendant deux heures, en l'agitant souvent : on ajoute de l'eau bouillante à mesure que celle de la marmite s'évapore. Lorsque l'ébullition est finie, on filtre la liqueur au travers d'un papier gris, & on la fait évaporer jusqu'en consistance de syrop liquide. On ajoute à cette teinture une once d'esprit de vin, afin de l'empêcher de moisir, & pour la pouvoir conserver.

La teinture de Mars convient dans les obstructions au foie & au méfentere, dans la jaunisse, les pâles couleurs, & pour exciter les regles. La dose est depuis cinq à six gouttes jusqu'à un gros, dans du bouillon ou dans de la tisane appropriée.

Vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Le fer se dissout & se combine, jusqu'au point de saturation, avec la crème de tartre ; mais une partie de la terre du tartre est précipitée par le fer, comme par l'alkali : le sel neutre qui résulte de cette combinaison est déliquescent, & n'est susceptible d'aucune crySTALLISATION.

M. Rouelle prétend qu'en employant deux parties de fer sur huit de crème de tartre, il obtient des cristaux d'un sel neutre composé du tartre & du fer; mais ce qui l'a induit en erreur, c'est la couleur rousse des cristaux, & de n'avoir pas su distinguer l'eau de la dissolution d'avec celle de la cristallisation (1).

1°. Les cristaux qu'on obtient d'un pareil mélange, ne sont rien autre chose que de la crème de tartre qui étoit surabondante au fer, & qui n'a pu se combiner, parcequ'il n'y avoit pas une assez grande quantité de fer : ces cristaux ont d'ailleurs toutes les propriétés de la crème de tartre, ils sont acides, ils rougissent la teinture de tournesol, & font effervescence avec les alkalis.

2°. Leur couleur rousse vient d'une portion de teinture de Mars, qui est renfermée entre les lames des cristaux de tartre, sans être combinée avec eux, puisqu'on peut leur ôter cette couleur par le lavage dans l'eau, & par l'imbibition dans le papier gris, sans rien déranger de la forme & de la grosseur des cristaux; parceque la matière qui les colore ne fait pas partie de l'eau de cristallisation.

Teinture de Mars de Ludovic.

On fait bouillir ensemble, dans une ou deux livres d'eau de rivière, du vitriol de Mars calciné en blancheur, & de la crème de tartre pulvérisée, de chacun quatre onces : on fait évaporer toute l'humidité jusqu'à ce qu'il reste une masse sèche & pulvérulente, ayant soin de remuer la matière avec une spatule de fer, afin qu'elle ne s'attache point & qu'elle ne brûle point au fond du vaisseau. Alors on met cette poudre bien sèche dans un matras : on verse par-dessus de l'esprit de vin rectifié, jusqu'à ce que la matière en soit furnagée d'environ quatre doigts. On place le matras sur un bain de sable, & on fait digérer le mélange

(1) Voyez ce que j'ai dit sur la cristallisation des Sels, dans les Journaux de Médecine pour les mois de Septembre & Octobre 1760, Février & Avril 1761, & dans ma Chymie expérimentale & raisonnée.

pendant cinq ou six jours ; ou jusqu'à ce que l'esprit de vin ait acquis une couleur jaune ; ensuite on décante la liqueur , on la filtre , on dessèche le marc de nouveau , on verse de nouvel esprit de vin ; on fait digérer comme dessus , on mêle les teintures ensemble , & on les conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Cette teinture est tonique : elle fortifie : elle excite l'appétit : elle convient à la suite des maladies d'obstructions , mais prise à petite dose & long-temps continuée. La dose ordinaire est depuis cinquante gouttes jusqu'à quatre-vingt.

Vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Il paroît assez indifférent de prendre du vitriol calciné en blancheur , puisqu'on le fait dissoudre dans de l'eau : on peut sans aucun inconvénient , prendre deux parties de vitriol de Mars non calciné , & le traiter avec la crème de tartre ; comme nous l'avons dit précédemment. Cette teinture est d'autant plus colorée , qu'on a moins calciné la matière , & qu'on emploie de l'esprit de vin plus foible.

Un Apothicaire a fait insérer dans la Gazette de Médecine (1) , un Mémoire dans lequel il prétend démontrer qu'il obtient une teinture rouge très-foncée , en faisant digérer l'esprit de vin rectifié sur la matière desséchée seulement jusqu'en consistance de miel épais ; mais cette assertion est absolument fautive : la teinture est d'autant moins colorée , qu'on a moins desséché la matière : elle n'a qu'une très légère couleur ambrée , lorsque la matière n'a été desséchée qu'à ce point ; & enfin , lorsqu'on l'a desséchée jusqu'à ce qu'elle se réduise en poudre , on n'obtient encore qu'une teinture de couleur ambrée , semblable à de la vieille eau-de-vie , même avec de l'esprit de vin foible. C'est cependant dans cet état de dessiccation que la matière colore davantage l'esprit de vin ; mais l'Auteur du mémoire colore sa teinture avec des fleurs de coquelicot , croyant par-là en imposer au public. Quoique Ludovic , Auteur de cette tein-

(1) Gazette de Médecine , Tome II , page 113.

ture, dise lui-même qu'on peut, si l'on veut, donner une couleur rouge à cette teinture, en la faisant digérer sur des fleurs de coquelicot.

Cette teinture tient du vitriol de Mars en dissolution : elle rougit la teinture de tournesol : elle noircit avec l'infusion de noix de galle, & enfin elle forme du bleu de Prusse avec la liqueur alcaline saturée de la matière colorante du même bleu de Prusse.

Des Teintures faites par de l'Ether vitriolique.

Les teintures qu'on prépare avec l'éther vitriolique sont d'un usage encore peu fréquent, parceque vraisemblablement leurs propriétés ne sont pas encore bien connues. On n'emploie, quant à présent, que celle de succin & celle de castor. La manière de les préparer est la même que pour celles qu'on fait par l'esprit de vin ; avec cette différence seulement, qu'on ne doit avoir recours à aucune chaleur pour les préparer, parceque l'éther est très volatil, & que d'ailleurs il dissout promptement & même à froid les substances sur lesquelles il a de l'action. On peut employer plusieurs drogues pour en tirer la teinture en même temps & faire des teintures composées : ce sont de nouveaux médicaments qu'on peut introduire dans la Médecine, & dont je crois qu'on peut attendre de bons effets.

L'éther parfaitement rectifié, & qui n'a point été mêlé avec de l'eau, est le dissolvant des huiles & des résines : il ne touche en aucune manière aux autres principes, soit gommeux, soit extractifs ou savonneux ; mais lorsqu'il est mal rectifié, & qu'il contient de l'acide sulfureux volatil, ou de l'eau surabondante à son essence, alors il agit comme l'esprit de vin sur la plupart des corps qu'on lui présente ; c'est à-dire qu'il se charge de quelques substances des mixtes qui lui donnent de la couleur ; comme par exemple, le safran gâtinois & la cochenille, desquels il tire une teinture très chargée lorsqu'il est mal rectifié ; tandis qu'au contraire il n'en tire presque rien, lorsqu'il l'est parfaitement.

Ce seroit ici qu'il conviendrait de parler des résines

qu'on prépare avec l'éther ; mais nous renvoyons à l'article des extraits résineux préparés avec l'esprit de vin ce que nous avons à dire sur cette matière, afin de mieux comparer les résultats de l'une & de l'autre opération.

Des Extraits.

On nomme extraits les substances qu'on a séparées des corps par un menstrue convenable, & qu'on a rassemblées sous un petit volume par l'évaporation d'une partie ou de la totalité du véhicule.

Il paroît que les extraits ont été faits pour pouvoir conserver plus facilement les substances utiles des mixtes. Les matières dont on tire les extraits, sont du regne végétal & du regne animal. Le regne minéral ne fournit aucun extrait qui soit d'usage dans la Pharmacie : ce n'est pas qu'on ne puisse en tirer de plusieurs substances de ce regne, c'est seulement parceque leurs propriétés ne sont pas connues, ou que celles qui sont connues ne sont pas convenables aux différentes vues qu'on se propose dans l'art de guérir.

D'après notre définition, il est facile de s'appercevoir qu'il doit y avoir plusieurs especes d'extraits. En effet, ils different entr'eux par les principes qui les constituent ; ce qui oblige d'employer différents menstrues pour les préparer. On peut, par rapport à certaines propriétés communes à plusieurs, en distinguer de quatre especes différentes ; favoir :

Les extraits gommeux ou mucilagineux,

gommeux & résineux,

savonneux & enfin

résineux, ou les résines proprement dites.

Les extraits gommeux ou mucilagineux sont ceux qui ressemblent à de la colle, & qui se réduisent en gelée en refroidissant, comme sont ceux qu'on retire de la graine de lin, de la semence de psyllium, de la semence de coing ; de la gomme arabique, de la gomme adragant, de la racine d'ivoire ou de corne de cerf, &c. Ces extraits se préparent avec de l'eau.

Les extraits gommeux-résineux sont ceux qu'on tire de

la plupart des végétaux qui fournissent en même temps dans l'eau de la gomme & de la résine ; tels que sont ceux de jalap, de calcarille, de quinquina, de baies de genievre, &c.

Les extraits savonneux sont ceux qui, outre les principes des extraits gommeux résineux, contiennent encore des sels essentiels qui divisent & atténuent la substance résineuse, & la mettent hors d'état de se séparer d'avec la substance gommeuse ; tels que sont, par exemple, les extraits de chardon bénit, de fumeterre, de creffon, de bourrache, de buglose, de chicorée sauvage, &c. La plupart des extraits de ce genre laissent crySTALLISER des sels essentiels qui leur donnent un coup d'œil grumelé.

Enfin, *les extraits résineux purs* sont les résines proprement dites, qu'on sépare des substances par le moyen de l'esprit de vin & de l'éther.

Ces derniers extraits ne sont point dissolubles dans l'eau, au lieu que tous les autres le sont, ou en totalité ou en partie.

L'eau, le vin, l'esprit de vin, sont donc les véhicules qu'on emploie ordinairement pour préparer les extraits qui sont le plus en usage. Les extraits qu'on peut préparer avec l'éther, ne sont point usités dans la Médecine. On peut encore, suivant les cas, préparer les extraits avec des liqueurs plus composées ; telles que sont les eaux simples, distillées des plantes aromatiques ; les eaux spiritueuses simples & composées, &c. La Médecine peut tirer beaucoup d'avantages de ces préparations.

Des extraits dont l'eau est le véhicule.

Ces extraits sont préparés, ou avec les sucS dépurés des végétaux, ou avec les infusions, ou avec les décoctions des végétaux ou des animaux : ils portent différents noms qui viennent, ou de leurs propriétés, ou des substances d'où ils sont tirés, comme *rob*, *sapa*, *defrutum*, *extrait* ou *gelée*. Toutes ces dénominations ont été données par les Anciens, & ne signifient qu'une seule & même chose ; aussi on les confond ordinairement : cependant on a conservé le nom de *rob* à la plupart des extraits des sucS des

fruits , comme à ceux de sureau , d'hieble , de berberis , de mûres , & plusieurs autres.

On entend par *rob* ou *robub* , le suc dépuré d'un fruit quelconque qui n'a point fermenté , & qu'on a épaisi en consistance de miel. La plupart des robs des Anciens étoient mêlés avec du miel , comme on le remarque dans toutes les anciennes Pharmacopées ; mais à présent on le retranche de toutes ces préparations.

Par *sapa* , on entend seulement le moût ou le suc des raisins , cuit à la même consistance. On voit par cette définition que le *sapa* est un rob ; celui du raisin est vulgairement connu sous le nom de *raisiné*.

Par *defrutum* , on entend le même suc de raisins , duquel on fait évaporer seulement la troisième partie de l'humidité. Ce *defrutum* , mis à fermenter , fait ce que l'on nomme *vin cuit*.

Par *extraits* , on entend les sucs dépurés , les infusions , les décoctions des plantes , des racines , &c. qu'on a fait épaisir en consistance de pâte plus ou moins épaisse.

Enfin , on entend par *gelée* , les extraits mucilagineux , les mucilages , les colles , &c. telles que sont celles qu'on tire des substances mucilagineuses , & des matières animales ; comme on ajoute du sucre à ces gelées pour les rendre agréables , nous renvoyons à l'article des conserves ce que nous avons à en dire.

Les extraits peuvent être simples ou composés ; mais nous ne parlerons que des premiers. Ce que nous en dirons suffira pour bien entendre la préparation de ceux qu'on voudroit faire avec plusieurs substances en même temps.

Les extraits sont ou mous ou parfaitement secs. M. le Comte de la Garaye a donné à ces derniers le nom de *sels essentiels* , mais improprement ; ainsi le nom d'*extraits secs* est celui qui leur convient : nous en parlerons à la suite de ceux-ci.

Des Extraits mous faits avec les sucs des végétaux.

Rob de baies de Sureau.

On prend la quantité que l'on veut de baies de sureau

un peu avant leur parfaite maturité : on les écrase entre les mains : on les laisse macérer pendant vingt-quatre heures : on les enferme dans un linge fort : on les exprime en les soumettant à la presse. Il sort un suc rouge tirant sur le noir : on le met dans une bassine avec quelques blancs d'œufs qu'on a fouettés parmi : on lui fait prendre quelques bouillons. Lorsque ce suc est parfaitement clarifié, on le passe au travers d'un blanchet : on le fait épaisir sur le feu jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'une bouillie un peu épaisse : on le sert dans un pot pour le conserver.

Si l'on emploie trente livres de baies de sureau, on obtient dans les années pluvieuses depuis quatre livres jusqu'à cinq livres de rob, & dans les années seches on n'en tire que depuis deux livres jusqu'à deux livres & demie. Ces différences viennent de ce que, dans les années seches, les baies contiennent moins de suc & d'extrait. Cette remarque est générale pour tous les robs, & pour tous les extraits qu'on prépare avec les sucres des végétaux.

Vertus. Le rob de sureau est tonique, légèrement diaphorétique
Dose. & astringent : il convient dans les dysenteries. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros.

De la même manière on prépare les *robs d'hieble*, de *nerprun*, de *berberis*, de *raisin*, de *cerises*, de *groseilles*, &c.

Rob d'hieble. Il a à peu près les mêmes vertus que celui de sureau, & il se donne à la même dose.

Les gens de campagne qui nous vendent les baies de sureau & d'hieble, donnent souvent les uns pour les autres : cette tromperie est heureusement de peu de conséquence, parceque les vertus de ces fruits sont les mêmes ; néanmoins il est bon de savoir les distinguer. Les baies d'hieble rougissent les doigts en les écrasant ; ceux de sureau ne donnent qu'une couleur de feuille morte.

Rob de nerprun. Cent livres de baies de nerprun rendent cinquante livres de suc : ces cinquante livres de suc fournissent six livres de rob.

Le rob de nerprun est un purgatif hydragogue : il con-

vient dans l'hydropisie , la paralysie & les rhumatismes. Vertus.
La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros & demi. Dose.

Rob de berberis. Il est cordial & astringent : il est bon Vertus.
dans certains cours de ventre : il est un très bon désaltérant
dans les soifs ardentes , & il excite l'appétit.

Rob de cerises. Trente livres de cerises rouges ordinaires ,
prises au mois de Juillet 1769 , m'ont rendu trois livres
huit onces de rob.

Le rob de cerises est rafraîchissant , apéritif ; il tient le Vertus.
ventre libre. La dose est depuis un jusqu'à quatre gros , Dose.
pris à la pointe du couteau.

Rob de groseilles. Sept livres de groseilles rouges , pe-
sées avec leurs rafles , m'ont fourni six livres de fruit qui
m'ont rendu neuf onces de rob.

Le rob de groseilles est légèrement astringent , rafraî- Vertus.
chissant , propre pour absorber les humeurs alkalescentes. Dose.
La dose est depuis un gros jusqu'à quatre.

Raisiné. Trente livres de raisin noir récent m'ont rendu
dix-neuf livres de suc rougeâtre d'une faveur douce , su-
crée , assez agréable. Ce suc s'est éclairci au premier bouil-
lon : évaporé en consistance d'extrait , il a produit trois
livres de rob. Dans le *raisiné* qu'on fait pour servir d'ali-
ment , on ajoute du suc de poires , de pommes , de la
cannelle , du girofle , &c.

Dix livres de *raisins de Damas secs* , bouillis dans une
suffisante quantité d'eau , & évaporés en consistance d'ex-
trait , ont fourni six livres six onces d'extrait d'une bonne
consistance.

Le raisiné , ou sapa , est quelquefois employé pour dé- Vertus.
terger les petits chancres qui naissent dans la bouche : on Dose.
le fait entrer dans des gargarismes , depuis un gros jusqu'à
une once , sur quatre onces de liqueur.

Extrait de Bourrache.

On prend la quantité qu'on veut de bourrache : on la
lave , on la pile dans un mortier de marbre avec un pilon
de bois : on délaie la plante pilée dans une suffisante quan-
tité d'eau : on l'exprime dans une toile forte : on la met à

la presse pour en tirer le suc : on clarifie ce suc avec quelques blancs d'œufs , comme nous l'avons dit précédemment : on le fait évaporer au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait. On le serre dans un pot pour l'usage.

Si l'on a employé quarante livres de bourrache , on tire ordinairement près de huit onces d'extrait d'une consistance propre à former des pilules.

Au mois de Juillet 1769 , deux cents quatre-vingt-dix livres de bourrache m'ont rendu sept livres cinq onces quatre gros d'extrait de même consistance.

Au mois d'Août 1772 , trois cents quatorze livres de bourrache m'ont fourni douze livres deux onces d'extrait semblable.

Au mois de Mai 1774 , cent quatre-vingt livres de même plante m'ont rendu trois livres six onces d'extrait un peu ferme.

Vertus. L'extrait de bourrache adoucit les âcretés du sang & des autres humeurs : il purifie le sang & lâche un peu le ventre :

Dose. il est aussi un peu apéritif. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

On prépare de la même manière les extraits de *Buglose* , de *Chicorée sauvage* , de *grande Ciguë* , de *Cochléaria* ; de *Concombre sauvage* , de *Cresson* , d'*Ortie* , &c.

Vertus. *Extrait de buglose.* Il a les mêmes vertus que celui de bourrache , & se donne à la même dose.

Extrait de chicorée sauvage. Cent quarante livres de de chicorée sauvage prise le 30 Juin 1769 , m'ont produit quatre livres quatorze onces d'extrait. Deux cents cinquante livres de même plante prise le 2 Juin 1771 , m'ont fourni neuf livres d'extrait. Il est apéritif , détersif , propre pour lever les obstructions , pour purifier le sang : on l'emploie aussi avec succès dans les maladies du foie : il lâche un peu le ventre. La dose est depuis six grains jusqu'à un demi-gros.

Extrait de ciguë. Quatre cents quatre-vingt livres de grande ciguë en fleurs , prise au commencement du mois de Juin 1767 , & traitée comme les extraits précédents , ont rendu vingt & une livres douze onces d'extrait , sans

poudre & sans fécule. Nous parlerons dans un instant de cet extrait préparé suivant cette méthode.

Cinq cents soixante-six livres de grande ciguë prise au mois d'Avril 1768, m'ont rendu vingt-trois livres d'extrait, sans poudre ni fécule.

Six cents soixante-trois livres de même plante prise à la fin d'Août même année, m'ont fourni trente & une livres sept onces d'extrait semblable.

Au mois de Mai 1769, deux cents trente livres de même ciguë en grosses tiges & presque en fleurs, prise par un temps sec, m'ont rendu huit livres huit onces de semblable extrait.

Au mois d'Octobre même année, quatre-vingt-quatorze livres de même ciguë m'ont fourni sept livres d'extrait, sans poudre & sans féculs.

Trois cents vingt livres de même plante prise le 15 Mai 1770, m'ont rendu vingt & une livres deux onces d'extrait.

Le 2 Novembre 1772, cinquante-cinq livres de ciguë m'ont fourni quatre livres d'extrait.

Au mois de Mai 1773, trois cents livres de même plante m'ont rendu seize livres onze onces de pareil extrait.

Cent huit livres de ciguë prise le 18 Juin 1774, m'ont rendu cinq livres huit onces d'extrait.

On emploie cet extrait contre les cancers & contre les tumeurs squirreuses. La dose est depuis un grain jusqu'à quatre : ce que l'on répète deux ou trois fois par jour. Vertus. Dose.

Extrait de cochléaria. Il est regardé comme antiscorbutique, propre pour les maladies de la rate, pour pousser un peu les urines, pour atténuer la pierre. Il est bien vrai que la plante possède toutes ces propriétés ; mais la longue ébullition qu'on a fait éprouver au suc pour le réduire en extrait, a fait dissiper tous les principes volatils dans lesquels réside toute sa vertu : cependant cet extrait n'est pas non plus sans vertu : il contient un principe sulfureux qui ternit beaucoup les bassines d'argent pendant qu'on fait évaporer la liqueur. On le fait prendre à la dose de douze grains jusqu'à un demi-gros. Vertus. Dose.

Extrait de creffon. Cent livres de creffon d'eau , traité comme les plantes précédentes , ont fourni un suc verd , qui a été clarifié. Ce suc , mis à évaporer au bain-marie , a rendu dix-sept onces d'extrait. Il contient de même un principe sulfureux qui ternit l'argent.

Vertus. L'extrait de creffon est incisif , apéritif , propre pour la pierre du rein , pour lever les obstructions , pour exciter les mois aux femmes , pour le scorbut , & pour les maladies de la rate. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros.

Extrait d'ortie. Cent livres d'ortie grièche rendent soixante livres de suc : ce suc , clarifié & évaporé au bain-marie , jusqu'en consistance convenable , fournit neuf livres d'extrait.

Vertus. L'extrait d'ortie grièche est incisif , détersif , apéritif & astringent ; on l'emploie dans les crachements de sang qui proviennent de la rupture de quelques petits vaisseaux occasionnée par des efforts. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros. Il arrête aussi les saignements de nez , en introduisant dans les narines une compresse imbibée de cet extrait délayé dans un peu d'eau.

Extrait de concombre sauvage. Deux cents trente livres de fruits de concombre sauvage rendent un suc aqueux , qui se clarifie lui-même par le repos : ce suc , filtré & évaporé au bain-marie , fournit six livres huit onces d'extrait , qu'on nomme *Elaterium*.

Vertus. L'extrait de concombre sauvage est un purgatif violent qu'on donne dans l'hydropisie. La dose est depuis un grain jusqu'à six.

Nous finirons cet article des extraits qu'on fait avec les sucres des végétaux , par ceux qu'on prépare suivant la méthode de M. Storck , Médecin de la Cour de Vienne : ces extraits sont faits avec les sucres des plantes non dépurés.

Extrait de Ciguë , préparé suivant la méthode de M. STORCK , Médecin de Vienne.

On prend la quantité que l'on veut de grande ciguë lorsqu'elle commence à fleurir : on la pile dans un mortier

de marbre avec un pilon de bois : on soumet la plante à la presse pour en tirer le suc : on le passe au travers d'un blanchet, & on le fait épaisir sur un feu modéré jusqu'en consistance d'extrait épais, ayant soin de le remuer sans discontinuer, de crainte qu'il ne s'attache & ne brûle au fond du vaisseau. Alors on mêle cet extrait avec une suffisante quantité de poudre de ciguë, pour former une masse de pilules de consistance convenable : c'est le *remède de Storck* contre les cancers & les humeurs squirreuses.

Douze livres de ciguë rendent sept livres quatre onces de suc très verd : ce suc, épaissi en consistance d'extrait, m'a produit neuf onces & demie d'extrait féculent, d'un assez beau verd, mais qui est devenu brun quelques jours après. Cet extrait a absorbé une once de poudre de ciguë, pour lui donner la consistance pilulaire.

On fait usage de cet extrait comme de celui qui est préparé sans poudre, & à la même dose. Il y a des Médecins qui donnent la préférence au premier dont nous avons parlé précédemment.

R E M A R Q U E S.

Le procédé que nous venons de rapporter pour préparer l'extrait de ciguë, est celui qu'a publié M. Storck, qui a renouvelé depuis peu l'usage de ce remède. Il recommande de le préparer dans le mois de Mai ou Juin, avec le suc exprimé, & non dépuré, de la grande ciguë récente, lorsque les fleurs commencent à s'épanouir, & point avec la décoction de cette plante récente ou séchée, parcequ'il a observé que les extraits de ciguë, qu'on obtenoit par ces derniers procédés, avoient moins de vertu.

En suivant le procédé de l'Auteur, cet extrait se trouve chargé d'une grande quantité de substance, à laquelle on a donné le nom de *fécule*, & dont la nature a été jusqu'ici méconnue des Artistes. C'est par cette raison que quelques personnes ont en quelque sorte reproché à M. Storck que son procédé n'étoit pas tout-à-fait suivant les règles de l'art. M. Storck, en répondant aux objections qu'on lui a faites à ce sujet, s'est contenté de dire qu'il

avoit remarqué de meilleurs effets de l'extrait de ciguë, préparé avec le suc qui contient la fécule, que de celui qui en a été séparé (1). Comme cet habile Médecin n'a donné aucun détail sur la nature de cette fécule, j'ai cru devoir répéter sur cette même fécule les expériences que j'avois déjà faites précédemment sur la fécule des sucs des végétaux.

La fécule des sucs tirés des végétaux n'est point une substance terreuse & indifférente. C'est un composé d'une portion de plante brisée, d'un mucilage, & de beaucoup de résine colorante. Personne, autant que je sache, ne s'est avisé de chercher une matière résineuse dans cette fécule, qui s'élève en écume pendant la clarification des sucs des plantes. Je ferai remarquer en plusieurs endroits de cet Ouvrage (2) qu'elle en contient une très grande quantité sur-tout lorsqu'elle provient des sucs tirés des plantes résineuses. La grande ciguë est dans le cas dont nous parlons. Pour confirmer davantage ma théorie sur cette matière, je vais décrire de suite les expériences que j'ai faites sur cette plante, afin de présenter sous un point de vue tout ce qui y a rapport; ensuite de quoi nous ferons quelques réflexions sur le procédé de M. Storck. J'ai sacrifié, pour ces expériences, une certaine quantité de ciguë cueillie au mois de Mai, & en grande partie en fleurs.

1°. J'ai soumis à la distillation douze livres de ciguë, hachée grossièrement, avec une suffisante quantité d'eau: j'ai obtenu une eau distillée, prodigieusement chargée de l'odeur de cette plante, & suragée par quelques globules d'huile qui s'est figée. L'eau distillée n'avait presque point de faveur: la décoction qui est restée dans l'alam-bic, étoit d'une couleur verte, un peu laiteuse, & suragée d'une très légère pellicule grasse, résineuse, qui représentoit des iris. Cette liqueur, sans être clarifiée, mise

(1) Voyez le Journal de Médecine, pour le mois de Septembre 1760, page 269.

(2) A l'article des huiles par infusion, & spécialement à l'huile de morelle.

à évaporer, a formé un extrait salin & lisse, comme les extraits mous ordinaires, parcequ'ils ne contiennent point de fécule.

2°. En exposant sur le feu le suc de ciguë nouvellement exprimé, j'ai remarqué au premier degré de chaleur, que la substance verte s'est coagulée, & s'est amassée en grumeaux, comme cela arrive à tous les sucs que l'on clarifie: la liqueur est devenue claire, transparente & d'une légère couleur rousse. Je l'ai filtrée pour en séparer la fécule: j'ai lavé ensuite cette fécule à plusieurs reprises dans de l'eau tiède pour emporter tout ce qu'elle contenoit de soluble dans l'eau, & je l'ai fait sécher pour l'examiner.

3°. J'ai réduit, par l'évaporation, le suc filtré environ au quart de son volume: la liqueur est devenue d'une couleur rouge tirant sur le brun: elle a déposé, par le refroidissement, une très grande quantité de sel roux. J'ai fait évaporer la liqueur pour en séparer encore du sel: j'ai mêlé & lavé tout ce que j'en avois tiré pour l'examiner: la liqueur extractive restante contenoit encore beaucoup de cette espece de sel; mais je l'ai abandonné, en ayant suffisamment pour mes expériences.

4°. J'ai remarqué que la fécule est d'un beau verd tant qu'elle est humide; que son odeur est plus forte que celle de la ciguë même; & qu'étant séchée, elle est d'une couleur verte très foncée, & comme noirâtre par endroits, & blanchâtre en d'autres: sa saveur est peu différente de celle de la poudre de ciguë: elle fournit dans l'esprit de vin une teinture verte très foncée: cette teinture un peu concentrée blanchit avec de l'eau, & laisse déposer une résine verte.

L'éther vitriolique tire sur-le-champ de cette fécule une belle teinture d'un verd clair, moins foncée qu'avec de l'esprit de vin; cette teinture, mise à évaporer, fournit une résine sèche, d'un plus beau verd que le verd, de vessie.

5°. Le sel essentiel que j'ai tiré du suc de ciguë, est d'une couleur rousse, quoique lavé dans plusieurs eaux: il est en petits cristaux qui n'ont aucune forme régulière,

à cause du genre de l'évaporation : ce sel est très peu dissoluble dans l'eau. Sa dissolution rougit un peu la teinture de tournesol : elle occasionne , avec la dissolution de mercure , un précipité blanc qui , lavé à l'eau distillée & bouillante , reste blanc : elle précipite en blanc sale la dissolution d'argent de coupelle , faite par l'acide nitreux. L'alkali fixe , versé sur la dissolution de ce sel , occasionne un précipité blanc terreux très abondant. L'acide vitriolique concentré , versé sur ce sel , ne fait rien , sinon qu'il s'en exhale quelques vapeurs d'acide sulphureux , mêlées d'une légère odeur d'acide marin.

6°. Ce sel , exposé au feu , brûle en scintillant , comme de la sciure de bois bien séchée , & il exhale une odeur d'herbes qui brûlent : il laisse une cendre grise blanchâtre , presque sans faveur , qui , par la décoction dans l'eau , forme une lessive sans couleur , d'une légère faveur styptique. Cette lessive verdit le syrop violat : elle précipite en jaune citron la dissolution de mercure ; ce qui indique la présence d'un sel alkali terreux : elle ne précipite presque point la dissolution d'argent : ce dernier précipité est blanc.

Il résulte des expériences que nous venons de rapporter sur ce sel , qu'il ressemble beaucoup à celui que j'ai tiré des tamarins , puisque je lui ai trouvé les mêmes propriétés : il paroît n'en différer que parcequ'il est un peu plus soluble dans l'eau. M. Machy dit qu'il est nitreux pour la plus grande partie , & qu'il fuse sur les charbons : cependant je ne m'en suis point apperçu : peut-être cela vient-il des différents degrés de maturité de la plante & du terrain où elle croît. Quoi qu'il en soit , ce sel m'a paru être un composé d'acide marin , qui a pour base une terre vitrifiable , argilleuse , semblable à celle de l'alun.

Je crois pouvoir avancer que le suc de ciguë , & celui de toutes les plantes résineuses , doivent être considérés comme des espèces d'émulsions naturelles. On peut les comparer au lait des animaux dont elles diffèrent seulement par la couleur. Elles sont composées de principes à peu près semblables , & qui ont les mêmes propriétés gé-

nérales, Le lait contient du beurre, du fromage, du sel & de l'eau : le beurre est la matiere huileuse qui donne au lait l'opacité & la couleur blanche : le fromage est une matiere mucilagineuse, qui ne fait que le troubler sans le colorer, puisque, lorsqu'il est desséché, il ressemble à une gomme.

La matiere résineuse des sucres dont nous parlerons est une substance de la nature des huiles essentielles, qui produit dans les sucres l'opacité & la couleur verte ou jaune, &c. suivant sa nature. La portion qui n'est point résineuse, & qui trouble aussi la transparence de ces sucres, peut être comparée au fromage du lait : c'est une matiere mucilagineuse, mêlée d'une portion de la plante brisée, qui se coagule pêle-mêle avec la matiere résineuse lorsqu'on fait chauffer ces sucres, & forme par conséquent un caillé qu'on peut comparer à celui du lait des animaux. Cette matiere mucilagineuse sert d'intermede pour tenir unie à l'eau la partie résineuse. Ces sucres aqueux clarifiés sont, comme le petit-lait des animaux, chargés de sels & d'extraits.

Les sucres des plantes qui ne contiennent que très peu ou point de résine, comme celui de joubarbe, de concombre sauvage, & tous les sucres acides des fruits, présentent des phénomènes différents de ceux dont nous parlons : ils se clarifient d'eux-mêmes par le repos, & sans souffrir le moindre degré de fermentation ; au lieu que les sucres résineux ont besoin d'un certain temps & d'un certain degré de fermentation, comme le lait, pour se cailler & se clarifier par le repos.

D'après ce que je viens d'exposer, & d'après ce que nous ferons remarquer sur la facilité avec laquelle se décompose la résine de la plupart des végétaux, par une chaleur même modérée, on est en droit de demander à l'Auteur de la préparation de l'extrait de ciguë, qui recommande que la fécule reste dans ce remède, s'il ne seroit pas plus à propos de la séparer du suc, immédiatement après qu'elle s'est coagulée, pour la mêler à l'extrait lorsqu'il est épaissi à une consistance convenable. Il est certain que la résine contenue dans cette fécule se décompose en partie pen-

dant l'évaporation du suc, quelque ménagée que soit la chaleur. Cette question nous paroît d'autant plus raisonnable à faire, que l'Auteur fait ajouter à cet extrait, après qu'il est fait, de la poudre de ciguë, laquelle contient toute sa résine qui n'a souffert aucune altération.

L'*Aconit*, le *Stramonium*, la *jusquiame* & la *Belladonna*, sont des plantes dangereuses par rapport aux mauvais effets qu'elles produisent : cependant M. Storck, Médecin, que nous avons déjà cité a mis en usage les extraits de ces plantes, dont il dit avoir observé de très bons effets dans plusieurs maladies. Il recommande de préparer ces extraits avec le suc de ces plantes, sans avertir si l'on doit ou si l'on ne doit pas les clarifier avant d'en former les extraits. Cependant nous croyons, d'après ce qu'en dit M. Storck, qu'on doit interpréter qu'ils doivent être faits avec les suc non clarifiés de ces plantes, de la même manière qu'il recommande de préparer l'extrait de ciguë.

Extrait d'Aconit. Il paroît que cet extrait agit avec beaucoup d'efficacité, pris même à petite dose. Afin d'être plus maître de ses effets, l'Auteur recommande de mêler deux grains de cet extrait avec deux gros de sucre en poudre, & de former une poudre qu'il fait prendre depuis six grains jusqu'à un gros & demi. M. Storck recommande cette poudre, comme un excellent remède, qui a la vertu de fondre & de dissoudre les humeurs âcres qui sont arrêtées dans les plus petits vaisseaux, autour des tendons & des os qu'elles obstruent par leur épaissement, & qui produisent les plus cruelles douleurs des articulations. Il a pareillement observé que cette poudre produit un bon effet dans les rhumatismes d'humeurs squirrheuses. Elle procure, sur-tout dans les commencements qu'on en a fait usage, des évacuations, comme le feroit un purgatif moyen.

Extrait de Stramonium. Deux cents vingt-cinq livres de stramonium, m'ont rendu cinq livres d'extrait préparé avec le suc non clarifié de cette plante.

M. Storck recommande l'extrait de stramonium dans

les maladies des nerfs, & dans les fortes convulsions; dans la folie, dans l'épilepsie. La dose est depuis un demi-grain jusqu'à deux grains, deux fois par jour. Dose.

Extrait de jusquiame. Cinquante livres de feuilles de Jusquiame pilées avec un peu d'eau, parceque ces feuilles ne sont pas assez succulentes, ont fourni un suc trouble qui, évaporé au bain-marie, a rendu deux livres dix onces d'extrait propre à former des pilules.

Au mois d'Août 1772, quatre-vingt-cinq livres de jusquiame m'ont rendu quatre livres dix onces d'extrait.

M. Storck a fait usage d'extrait de jusquiame, dans les convulsions de ventre & de nerfs. Il observe qu'il excite quelquefois une anxiété & une sueur froide, mais de peu de durée. La dose est depuis un grain jusqu'à trois grains, trois fois cette dose par jour. Vertus. Dose

Extrait de Bella-donna. La bella-donna est une plante narcotique, qui cause ordinairement le délire, quelquefois un sommeil accompagné de convulsions violentes: néanmoins M. Storck dit avoir observé de très bons effets de l'usage de cette plante & de son extrait dans les cancers: apparemment que les succès ne se sont point soutenus, du moins on ne fait plus guere d'usage de cet extrait. Quinze livres de *Bella-donna* m'ont rendu dix-sept onces & demie d'extrait.

L'eau contenue dans les sucres dont nous venons de parler, est le véhicule des parties extractives. Toutes les substances avec lesquelles on fait des extraits ne sont pas dans le même cas; ou elles sont seches, ou, si elles sont récentes, elles ne contiennent pas assez d'humidité pour en séparer les parties extractives; c'est pourquoi il faut avoir recours à la décoction de ces mêmes substances dans l'eau: ce sont ces extraits que nous allons examiner d'abord.

Des Extraits mous qu'on prépare par décoction dans l'eau.

Extrait de Séné.

On prend la quantité que l'on veut de séné: on le

fait bouillir pendant un quart d'heure dans environ vingt ou trente fois son pesant d'eau de riviere : on coule la décoction avec forte expression : on fait bouillir le marc une seconde fois dans une moindre quantité d'eau : on passe de nouveau avec expression : on mêle les liqueurs : on les clarifie par le moyen d'un ou de plusieurs blancs d'œufs : on passe les liqueur au travers d'un blanchet , & on les fait évaporer au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait propre à former des pilules. Si l'on a employé quatre livres de féné , on tire deux livres d'extrait.

Vertus. L'extrait de féné est un très bon purgatif : il purge à peu près comme le féné en substance. On le fait entrer
Dose. dans des bols & des pilules purgatives , depuis deux grains jusqu'à un scrupule pour une prise.

R E M A R Q U E S.

Le féné contient une substance résineuse ; mais elle est tellement combinée avec la matiere purement extractive qui se trouve dans le féné en grande quantité , qu'elle unit parfaitement à l'eau la substance résineuse : aussi l'infusion ou la décoction de féné n'est jamais trouble , comme l'est , par exemple , celle de jalap , ou comme le sont celles des autres végétaux pareillement résineux.

Après que le féné a fourni par une infusion ou une décoction modérée , tout ce qu'il contient d'extractif , si l'on continue de le faire bouillir , il fournit une très grande quantité de mucilage ; c'est pourquoi il convient de prendre garde , quand on fait cet extrait , de faire bouillir trop fort & trop long-temps les feuilles de féné , afin qu'il ne se trouve point chargé de cette matiere mucilagineuse qui , non seulement n'est point purgative , mais qui diminue & amortit la vertu purgative de l'extrait de féné.

De la même maniere on prépare les extraits,

Abfinthe ,	Chardon bénit ,
Armoise ,	Coloquinte ,
Aristoloché ronde ,	Chamædrys ,
Centaurée minor ,	Chamæpitys ,

Enula-campana ,	Polypode ,
Fumeterre ,	Rhubarbe ,
Gaiac ,	Safran ,
Gentiane ,	Scordium ,
Hellébore Noir ,	Trifolium fibrinum ;
Houblon ,	Valériane ,
Mahaleb ,	Vincetoxicum , &c.
Millefeuille ,	

Extrait d'Absinthe. Cet extrait convient dans les ma- Vertus.
ladies de l'estomac , dans les suppressions des regles , dans
les maladies vermineuses : il est chaud , & donne du ton
à l'estomac. La dose est depuis douze grains jusqu'à un Dose.
gros.

Extrait d'Armoise. Cent trente-six livres d'Armoise
bien en vigueur m'ont rendu dix livres onze onces d'ex- Vertus.
trait d'une bonne consistance. L'extrait d'armoise est vul-
néraire , détersif , apéritif , hystérique : il excite les re-
gles & abat les vapeurs : on le fait entrer dans les opia-
tes emménagogues. La dose est depuis douze grains jus- Dose.
qu'à un demi-gros.

Extrait d'Aristoloché ronde. Une livre d'aristoloché
ronde , concassée & bouillie à deux reprises dans une suf-
fisante quantité d'eau , a fourni une décoction qui , mise
à évaporer au bain-marie , a rendu onze onces & demie
d'extrait un peu mucilagineux.

L'extrait d'aristoloché a la vertu des amers aromatiques : Vertus.
il augmente le ton des solides : il est un fort bon emmé-
nagogue : il est vulnéraire , détersif , tue les vers : il con-
vient encore dans l'asthme humide. La dose est depuis six Dose.
grains jusqu'à un demi-gros. On le donne rarement seul :
on le fait entrer dans des bols & dans des opiates.

Extrait de petite Centaurée. Cent cinquante livres de
cette plante rendent quinze à seize livres d'extrait. L'ex- Vertus.
trait de petite centaurée est fébrifuge , stomachique , ver-
mifuge. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi- Dose.
gros.

Extrait de Chardon bénit. Cent soixante & dix livres de
chardon bénit sec ont rendu trente & une livres d'extrait. Cet
extrait est un amer stomachique qui convient pour faire cou- Vertus.

ler la bile : le chardon bénit passoit autrefois pour être diaphorétique, sudorifique & cordial ; mais on fait aujourd'hui que c'est gratuitement qu'on lui a attribué ces vertus. La dose de cet extrait est depuis vingt-quatre grains jusqu'à un gros.

Extrait de Coquelicot. Deux livres de fleurs seches de coquelicot m'ont fourni une livre d'extrait : ce qui est très considérable ; c'est pour cette raison que ces fleurs sont fort difficiles à maintenir bien seches : elles attirent facilement l'humidité de l'air.

Extrait de Coloquinte. Lorsqu'on prépare cet extrait, on doit en séparer la graine exactement, & n'employer que la chair, parceque la graine n'est ni amere ni purgative, & qu'elle fournit un mucilage considérable. Le 26 Février 1769, j'ai préparé cet extrait comme il suit :

J'ai fait bouillir trois fois de suite, dans une suffisante quantité d'eau chaque fois, une livre de coloquinte ainsi mondée de toutes ses graines : j'ai réunie les liqueurs & les ai filtrées ; je les ai ensuite fait réduire à trois pintes : en cet état il s'est séparé un mucilage très abondant, & la liqueur, en refroidissant, formoit une gelée qui avoit peu de consistance : comme j'étois certain que cette gelée étoit due à de la résine qui commençoit à se séparer, j'ai continué l'évaporation de la liqueur jusqu'à ce que l'extrait fût formé. J'ai obtenu un extrait fort grumelé ; alors je l'ai fait dissoudre dans quatre pintes d'eau froide, & j'ai filtré la liqueur ; la résine est restée sur le filtre ; la liqueur étoit claire ; je l'ai réduite en extrait par évaporation ; il s'en est trouvé cinq onces quatre gros & demi ; il étoit grumeleux parcequ'il contenoit encore beaucoup de résine ; pour la séparer complètement, j'ai été obligé de dessécher cet extrait au bain marie jusqu'à pouvoir le réduire en poudre. En cet état il avoit, étant chaud, l'apparence d'une résine. Je l'ai fait dissoudre de nouveau dans quatre pintes d'eau, & j'ai encore filtré la liqueur ; elle a passé très claire, il est resté beaucoup de résine sur le filtre : j'ai fait évaporer la liqueur jusqu'en consistance d'extrait ; j'ai obtenu quatre onces & demie d'extrait gommeux savonneux.

Nous verrons à l'article des résines que la coloquinte contient beaucoup de résine.

L'extrait de coloquinte est un purgatif violent : il évacue l'humeur pituiteuse : il convient dans l'hydropisie : on ne le donne jamais seul : on le fait entrer dans des bols & opiates. La dose est depuis un grain jusqu'à douze grains. L'extrait de coloquinte, qui a été préparé par une forte d'ébullition, est moins purgatif que la poudre de ce fruit : pris à la même dose, il est plus doux, & n'occasionne point de tranchées. Vertus.
Dose.

Extrait de Chamædrys. Trente livres de chamædrys récent ont rendu trois livres deux onces d'extrait.

L'extrait de chamædrys est un amer stomachique : il est incisif, légèrement tonique & diaphorétique. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros. Vertus.
Dose.

Extrait de Fumeterre. Cent huit livres de fumeterre ont rendu trois livres douze onces d'extrait. Il convient dans l'inertie de la bile, & dans plusieurs cas d'obstructions ; dans les maladies de la peau, les affections dartreuses, dans le scorbut. La dose est depuis un scrupule jusqu'à demi-gros. Vertus.
Dose.

Extrait de Garance. Cinq livres de garance sèche & concassée m'ont rendu deux livres d'extrait.

Extrait de Galanga minor. Six livres de racine de petit galanga m'ont rendu deux livres quatre onces d'extrait.

Extrait de Gentiane. Pour faire cet extrait, on ne se sert que de la racine : elle tient le premier rang parmi les amers. Cinquante livres de gentiane nouvelle sèche & concassée, prise au mois de Juin 1765 m'ont fourni vingt-huit livres d'extrait.

L'extrait de gentiane est stomachique, donne du ton aux fibres de l'estomac & au canal intestinal : il est vermifuge, fébrifuge. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros. Vertus.
Dose.

Extrait d'Hellébore noir. Douze livres de racines d'hellébore noir, ont rendu trois livres treize onces d'extrait.

L'extrait d'hellébore noir est un purgatif violent : il Vertus.

convient dans la cachexie, l'hydropisie, dans la mélancolie hypocondriaque. La dose est depuis un grain jusqu'à douze grains.

Extrait de Houblon. On emploie les feuilles & les fleurs de houblon pour le préparer. Quatre-vingt livres de houblon en fleurs m'ont rendu sept livres sept onces d'extrait d'une bonne consistance. Cet extrait est propre pour les maladies d'obstructions au foie & à la rate : il pousse par les urines, & il excite les mois aux femmes. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un demi-gros.

Extrait de Nicotiane. Vingt-cinq livres de nicotiane ou tabac verd & presqu'en fleurs, pris au mois de Juillet 1773, m'ont rendu onze onces d'extrait d'une bonne consistance.

Extrait de Polypode. Douze livres de racine de polypode de chêne rendent trois livres treize onces & demie d'extrait.

Extrait de Rhubarbe. Cinquante livres de rhubarbe ont fourni vingt-cinq livres d'extrait. Dans une semblable opération, j'ai tiré d'une pareille quantité de rhubarbe, vingt-sept livres d'extrait d'une consistance à peu près égale.

Vertus. L'extrait de rhubarbe est un amer chaud : il est stomachique, & donne du ton aux fibres de l'estomac & des intestins : il purge doucement en fortifiant : on l'emploie dans les diarrhées, les dyssenteries, & dans les maladies vermineuses. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros.

Extrait de Safran. Une livre de safran gâtinois a rendu treize onces & demie d'extrait. Après que le marc eut été épuisé par différents lavages dans l'eau, je l'ai exprimé & fait sécher par curiosité ; il s'en est trouvé trois onces demi-gros. Il résulte de cette expérience, que le safran contient une très grande quantité d'extrait. Les quatre gros & demi d'augmentation que nous trouvons sur le poids total, proviennent de la quantité d'eau qui reste unie à cet extrait. C'est à cette prodigieuse quantité d'ex-

trait qu'on doit attribuer la propriété qu'a le safran d'être comme toujours humide, & de tacher les doigts lorsqu'on le touche.

L'extrait de safran est anodin, anti-spasmodique, carminatif, cordial, stomachique & emménagogue. La dose est depuis quatre grains jusqu'à un scrupule. Vertus.
Dose.

Extrait de Scabieuse. Quatre-vingt-onze livres de scabieuse, prise le 16 de Mai 1775, m'ont rendu sept livres d'extrait.

Extrait de Scordium. Cet extrait est un stomachique amer : il est légèrement sudorifique : il est tonique, vulnéraire, anti-putride. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules. Vertus.
Dose.

Extrait de tête de Pavots blancs. Trois livres de tête de pavots blancs séparés de leurs grains, m'ont rendu treize onces trois gros d'extrait très mucilagineux.

Cet extrait est assoupissant, mais n'a pas à beaucoup près les vertus calmantes de l'opium préparé par digestion. Vertus.

Extrait de Trifolium fibrinum. Soixante & dix livres de trifolium fibrinum ont rendu cinq livres neuf onces quatre gros d'extrait.

L'extrait de trifolium fibrinum est désopilatif : il convient dans la jaunisse : il pousse par les urines : il diminue les douleurs néphrétiques. On lui attribue aussi d'être anti-scorbutique. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules. Vertus.
Dose.

Extrait de Valériane. C'est la racine de petite valériane des bois qu'on doit employer pour faire cet extrait. Douze livres de cette racine sèche ont rendu quatre livres onze onces d'extrait. Cet extrait est un anti-spasmodique : il convient dans l'épilepse, il excite les mois aux femmes : il est bon pour les vapeurs hystériques. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules. Vertus.
Dose.

Extrait de Vincetoxicum. Quarante livres de racines de vincetoxicum, seches, ont rendu douze livres d'extrait.

Trente livres de racines de vincetoxicum récentes, prises au mois d'Octobre 1763, m'ont rendu deux livres trois onces d'extrait.

Vertus. L'extrait de vincetoxicum est amer, légèrement sudorifique : il leve les obstructions & excite les mois aux femmes. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros.

Extrait de Chamæpitys. Soixante & dix livres de chamæpitys ont rendu sept livres & demie d'extrait d'une bonne consistance.

Vertus. Cet extrait est incisif, apéritif, arthritique, vulnéraire, propre pour donner du ton aux fibres de l'estomac, pour tuer les vers. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules.

Extrait de Millefeuille. Soixante-douze livres de millefeuille prise le 22 Septembre 1763, ont rendu quatre livres d'extrait.

Vertus. L'extrait de millefeuille est détersif, vulnéraire, astringent, propre pour arrêter le cours de ventre. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules.

Extrait de Gaïac. Six livres de gaïac rapé ont fourni trois onces d'extrait gommo-résineux : cette petite quantité d'extrait, fourni par le gaïac, fait voir que ce bois est plus résineux qu'extractif, & en effet il fournit beaucoup de résine.

Vertus. L'extrait de gaïac est sudorifique, apéritif, dessicatif ; bon pour la goutte sciatique, pour les rhumatismes. La dose est depuis douze grains jusqu'à demi-gros.

Extrait de semences de Mahaleb. Deux livres de semences de mahaleb ont fourni trois onces six gros d'extrait.

Cette semence est celle du bois de Saint Lucie, qui est le cerisier sauvage. Cet extrait n'est d'aucun usage dans la Médecine : j'ai préparé cet extrait pour une personne qui vouloit en faire un remède particulier : j'en rapporte ici le produit, afin de compléter, autant qu'il m'est possible, le nombre des substances desquelles j'ai pesé la quantité d'extrait qu'elles fournissent.

Extrait de racines d'Enula-campana. Douze livres de racines d'enula-campana récentes ont rendu vingt-neuf onces d'extrait d'une assez bonne consistance.

Vertus. Cet extrait est légèrement diaphorétique : il divise la

lymphe épaissie dans les bronches & dans les autres parties de la poitrine : il ouvre les conduits sécrétoires de l'urine, & dissout les humeurs épaisses & visqueuses qui peuvent s'y rassembler : il est bon pour l'asthme. La dose de cet extrait est depuis huit grains jusqu'à un demi-gros. Dose.

Extrait de racine de Zédoaire. Quatre livres de racines de zédoaire m'ont rendu une livre deux onces d'extrait.

Extrait de Genievre.

On prend la quantité qu'on veut de baies de genievre récentes : on les met, sans les concasser, dans une bassine, avec une suffisante quantité d'eau : on les fait bouillir pendant environ une petite demi-heure : on passe la liqueur au travers d'un linge, sans exprimer. On refait bouillir le marc dans une pareille quantité d'eau, & pendant à peu près le même temps : on passe de nouveau la liqueur au travers d'un linge, sans exprimer, & tandis que les liqueurs sont chaudes, on les fait passer au travers d'un blanchet : on les mêle & on les fait évaporer à une douce chaleur, jusqu'à la réduction d'environ les trois quarts ; alors on place les vaisseaux au bain-marie pour achever de faire évaporer la liqueur, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en consistance de miel fort épais ; c'est l'extrait de genievre : on le ferre dans un pot de faïence pour le conserver.

Si l'on a employé cinquante livres de genievre, on obtient ordinairement huit livres huit onces d'extrait. Cependant cette quantité est variable par toute sorte de circonstances. En 1773, cent quarante-quatre livres de baies de genievre m'ont rendu trente-six livres & demie d'extrait de même consistance.

En 1774, deux cents cinquante sept livres de genievre m'ont fourni quatre-vingt livres d'extrait.

L'extrait de genievre est légèrement amer, chaud & Virtus.
aromatique : il est carminatif, stomachique, & propre à donner du ton aux fibres de l'estomac & des intestins. La Dose.
dose est depuis un scrupule jusqu'à deux gros.

R E M A R Q U E S.

Les baies de genievre contiennent une matiere extractive sucrée , beaucoup de résine & d'huile essentielle. Pendant les décoctions , cette huile se dissipe en pure perte : on peut , si l'on veut , la recueillir , en faisant la décoction de genievre dans un alambic , & procédant à la distillation : l'extrait qu'on obtient ensuite de la décoction , aura les mêmes qualités que le précédent.

Plusieurs Pharmacopées recommandent de piler ou de concasser le genievre avant de le soumettre à la décoction , sous prétexte qu'on en retire une plus grande quantité d'extrait ; mais alors celui qu'on obtient est âcre & fort amer & moins bon : l'extrait de genievre , ainsi préparé , contient une bien plus grande quantité de résine , & il est infiniment plus sujet à se grumeler pendant la garde : cette résine est absolument différente de la nature de l'extrait , & elle a en général des propriétés communes avec la térébenthine. J'ai préparé de l'extrait de genievre par la seule infusion des baies dans de l'eau froide , qui s'est trouvé infiniment plus agréable & plus délicat que l'extrait de genievre bien préparé à l'ordinaire.

Nous avons recommandé de ne point exprimer le marc quand on passe la décoction de genievre , parcequ'on s'exposeroit à faire passer beaucoup de résine.

De quelque maniere qu'on s'y prenne pour faire la décoction de genievre , elle est toujours trouble , & cela provient d'une certaine quantité de résine , qui est à demi dissoute dans l'eau : c'est pour cette raison que nous avons recommandé de la filtrer , tandis qu'elle est chaude , au travers d'un blanchet : si on veut la passer froide , la matiere résineuse adhère au blanchet , bouche les pores , & la liqueur ne peut plus passer. Il convient de faire évaporer doucement la décoction de genievre , & d'achever la cuitte de cet extrait au bain-marie : une trop forte ébullition , ou une trop forte chaleur , cuit la résine & la met hors d'état de pouvoir rester long-tempsunie à la matiere extractive : néanmoins cette résine se sépare toujours au bout de

quelques années, même lorsque cet extrait a été bien préparé, & c'est toujours en grumeaux qu'elle se réunit : dans ce cas on le nomme *extrait grumelé*. Quelques personnes ajoutent du sucre ou du miel à l'extrait de genievre, afin de le rendre plus agréable. Ces additions changent un peu la nature du remède ; mais elles satisfont le goût.

Il y a un autre genre de matières végétales dont les parties extractives sont dans un état de liquidité suffisant pour se délayer dans l'eau, sans qu'on soit obligé de les soumettre à la presse, ou de les faire bouillir, comme nous avons vu que cela étoit nécessaire à l'égard des autres extraits, & qui d'ailleurs fournissent, en bouillant, une grande quantité de mucilage inutile à ces extraits. Ces substances sont la casse & les tamarins. Comme ces extraits se préparent d'une autre manière que ceux dont nous avons fait mention, nous croyons devoir en parler ici : nous prendrons pour exemple celui de casse.

Extrait de casse.

On prend la quantité que l'on veut de casse en bâtons : on la lave pour en nettoyer l'extérieur : on la concasse dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : on délaie cette casse dans une suffisante quantité d'eau froide, ou tiède seulement, si l'on opère en hiver : on agite avec une spatule de bois pour faciliter la dissolution du suc extractif. Lorsque l'eau est suffisamment chargée, on passe le tout au travers d'un gros tamis de crin : on agite la masse sur le tamis, afin de faire passer toute la pulpe : on continue à laver les bois jusqu'à ce que l'eau sorte claire : lorsqu'ils sont suffisamment lavés, on les jette comme inutiles.

On mêle ensemble toutes les liqueurs, & on les fait passer au travers d'un blanchet : l'extrait, dissous dans l'eau, passe, tandis que la pulpe reste sur le blanchet. On lave cette pulpe avec de l'eau tiède, afin d'emporter toutes les parties extractives : on la laisse égoutter : on mêle toutes les liqueurs : on les fait évaporer jusqu'en consistance d'extrait, de la manière que nous l'avons dit précédemment : c'est ce que l'on nomme *extrait de casse*.

On retire ordinairement près de quatre onces d'extrait sur chaque livre de casse, & d'une consistance semblable à celle de la pulpe ordinaire. Si l'on fait sécher la pulpe après l'avoir lavée suffisamment, on trouve qu'elle ne pèse que trois gros : elle devient très dure en séchant, ne se délaie que difficilement dans l'eau, & elle ne fournit rien par la décoction dans l'eau ni dans l'esprit de vin : c'est une substance végétale épuisée qui n'a aucune saveur.

Cet extrait contient tous les principes efficaces de la casse : il se dissout entièrement dans l'eau : il n'épaissit pas les potions purgatives, & n'a pas non plus l'inconvénient d'occasionner des vents, comme la pulpe de casse.

Vertus. L'extrait de casse purge sans échauffer ; c'est un très bon purgatif minoratif, qui convient mieux que la casse en bâton, dans tous les cas où il est nécessaire d'en faire usage. Il se donne au poids d'une once comme la pulpe : il

Dose. purge comme elle à cette dose, sans occasionner ni vents ni tranchées.

R E M A R Q U E S.

Lorsqu'on prépare cet extrait, il convient de faire choix de la casse la plus récente : celle qui a fermenté, & qui a été raccommodée, comme nous l'avons dit à l'article de la falsification, fournit un extrait qui n'est presque point purgatif, parceque la fermentation a changé la nature des principes de la casse.

Quelques personnes préparent cet extrait en faisant bouillir la casse dans de l'eau à plusieurs reprises, après l'avoir concassée ; mais cette méthode doit être rejetée. Les bâtons de casse, en bouillant, fournissent un extrait d'une saveur âcre & styptique : les pepins de cette même casse fournissent de leur côté une très grande quantité d'extrait mucilagineux. Or, par l'ébullition de la casse en entier, ces matières extractives, étrangères à l'extrait sucré de casse, s'y trouvent mêlées, & en augmentent le volume & le poids considérablement : la vertu purgative de la casse doit par conséquent diminuer dans la même proportion, puisque ces matières ne sont nullement purgatives.

Je puis encore citer un exemplé de substance qui, quoique tirée d'un purgatif très violent, ne purge cependant point du tout : ce sont les amandes de pepins de coloquinte dont nous avons parlé à l'article de l'extrait de ce fruit : elles ne sont ni amères ni purgatives, quoique la chair possède éminemment ces propriétés : lorsqu'on veut s'assurer de cela, il faut prendre garde que les doigts, qui deviennent amers en touchant l'extérieur des pepins, ne posent sur l'amande huileuse de ce fruit : ce qui lui communiqueroit de l'amertume.

Extrait de Tamarins.

On prépare cet extrait de la même manière que celui de casse : il est très mucilagineux : le sel essentiel se sépare pendant l'évaporation de la liqueur : c'est par cette raison qu'on préfère la pulpe, faite comme nous l'avons dit précédemment.

Afin de donner le plus de connoissance qu'il nous est possible sur les extraits, nous croyons qu'il est à propos de rapporter ici ceux qu'on prépare avec des suc épais, tels que l'opium, l'aloës & le cachou, qui sont eux-mêmes de véritables extraits, préparés chez les Etrangers, mais qu'on purifie pour l'usage de la Médecine. Ces opérations nous donneront occasion de faire plusieurs remarques intéressantes pour la Médecine & pour la Pharmacie.

Sur l'Opium.

L'opium est un extrait gommeux résineux, qu'on a préparé avec le suc exprimé des feuilles, des tiges & des têtes de pavots blancs. On nous l'envoie en pains orbiculaires de différentes grosseurs, qu'on enveloppe dans des feuilles de pavots, pour qu'ils ne s'humectent point, & afin que les morceaux ne se réunissent point en masses pendant le transport.

Le meilleur opium est celui qui nous venoit autrefois de Thebes, & qui se trouve prescrit dans les formules, sous le nom d'*Opium Thebaïcum* ; mais il en vient présentement d'aussi bon de plusieurs autres endroits, comme

d'Egypte & de Turquie. On doit le choisir compacte, pesant, le plus net qu'il est possible, visqueux, d'une couleur tirant sur le roux, d'une odeur virulente & nauséabonde, d'un goût amer & un peu âcre.

Cet extrait est mêlé d'une grande quantité de matieres étrangères, comme de feuilles, de tiges brisées, de sable & de petits cailloux. Peut-être est-ce pour en augmenter le poids, qu'on le mêle ainsi avec des substances étrangères : peut-être aussi est-ce pour qu'il puisse se transporter plus facilement, & pour que les morceaux conservent leur forme. Quoi qu'il en soit, on le purifie pour l'usage de la Médecine.

Extrait ordinaire d'Opium, ou Laudanum.

On prend la quantité qu'on veut d'opium; on le coupe par tranches : on le fait liquéfier au bain-marie dans la plus petite quantité d'eau qu'il est possible : on coule la liqueur avec forte expression, & on la fait épaisir toujours au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait. Si l'on a employé dix livres d'opium, on obtient huit livres deux onces d'extrait d'une consistance propre à former des pilules.

Vertus. L'extrait d'opium procure le sommeil, calme les douleurs, modere & arrête les trop grandes évacuations; mais ce remede demande beaucoup de prudence de la part de celui qui l'ordonne. La dose est depuis un demi-grain jusqu'à trois grains.

R E M A R Q U E S.

L'opium est un remede important dans la Médecine, & qui mérite la plus grande attention : néanmoins il paroît que, jusqu'à présent, on a mal connu la nature des principes qui constituent les vertus somniferes & calmantes qu'il possède plus éminemment que tous les autres médicaments de même vertu.

Toutes les Pharmacopées recommandent de préparer l'extrait d'opium de la même maniere que nous venons de le dire, en n'employant que la quantité d'eau nécessaire

pour pouvoir passer la solution au travers d'un linge , & de ne la point faire bouillir , de faire même cette solution au bain-marie , & d'épaissir la liqueur en consistance d'extrait , au même degré de chaleur , afin que par ce moyen l'opium ne perde rien de ses principes volatils dans lesquels on dit que résident toutes ses vertus.

Il n'en est pas des préparations de Pharmacie , comme de celles de Chymie , pour les effets médicaux : on peut souvent deviner les vertus de ces dernières par les changements ou les combinaisons qu'elles éprouvent dans les différentes opérations qu'on leur fait subir , sur-tout dans celle où on ne fait entrer qu'un petit nombre de corps dont on connoît bien les propriétés. Mais les préparations de Pharmacie sont beaucoup plus compliquées : on ne peut , par cette raison , apprécier avec la même justesse les vertus médicales de celles dans lesquelles entrent différents principes prochains qu'on ne connoît pas suffisamment. Ainsi , lorsqu'on apporte quelque changement dans les préparations de Pharmacie , & sur-tout dans celles qui ont des vertus spécifiques , comme l'extrait d'opium , il faut , avant de les mettre en usage , étudier leurs effets. C'est vraisemblablement par scrupule que les bons Praticiens n'ont osé employer que l'opium dans l'état naturel , ou celui qui n'avoit souffert aucune altération pendant la préparation. Mais les observations que j'ai été à portée de faire sur ce médicament , me font penser qu'on doit préparer l'extrait d'opium par ébullition dans l'eau , comme les autres extraits dont nous avons parlé précédemment : ainsi nous ne nous y arrêterons pas davantage. L'extrait d'opium , préparé de cette manière , se rapproche un peu d'une autre préparation d'opium , faite par une longue digestion dont je parlerai dans un instant , & qui réunit toutes les qualités calmantes de l'opium. Il faut bien distinguer cette vertu calmante d'avec sa vertu narcotique , principe singulier , & sur lequel on n'a pas encore de connoissances. J'espère que les expériences que je rapporterai répandront quelques lumières sur cette matière.

Plusieurs habiles Chymistes ont cherché les moyens d'ôter à l'opium cette vertu virulente & narcotique ; les uns , comme Langelot , en le faisant fermenter avec du suc de coing ; les autres en le mêlant avec différents aromates ; d'autres par des préparations particulières, comme la torréfaction , &c. Mais comme on ne trouve dans les différents Auteurs que peu de détails d'observations sur les effets médicaux de ces différentes préparations , on peut conjecturer qu'elles n'ont réussi qu'en partie. Celle que je vais détailler est simple , mais longue à faire : elle fournit à la Médecine un calmant des plus efficaces , & qui se trouve dépouillé entièrement de la qualité narcotique , virulente , de l'odeur désagréable & nauséabonde qu'a l'opium ou son extrait , lorsque ce dernier a été préparé suivant la méthode ordinaire.

Cette préparation est encore fort peu connue ; on croit qu'elle vient de Hombert : cependant cet habile Chymiste n'en a parlé en aucune manière dans ses Ouvrages. Tout ce que l'on en savoit par tradition , c'est qu'elle se faisoit par une très longue digestion sur le feu. Voici la méthode que l'expérience m'a fait reconnoître être la meilleure pour préparer cet extrait.

Extrait d'Opium préparé par une longue digestion.

On se propose , dans la préparation de cet extrait , de ne conserver que la partie gommeuse & extractive de l'opium , privée de toutes les substances huileuses & résineuses.

On coupe par morceaux quatre livres de bon opium : on le fait bouillir dans douze ou quinze pintes d'eau pendant environ une demi - heure : on passe la décoction avec forte expression : on refait bouillir le marc dans de nouvelle eau , encore une fois ou deux , ou jusqu'à ce qu'il soit épuisé. On mêle toutes les liqueurs : on les passe au travers d'un blanchet , & on les réduit par l'évaporation environ à six pintes. On met cette liqueur dans une cucurbite d'étain , suffisamment grande : on la place sur un bain de sable : on chauffe le vaisseau , & on entretient

le feu , que l'on continue tous les jours , pendant six mois , ou bien pendant trois mois , jour & nuit. On a soin de gratter de temps en temps , avec une spatule de bois , le fond du vaisseau , afin de détacher la résine qui commence à se précipiter au bout de quelques jours de digestion : on remplit le vaisseau avec de l'eau à mesure qu'elle s'évapore. La chaleur doit être assez forte pour entretenir la liqueur presque toujours au degré de l'ébullition. L'ouverture du vaisseau que je fais servir à cette opération a à peu près deux pouces & demi de diamètre : il laisse évaporer environ vingt-quatre onces d'eau par jour : pendant tout le temps de la digestion , il s'évapore environ cent trente à cent quarante pintes d'eau. Lorsque la digestion est finie , & que la liqueur est refroidie , on la passe au travers d'un blanchet , afin de séparer le sédiment qui s'est formé pendant la digestion. On lave ce dépôt avec de l'eau , afin d'emporter tout ce qu'il contient d'extractif , & on fait évaporer la liqueur jusqu'en consistance d'extract suffisamment solide pour pouvoir en former des pilules.

Cet extrait d'opium convient dans tous les cas où il est nécessaire de faire prendre de l'opium ou son extrait : il a de plus l'avantage d'être un grand calmant doux & tranquille : jamais il n'excite de transport ou d'agitation , comme le font l'opium ou ses autres préparations. La dose est depuis un demi-grain jusqu'à quatre grains.

Vertus
Dose

R E M A R Q U E S.

L'opium est composé d'une substance gommeuse , d'une matière résineuse , d'un sel essentiel & d'une huile essentielle épaisse : du moins ce sont-là les substances qui se manifestent pendant la digestion. Ces produits sont le résultat de la décomposition de l'opium. L'huile essentielle de l'opium a une consistance à peu près semblable à celle du beurre à demi figé : elle n'est point volatile dans cet état : du moins j'ai remarqué qu'elle ne s'élevoit point par la distillation , comme les huiles essentielles qu'on tire des autres végétaux ; elle s'atténue pendant la digestion , & elle se volatilise en grande partie. Il paroît que c'est

elle qui donne une sorte de mollesse à la substance résineuse, & qu'elle sert d'intermede pour unir ensemble tous les principes qui constituent l'opium.

Après trois ou quatre jours de digestion, cette huile, qui est le produit de la décomposition de la résine, vient nager à la surface de la liqueur, où elle forme, par le refroidissement, une pellicule grasse, résineuse, qui poisse les doigts comme de la térébenthine. Elle a à peu près l'épaisseur d'une piece de vingt-quatre sous, & elle est d'une couleur grise cendrée : elle ne commence à disparoître qu'à la fin du premier mois de digestion, & on en remarque toujours quelques nuages, même jusqu'à la fin du troisieme mois. Elle vient des portions de résine qui se séparent les dernieres d'avec la substance gommeuse : ces nuages huileux ne paroissent plus que lorsque la liqueur est chaude, au lieu que précédemment ils paroissent à froid comme à chaud. La substance résineuse de l'opium perd en même tps sa fluidité : elle se sépare de la partie gommeuse : elle se desseche de plus en plus, & elle se décompose entièrement. Cette résine, dans les commencements, s'attache au fond du vaisseau lorsqu'il vient à refroidir pendant la nuit ; mais elle s'en détache facilement lorsqu'on la réchauffe : elle conserve long-temps sa forme de résine : elle se ramollit par la chaleur : elle est très friable, & se réduit en poudre aussitôt qu'elle est froide : sa friabilité est d'autant plus grande, que la digestion est plus avancée ; mais sur les derniers temps elle ne s'attache plus, elle reste en poudre, ses parties ne peuvent plus s'agglutiner ni se réunir en masse, parcequ'elle est entièrement décomposée.

On peut soupçonner avec assez de vraisemblance, que c'est dans les principes huileux & résineux de l'opium que résident son odeur & sa vertu narcotiques, puisque à mesure que ces substances se décomposent & se séparent, l'opium perd de plus en plus son odeur virulente & nauséabonde, & sa vertu narcotique, & ne conserve que celle de calmer. Il n'occasionne plus les délires que l'opium pur produit le plus souvent.

Enfin lorsque la digestion est finie, la liqueur n'a aucune odeur qui approche de celle de l'opium; celle qu'elle a, ressemble à celle des extraits des plantes inodores à demi-cuits.

Il est assez indifférent que la liqueur bouille pendant la digestion, pourvu que l'ébullition ne soit pas trop forte, & qu'on ait soin de remplir le vaisseau à mesure que l'eau s'évapore: si on entretient la liqueur toujours bouillante pendant tout le temps de la digestion, on l'abrege d'environ deux mois.

On peut, si l'on veut, séparer le dépôt à mesure qu'il se forme; mais j'ai observé que cela étoit inutile: il suffit de le séparer, lorsque l'opération est finie, de la manière que nous l'avons dit précédemment. Lorsque la liqueur est filtrée, si on la fait réduire à une pinte par l'évaporation, elle fournit, par le refroidissement, du jour au lendemain une assez grande quantité de sel salino-terreux, légèrement roux, qui est figuré à peu près comme le sel sédatif, & parmi lequel se trouvent des cristaux en petites aiguilles: (on peut le nommer *sel essentiel d'opium*): je n'ai retiré qu'un gros de ce sel, de quatre livres d'opium, quoique j'eusse pu en tirer davantage.

Ayant eu la curiosité de peser tous les produits des quatre livres d'opium que j'ai employées, j'ai eu les résultats suivans; savoir:

Marc resté dans le linge, & parfaitement sec,	1 liv.	1 once.	
Résine qui s'est précipitée pendant la digestion, . .		12	
Extrait épaissi en consistance propre à former des pilules, 1		15	
Sel essentiel d'opium, . . .			1 gros.
	3	12	1
Substances volatiles qui se sont dissipées,		3	7
	4 liv.		

J'ai fait un grand nombre de fois cette préparation, &
S iv

j'ai eu toujours à peu près les mêmes résultats. Voici les quantités d'extrait d'opium que j'ai obtenues après des digestions pendant des intervalles de temps différents.

	Dose d'opium.			Extrait obtenu.			Digestion.
	liv.	onc.		liv.	onc.	gros.	mois.
Le 6 Mars 1749, .	2	.	.	0	11	4	4
Le 8 Juillet 1749, .	2	8	.	1	1	.	5
Le 24 Nov. 1749, .	3	.	.	1	8	.	2
Le 16 Janv. 1750, .	5	.	.	2	3	.	4
Le 24 Sept. 1750, .	4	.	.	1	15	.	4
Le 1 Mars 1761, .	3	.	.	1	4	.	6
Le 14 Oct. 1766, .	12	.	.	5	.	.	6

Il résulte de ces observations, que l'opium, qui n'avoit digéré que deux mois, se trouvoit beaucoup moins bon que celui qui avoit digéré plus long-temps; & enfin, que celui qui avoit digéré cinq mois, & même six, étoit meilleur à tous égards.

Plusieurs Chymistes ont tenté, mais inutilement, de séparer la résine de l'opium sans le secours de la digestion, à l'effet d'abréger la longueur de cette préparation M. propose le moyen qu'a employé M. Keiselmeyer pour obtenir la matière glutineuse de la farine de froment; & prend une livre d'opium, par exemple, & la manie entre les mains au-dessous d'un robinet d'eau qui coule toujours; l'eau emporte la partie extractive; & la totalité de la résine, selon lui, reste dans les mains comme la matière glutineuse de la farine; il filtre ensuite la liqueur, & la fait évaporer en consistance d'extrait: il pense que ce moyen remplace efficacement la longue digestion, & qu'il est suffisant pour se procurer un extrait d'opium semblable à celui qui a été préparé par une longue digestion.

Mais il ne suffit pas de séparer seulement la résine de l'opium, il faut encore détruire l'huile narcotique & le principe virulent de cette substance. J'ai examiné ce procédé avec attention, & je me suis convaincu que l'extrait qu'on obtient contient tout les principes de l'extrait d'opium ordinaire, & qu'il doit par conséquent en avoir

tous les inconvénients. J'ai répété ce procédé, & lorsque la liqueur a été réduite en extrait, je l'ai dissous dans l'eau & mis en digestion comme de l'opium ordinaire; au bout de huit jours de digestion, j'ai vu tous les phénomènes que présente l'opium, c'est-à-dire, qu'il s'est manifesté à la surface de la liqueur cette matière grasse huileuse comme le fait l'opium pur, & il s'est déposé beaucoup de résine qui s'est décomposée, comme à l'ordinaire, par une digestion continuée; Ainsi ce moyen est insuffisant pour remplacer la longueur de la digestion que nous avons crue absolument nécessaire pour décomposer l'opium, & pour séparer les substances nuisibles.

La résine, comme nous l'avons fait remarquer, n'est pas toujours bien facile à se séparer des substances végétales dans une première opération; nous avons vu que le quinquina, infusé dans de l'eau froide, fournit un extrait très résineux, quoique pendant l'évaporation de la liqueur il s'en sépare beaucoup. Ainsi l'infusion à froid dissout la résine de cette substance, qu'une ébullition postérieure ne sépare pas complètement. Ainsi il n'est pas surprenant que l'opium, qui est très chargé de résine, présente les mêmes difficultés à cette séparation. La remarque que nous faisons ici à l'égard du quinquina, nous l'avons faite à l'égard de l'extrait gommeux de jalap, duquel on a auparavant séparé la résine par le moyen de l'esprit de vin. Je pourrois rapporter un plus grand nombre d'exemples semblables en répétant ce que j'ai dit dans une infinité d'endroits de cet ouvrage sur les difficultés qu'on éprouve lorsqu'il s'agit de séparer complètement d'un végétal la partie résineuse d'avec la substance extractive.

L'extrait de coloquinte dont nous avons parlé nous fournit un exemple frappant de cette vérité. J'ai été obligé de dissoudre l'extrait dans de l'eau trois fois successivement pour en séparer assez de résine afin que cet extrait n'eût plus l'apparence grumelé, & qu'il fût lisse comme le sont les extraits ordinaires.

M. Cornet, de l'Académie Royale des Sciences, lut à une séance de la Société Royale de Médecine un mé-

moire sur l'opium , dans lequel il donne aussi un procédé pour préparer un extrait d'opium capable de remplacer celui qui a été préparé par une longue digestion. Son procédé consiste à faire dissoudre dans de l'eau plusieurs fois de suite l'extrait d'opium, qu'il réduit chaque fois en extrait très sec. On conçoit que ce moyen est très efficace pour séparer beaucoup de résine. La longueur des ébullitions qu'on est obligé de faire pour convertir à chaque opération l'opium en extrait , est très capable de volatiliser l'huile narcotique de l'opium. L'expérience & les observations médicales apprendront mieux que tous les raisonnemens la bonté & l'efficacité de ce procédé.

Examen succinct des différents dépôts séparés de l'Opium.

Le marc resté sur le linge, après la décoction de l'opium, étoit un mélange de matières végétales ligneuses : ces matières ne fournissoient qu'une faible teinture dans l'esprit de vin.

Le dépôt qui se forme pendant la digestion, est sous deux états différents ; c'est, comme nous l'avons dit, la résine de l'opium décomposée. Une portion est en poudre sèche & friable : cette portion est celle qui s'est précipitée la première : elle est entièrement décomposée : elle ne fournit rien ni dans l'eau ni dans l'esprit de vin. L'autre portion de cette résine est en grumeaux : c'est celle qui s'est précipitée la dernière : elle n'est qu'à demi décomposée : elle se dissout en grande partie dans l'esprit de vin, fournit une teinture assez chargée, qui blanchit lorsqu'on la mêle avec de l'eau.

Observation sur l'usage médicinal de l'Extrait d'Opium préparé pour la digestion.

Une personne de considération étant attaquée de mouvements convulsifs d'estomac , & de vomissements continuels , se mit entre les mains de M. D. Médecin de la Faculté de Paris, qui , après tous les remèdes convenables , lui fit prendre de l'extrait d'opium ordinaire , à

la dose d'un grain par jour. Elle parvint, au bout d'un certain temps, à en prendre jusqu'à six grains. Elle n'éprouvoit qu'un très foible soulagement de ce remède : souvent même il augmentoit les vomissemens & les convulsions, qui la réduisoient dans de fâcheux états. Le Médecin essaya de lui faire prendre de l'extrait d'opium préparé par digestion, dont elle éprouva d'excellents effets : il en augmenta la dose à mesure que la malade s'accoutuma à ce remède, & elle parvint à en prendre cinquante grains par jour : dose qu'elle a continuée pendant plusieurs années, au bout desquelles elle s'est trouvée parfaitement guérie.

Il ne sera pas hors de propos de rapporter ici plusieurs observations sur les circonstances où s'est trouvée la malade pendant l'usage de ce remède, & sur les effets qu'elle a éprouvés de l'extrait d'opium ordinaire, auquel elle a été forcée de revenir, parceque la petite quantité qu'on avoit de celui qui étoit préparé par la digestion, s'étoit trouvée consommée dans l'espace de deux ou trois mois : elle en prenoit alors trente grains par jour. Elle se remit donc à l'usage de l'extrait d'opium ordinaire. Comme elle en craignoit les mauvais effets, on ne lui en donna qu'une légère dose : quelques heures après, elle se trouva dans le même état où elle avoit été avant qu'elle fît usage de l'opium préparé par digestion. Le Médecin essaya de lui faire prendre différentes préparations d'opium, comme le laudanum liquide de Sidenham, & différentes teintures d'opium, parcequ'il s'étoit apperçu qu'il n'y avoit que l'opium qui pouvoit la calmer. D'autres fois on lui faisoit faire usage d'extrait d'opium, qu'on avoit fait bouillir pendant quinze jours dans une grande quantité d'eau. On croyoit que cette forte & longue ébullition remplaceroit une longue digestion, mais il s'en falloit de beaucoup : elle vomissoit un peu moins seulement, & elle n'en ressentoit qu'un très léger soulagement : on essaya de mêler cet extrait d'opium qui avoit été préparé par une forte ébullition, avec de l'huile de tartre par défaillance : on espéroit que l'alkali fixe formeroit un savon avec l'huile narcotique de l'opium, & qu'il en diminueroit les mau-

vaïses qualités. Enfin on lui fit prendre de l'extrait de têtes de pavots blancs, croyant qu'il n'auroit pas les mêmes inconvénients que l'opium : mais les vomissements qu'il occasionna étoient aussi violents que ceux qui étoient produits par l'opium pur. La malade souffroit considérablement par la nature de la maladie, & elle étoit tourmentée par les mauvais effets des remèdes : elle s'étoit résolue à servir, pour ainsi dire, de sujet d'expérience aux différentes préparations d'opium qu'on lui administroit, & elle n'a éprouvé de soulagement & de guérison que par l'usage d'extrait d'opium préparé par une longue digestion.

Ces observations, intéressantes pour la Médecine & pour la Pharmacie, sont très propres à démontrer combien il est essentiel de préparer toujours de même les remèdes qui sont aussi importants que celui-ci. Les tristes effets que la malade a éprouvés des moindres changements qu'on a essayé de faire au procédé, pour l'abréger, me paroissent une preuve décisive de ce que nous avançons à ce sujet.

Examinons présentement les extraits des autres suc épais.

Extrait d'Opium fermenté avec le suc de coing, de Langelot.

℥	Opium,	℥ viij.
	Suc de Coing,	pint. vj

On coupe menu l'opium : on le met dans un matras : on verse le suc de coing par-dessus : on place le vaisseau dans un lieu chaud : on agite le vaisseau de temps en temps le premier jour seulement pour faciliter la dissolution de l'opium : on laisse ce mélange fermenter pendant environ un mois, au bout duquel temps on filtre la liqueur, & on la fait épaisir au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait : on en obtient sept onces.

R E M A R Q U E S.

Nous disons de ne plus remuer le mélange après que l'opium est dissous ; c'est pour ne point déranger la fermentation qui s'établit : on fait choix d'un matras à col un

peu long , & qu'on bouche d'un parchemin piqué d'un trou d'épingle , afin que le gaz qui se dégage se dissipe le moins possible : il empêche l'opium de moisir à sa surface ; ce à quoi il est fort sujet.

Extrait d'Aloës.

L'aloës est le suc épais d'une plante qui porte le même nom. Il y a trois sortes d'aloës , le *succotrin* , l'*hépatique* & le *cabalin*. L'aloës succotrin est le plus beau & le meilleur. Le cabalin n'est employé que pour les chevaux. C'est l'aloës hépatique dont on fait le plus grand usage dans la Pharmacie.

Pour faire cet extrait , on prend la quantité que l'on veut d'aloës : on le fait dissoudre dans la plus petite quantité d'eau qu'il est possible : on passe la dissolution au travers d'un linge en l'exprimant : on laisse déposer la liqueur pendant cinq à six heures : on la décante pour en séparer un sédiment sableux : on la fait évaporer au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait.

L'extrait d'aloës est un purgatif très-chaud & aroma-Vertus.
tique : il est par conséquent tonique , & propre à raffermir les viscères du bas-ventre : il est anti-vermineux : il provoque les règles & le flux hémorrhoidal : il est stomachique. La dose est depuis quatre grains jusqu'à un scrupule. Dose.

R E M A R Q U E S

Sur tous les Extraits dont nous avons parlé jusqu'à présent.

La plupart des remarques que je me propose de faire ici , étant générales pour plusieurs extraits , j'ai cru devoir les placer à la suite de ceux qui se font de la même manière , afin d'éviter les redites.

Ce que nous avons dit sur l'extrait d'opium préparé par digestion doit déjà faire pressentir ce que nous avons à dire de plus essentiel sur cette matière : & en effet ce ne sont que des applications de la même théorie que nous allons faire.

Presque tous les végétaux contiennent , en même temps ,

une substance gommeuse, & une matiere vraiment résineuse, qui est indissoluble dans l'eau, lorsqu'elle est une fois séparée des autres principes. Cette dernière substance, qu'on doit regarder comme une huile essentielle épaissie, conserve néanmoins assez de liquidité dans les végétaux, pour se dissoudre dans l'eau, à la faveur des autres principes, & pour rester parfaitement unie avec eux. Mais il y a quelques précautions à prendre, pendant la préparation des extraits, pour conserver l'union de ces substances hétérogenes qui doivent rester en totalité dans la plupart des extraits. Ces précautions sont de ne point faire bouillir les liqueurs pendant qu'on les épaissit, du moins celles qui contiennent beaucoup de substances résineuses en dissolution : telles sont toutes les décoctions de la plupart des plantes aromatiques, celle de quinquina, de chacrille, &c. sans quoi leur substance résineuse subit pendant l'ébullition de la liqueur une coction & un dessèchement considérable : la substance résineuse se sépare d'avec les autres principes, comme nous avons vu que cela est arrivé à la résine de l'opium pendant la digestion. C'est pour cette raison que nous avons recommandé de préparer l'extrait d'aloës avec la plus petite quantité d'eau qu'il est possible, & de faire évaporer le superflu de la liqueur au bain-marie, parceque l'aloës contient une grande quantité de résine, dont la plus grande partie se sépare, pour peu qu'on fasse bouillir sa dissolution : elle perd alors une portion de son huile essentielle qui lui donnoit la fluidité nécessaire pour rester unie aux principes gommeux & extractifs.

Il n'en est pas de la plupart des végétaux comme de l'opium auquel il faut six mois de digestion pour la séparation totale de la résine. Les végétaux qui fournissent leurs extraits dans l'eau, ne contiennent pas, à beaucoup près, une aussi grande quantité de résine que l'opium, & celle qu'ils fournissent dans l'eau, en même temps que leurs extraits, se décompose beaucoup plus promptement que celle qui est contenue dans l'opium. Ces différences viennent de la nature des résines qui fournissent des huiles plus ou moins ténues & plus volatiles, qui par conséquent

sont plus ou moins décomposables au même degré de chaleur. On remarque aussi qu'après quelque temps d'ébullition, il se forme à la surface de la plupart des décoctions des végétaux une pellicule qui se précipite peu à peu au fond des liqueurs, & que quelques personnes prennent pour une fécule ou une terre très divisée, qui s'étoit dissoute dans l'eau, comme cela arrive à la décoction de quinquina : mais c'est la résine de ces mêmes végétaux qui s'attache aux parois du vaisseau. Elle est encore dissoluble dans l'esprit de vin, pourvu qu'on la sépare avant de lui avoir donné le temps de se décomposer entièrement.

L'extrait de genievre nous fournira de nouvelles preuves de cette théorie. Les baies de genievre contiennent beaucoup d'huile essentielle : lorsqu'on les fait bouillir fortement dans l'eau, on fait dissiper toute l'huile essentielle qui peut se volatiliser à ce degré de chaleur : il ne reste que le *caput mortuum* de cette huile : c'est une substance résineuse qui a à peu près la consistance de la térébenthine : elle reste suspendue dans la décoction qu'elle rend laiteuse : elle s'attache aux mains, & elle les poisse comme de la térébenthine : cette liqueur passe, par cette raison, difficilement au travers des blanchets. Si l'on fait épaisir cette décoction par une violente ébullition, on dessèche de plus en plus la substance résineuse : mais comme elle se décompose moins promptement que la plupart de celle des autres végétaux, elle s'unit aux principes extractifs par l'intermède de la chaleur seulement qu'on fait éprouver à l'extrait sur la fin de sa cuisson : & on remarque quelque temps après qu'elle se sépare de la partie extractive : elle forme une infinité de grumeaux dans l'extrait. Tous ces inconvénients n'arrivent point lorsqu'on prépare les extraits au bain-marie, parceque la chaleur de ce bain n'est pas suffisamment forte pour décomposer les résines,

On m'objectera peut-être que, si ces phénomènes sont généraux pour toutes les substances qui fournissent des extraits gommeux & résineux, il doit s'ensuivre qu'on

devroit obtenir des huiles essentielles de toutes ces substances, en faisant leurs décoctions dans un alambic, surtout des plantes récentes inodores; & c'est ce qui n'arrive point.

Il est facile de répondre à cette objection. 1°. On fait que la plupart des résines seches ne fournissent point d'huile essentielle au degré de chaleur de l'eau bouillante; il faut un plus grand degré de chaleur pour les obtenir. Les résines contenues dans la plupart des substances dont nous parlons, se trouvent à peu près dans le même degré de siccité; elles ne doivent pas par conséquent fournir d'huile essentielle qui soit apparente, parceque celle qu'elles fournissent est prodigieusement tenue, & se dissout dans l'eau avec laquelle elle distille, comme cela arrive aux plantes liliacées qui ont beaucoup d'odeur, & qui ne fournissent pas d'huile essentielle apparente, par la même raison. 2°. Les plantes fraîches inodores, telles que sont la morelle, le violier, &c. ne rendent point d'huile essentielle, quoiqu'elles contiennent beaucoup de résine, parcequ'apparemment l'huile essentielle de ces végétaux s'est dissipée à mesure qu'elle s'est formée dans les végétaux mêmes. Ils ne conservent que la substance résineuse qu'on peut regarder comme le *caput mortuum* des huiles essentielles: & par conséquent ces plantes, quoique contenant un principe résineux (1), ne doivent point fournir d'huile essentielle par la distillation.

Lorsqu'on prépare des extraits gommeux-résineux, les décoctions ont toujours un coup d'œil trouble & laiteux. On doit bien se garder de les clarifier aux blancs d'œufs, comme on le fait à l'égard de plusieurs autres extraits, parceque la clarification emporte une très grande quantité de la résine de ces décoctions, laquelle doit rester dans certains extraits: c'est souvent dans elle que réside leur plus grande vertu: tels sont les extraits de jalap, de quinquina, de chacrilie, & plusieurs autres: on se contente de passer les décoctions de ces substances au blan-

(1) Comme je le démontrerai à l'article des résines,

chet, tandis qu'elles sont chaudes, pour les raisons que nous avons détaillées aux remarques sur l'extrait de genievre; il suffit d'en séparer les parties terreuses qui ont passé au travers du linge en exprimant les marcs; & c'est à quoi on parvient en les filtrant au travers d'un blanchet.

Lorsqu'on prépare les extraits des plantes qui contiennent beaucoup de sel essentiel, telles que sont l'oseille, la bourrache, la buglose, la fumeterre, le chardon bénit, &c. on remarque qu'une partie de leurs sels essentiels s'attache au fond du vaisseau à mesure que la liqueur se concentre: ils forment des incrustations qui se détachent difficilement. On doit dessécher ces extraits au bain-marie, sans quoi cette pellicule brûle au fond du vaisseau, & leur communique une odeur empyreumatique.

Ces extraits salins attirent puissamment l'humidité de l'air, & se résolvent même en liqueur syrupeuse, lorsqu'on les conserve dans un endroit humide; leur sel essentiel se précipite au fond des pots.

En général, les extraits sont privés du principe de l'odeur des végétaux qui les ont fournis, parcequ'il se dissipe, pendant l'évaporation, du véhicule qu'on est obligé d'employer pour les préparer; à l'exception cependant de ceux des plantes aromatiques, comme de la sauge, du thym, du romarin, &c. & de quelques fleurs, comme celles de safran & de camomille, dont l'odeur est fort tenace. Ces extraits conservent beaucoup de l'odeur de leurs substances. A l'égard des plantes aromatiques, dont l'extrait ne retient point l'odeur, il convient d'ajouter, sur la fin de leur cuite, un peu d'huile essentielle & d'eau distillée des mêmes plantes. L'huile essentielle sur-tout nourrit & ramollit la substance résineuse qui s'est desséchée, & l'empêche de se séparer par le temps.

Les extraits se conservent plusieurs années en bon état, sans souffrir aucune altération, lorsqu'ils ont été bien préparés; cependant la chaleur les fait quelquefois fermenter un peu: ils se gonflent considérablement pendant les grandes chaleurs de l'été.

Ceux qui sont sujets à cet inconvénient, sont ceux qui ont été mal filtrés, & qui contiennent un peu de fécule, ou de parenchyme des plantes; c'est une espèce de levain qu'il faut séparer des extraits, avec beaucoup d'attention, lorsqu'on veut les conserver. Les extraits mucilagineux sont fort sujets à se dessécher: ils se détachent des parois des pots: l'air les pénétre alors de tous côtés, & les fait moisir. Quelques personnes, pour remédier à cet inconvénient, mêlent à ces derniers extraits quelques cuillerées d'eau-de-vie ou d'esprit de vin, lorsqu'ils sont cuits & à demi-refroidis.

Les extraits qui abondent en principes résineux, & ceux des sucres des fruits acides, sont ceux qui se conservent le mieux. L'extrait de casse dont nous avons parlé, quoique tiré d'une substance sucrée fermentescible, n'est sujet à aucun inconvénient: il se conserve parfaitement comme les autres extraits.

La plupart des extraits sont naturellement très noirs; mais comme on les agite fortement à la fin de la cuisson, la division des parties & l'interposition de l'air les font paroître moins noirs: ce n'est que quelques semaines après qu'ils reviennent à la couleur noire qui leur est naturelle.

Sur le Cachou.

Le cachou est l'extrait du suc des semences d'un fruit gros comme un œuf de poule, que l'on nomme *aréca*. Ce fruit croît sur une espèce de palmier, sur les côtes maritimes des Indes Orientales: c'est à M. de Jussieu, de l'Académie Royale des Sciences, que nous sommes redevables de l'histoire naturelle du cachou, & de la manière dont on le prépare dans le pays.

On coupe par tranches les semences du fruit de l'aréca lorsqu'elles sont vertes: on les fait macérer long-temps dans une suffisante quantité d'eau, à une chaleur toujours égale. Lorsque la macération est finie, on passe la liqueur & on fait évaporer toute l'humidité: il reste un extrait qui durcit quelque temps après qu'il est refroidi: on le casse par morceaux, & on nous l'envoie.

Le cachou est de différentes couleurs & de différentes saveurs : ce qui a donné lieu de penser à ceux qui en avoient parlé avant M. de Jussieu, que ce pouvoit être un mélange de différents extraits tirés de plusieurs végétaux séparément : mais ces variétés du cachou viennent de différents degrés de maturité des fruits, & de la chaleur plus ou moins forte qu'on lui a fait éprouver sur la fin de sa cuitte, qui varie suivant l'intelligence de l'ouvrier.

On doit choisir le cachou en morceaux bruns, couleur de marron un peu foncée, d'une légère amertume mêlée d'un peu d'astringtion, se fondant entièrement dans la bouche, & laissant un instant après une saveur agréable, tirant sur le sucré. Celui qui est plus coloré, est soupçonné d'avoir été un peu brûlé pendant sa fabrication.

Le cachou, ayant été préparé par des mains étrangères, a besoin d'être purifié avant d'être employé dans plusieurs préparations, dont nous parlerons à l'article des trochisques. On purifie le cachou comme nous le dirons tout à l'heure, & c'est ce que l'on nomme *extrait de cachou*.

Le cachou est un fort bon stomachique amer, propre à donner du ton aux fibres de l'estomac : il est astringent : il convient dans les dysenteries : il corrige la mauvaise odeur de l'haleine. La dose est depuis vingt quatre grains jusqu'à un gros, en poudre, ou infusé dans un verre d'eau bouillante, comme du thé.

Vertus.

Dose.

Extrait de Cachou.

On prend la quantité que l'on veut de cachou concassé : on le fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau : lorsqu'il est entièrement dissous, on passe la liqueur au travers d'un blanchet : on la fait évaporer au bain-marie, jusqu'en consistance très solide, afin qu'on puisse le réduire en poudre.

L'extrait de cachou a les mêmes vertus que le cachou en substance, & se donne à la même dose.

R E M A R Q U E S.

Les matieres étrangères qui restent sur le blanchet, après que la décoction de cachou est passée, sont en petite quantité, & sont de la fécule & de la terre : la liqueur filtrée est claire, limpide, & d'une couleur rouge tirant sur le brun, tant qu'elle est chaude ; mais lorsqu'elle tient beaucoup de cachou en dissolution, & qu'elle vient à refroidir, elle se trouble, & elle se réduit toute en un *magma* de couleur de rouille de fer, à peu près semblable à ceux qu'on trouve dans les mares d'eaux minérales ferrugineuses. Ce magma se dissout complètement en réchauffant la liqueur. On peut attribuer ce phénomène à la substance résineuse du cachou, qui est prodigieusement divisée, & qui se sépare en quelque maniere d'avec la partie gommeuse par le refroidissement de la liqueur, mais que la chaleur combine parfaitement avec la substance gommeuse pendant l'évaporation. Cet extrait est un peu plus noir que le cachou : sa saveur est un peu plus amère : il n'attire point l'humidité de l'air, comme la plupart des autres extraits, parcequ'il est peu salin.

Sur les autres Extraits qui nous sont envoyés tout préparés.

Mon intention n'étant point de donner un Traité de Matière médicale, je ne ferai que de courtes réflexions sur les autres extraits qui nous sont envoyés tout préparés ; tels que sont le suc d'acacia, le suc d'hypocistis, & le suc de réglisse. Nous pourrions cependant préparer ce dernier aussi-bien que l'étranger, la réglisse étant fort commune en France : nous en parlerons à l'article des extraits secs.

Suc d'Acacia vrai. C'est le suc exprimé des gouffes de l'arbre sur lequel vient la gomme arabique, & que l'on nomme *acacia*. On fait épaisir ce suc jusqu'en consistance d'extrait : on l'enferme dans des vessies, & on en forme de petites boules du poids de six à huit onces : il nous est envoyé d'Egypte par Marseille.

On choisit celui qui est pur, net, de couleur noirâtre, tirant sur le rouge, facile à rompre, d'une faveur styptique, & se dissolvant facilement dans l'eau. Cette espèce d'acacia est fort rare : on lui substitue communément l'extrait des fruits du prunier sauvage, cueillis un peu avant leur parfaite maturité, afin qu'il soit plus astringent. On met cet extrait dans des vessies, comme le vrai suc d'acacia ; mais ce dernier est ordinairement plus noir : il a une faveur acide plus astringente : il nous vient d'Allemagne, & on le dit moins bon que le premier. C'est le *faux suc d'acacia*.

Le suc d'acacia est astringent : il est peu d'usage : il Vertus.
n'entre que dans fort peu de compositions. La dose est Dose.
depuis vingt quatre grains jusqu'à un gros.

Suc d'Hypocistis. C'est l'extrait du fruit d'une plante que l'on nomme *cistus* : c'est une espèce d'orobanche qui croît en Provence & en Languedoc. On nous envoie cet extrait en pains de différentes grosseurs. On le choisit noir, brillant, d'un goût austère & astringent, sans odeur de brûlé. On lui attribue les mêmes vertus qu'au suc d'acacia. Vertus.

Le suc d'hypocistis est fort astringent : il est propre pour arrêter le cours de ventre : il est fort peu d'usage. La dose Dose.
est depuis un scrupule jusqu'à un gros.

Suc de réglisse. C'est l'extrait de la racine d'un petit arbruste qui porte le même nom, qu'on prépare par décoction dans l'eau en plusieurs endroits de l'Europe. Le plus estimé est celui qui nous vient d'Espagne. On le forme ordinairement en espèce de bâtons longs d'environ cinq à six pouces, & de forme à peu près quarrée, enveloppés dans des feuilles de laurier, afin que les morceaux ne s'agglutinent pas pendant le transport.

On le choisit noir, sec, brillant dans l'intérieur, & parfaitement net, se fondant entièrement dans la bouche & ayant une faveur douce avec le moins d'âcreté, parcequ'il en a toujours ; mais elle vient, comme nous le verrons bientôt, de ce que cet extrait a été mal préparé.

On emploie le suc de réglisse avec succès dans les Vertus.
maladies de poitrine, des reins & de la vessie, comme

adoucissant : il est légèrement détersif. On en met fondre un petit morceau dans la bouche , ou bien on le prend en tisane.

Des Extraits secs , connus sous le nom de Sels essentiels , préparés suivant la méthode de M. le Comte de la Garaye.

Les extraits dont nous avons parlé jusqu'à présent , sont mous , parcequ'on leur conserve une partie du véhicule qui a servi à les préparer. Ceux dont nous allons nous entretenir , sont parfaitement secs , & sont préparés d'une manière un peu différente. C'est à M. le Comte de la Garaye que nous sommes redevables de ces espèces d'extraits , qui diffèrent des autres , en ce qu'ils sont préparés par des infusions faites à froid. La Médecine tire tous les jours de grands avantages de ces préparations. M. le Comte de la Garaye les a nommés *sels essentiels* ; mais ils ne ressemblent en rien aux vrais sels essentiels des végétaux : ainsi , pour ne les point confondre , nous les nommerons *extraits secs*. M. le Comte de la Garaye a fait sur cette matière une grande quantité d'expériences , qu'il a réunies en un volume , qui a pour titre *Chymie hydraulique*. Il faisoit ces infusions à froid , mais à l'aide d'une machine consistant en plusieurs mouffoirs , qu'un seul homme faisoit mouvoir horizontalement tous à la fois. Ces mouffoirs agissoient continuellement dans plusieurs infusions en même temps ; ce qui accéléroit l'extraction des principes des mixtes : mais on a depuis reconnu l'inutilité de cette machine , & M. de la Garaye lui même a discontinué de s'en servir , long-temps avant sa mort , quoiqu'il l'eût beaucoup préconisée. Nous prendrons pour exemple de la préparation de ces extraits celui de quinquina.

Extrait sec de quinquina.

On prend deux onces de quinquina concassé : on le met dans une bouteille avec quatre pintes d'eau froide : on le laisse en infusion pendant deux jours , ayant soin d'agiter la bouteille plusieurs fois par jour. Au bout de

ce temps , on filtre la liqueur au travers d'un papier gris : on la fait évaporer , sans la faire bouillir , jusqu'à réduction d'environ une chopine : elle se trouble pendant son évaporation. On la laisse refroidir : on la filtre de nouveau : on la partage sur trois ou quatre assiettes de faïence , & on achève de la faire évaporer au bain-marie jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un extrait sec , qui est fort adhérent aux assiettes. On détache cet extrait , en le grattant avec la pointe d'un couteau , pour le faire sauter en écailles , & on a soin de prendre les précautions nécessaires pour ne le pas réduire trop en poudre en le détachant. On le serre dans une bouteille qui bouche bien , parceque cet extrait attire l'humidité de l'air , & qu'il se réunit en masse , lorsqu'il n'a pas été enfermé sèchement.

Si l'on a employé cinquante livres de quinquina , on obtient depuis six livres jusqu'à huit livres d'extrait sec. Si au contraire on a employé la première poudre qu'on sépare du quinquina , lorsqu'on le pulvérise , comme nous l'avons dit à l'article de la pulvérisation , l'extrait qu'on obtient est également bon ; mais alors on ne tire d'une pareille quantité de cinquante livres de cette espèce de quinquina , que depuis trois livres jusqu'à trois livres & demie d'extrait sec ; ce qui fait une différence considérable. Voici des résultats d'opérations faites en plus petites quantités.

Quinze livres de bon quinquina m'ont fourni deux livres d'extrait sec. Les liqueurs filtrées ont laissé déposer neuf onces de résine indissoluble dans l'eau , & se dissolvant presque entièrement dans l'esprit de vin.

Une autre fois , douze livres de quinquina très résineux m'ont rendu deux livres dix onces d'extrait.

On prépare de la même manière tous les extraits secs des végétaux.

L'extrait sec de quinquina a les mêmes vertus que le quinquina en substance. Quelques personnes cependant préfèrent ce dernier à son extrait , & ce n'est pas tout à fait sans fondement. Quoi qu'il en soit , l'extrait sec de quinquina est un très bon fébrifuge. La dose est depuis

*Vertus.**Dose.*

douze grains jusqu'à un demi gros. On le donne aussi comme stomachique. La dose alors est depuis six grains jusqu'à douze.

R E M A R Q U E S.

On fait ordinairement ces extraits au bain-marie ; mais cela n'est bon que quand on n'en prépare qu'une petite quantité à la fois. Il seroit très incommode de procéder ainsi , lorsqu'il est nécessaire de préparer chaque jour plusieurs livres de ces extraits : dans ce cas : il convient d'arranger les assiettes qui contiennent les infusions , sur des tablettes , dans une étuve , comme nous l'avons dit au commencement de cet Ouvrage. On procure , par le moyen du poêle , un degré de chaleur suffisant pour faire évaporer les liqueurs : les extraits qu'on obtient par ce procédé , sont de toute beauté , parcequ'ils n'éprouvent qu'un degré de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante , incapable de les altérer.

Extrait de Quinquina ordinaire. Si au lieu de faire évaporer l'infusion de quinquina à siccité , sur des assiettes , on la fait évaporer dans une bassine , jusqu'en consistance de miel très épais , ce sera l'extrait ordinaire de quinquina. Il a les mêmes vertus que l'extrait sec , & se donne à la même dose. On prépare ordinairement cet extrait par décoction dans l'eau de la même manière que les autres extraits.

C'est ici l'occasion de démontrer complètement tout ce que nous avons avancé précédemment sur la séparation des résines contenues dans les infusions & dans les décoctions , qui se fait pendant leur évaporation , pour les réduire en extraits. Le quinquina fournit dans l'eau froide toutes ses parties gommeuses , résineuses & extractives. Son infusion est d'une légère couleur rouge : elle est parfaitement claire & transparente : la substance résineuse se trouve dissoute en totalité dans l'eau , sans en troubler la transparence , au lieu qu'il arrive le contraire lorsqu'on la fait bouillir , mais il se passe précisément la même chose , lorsqu'on vient à faire évaporer l'infusion de quinquina ,

quelque modérée que soit la chaleur qu'on emploie pour cela : la substance résineuse , qui étoit dissoute , souffre une coction : elle se décompose en partie : elle forme le dépôt dont nous avons parlé. C'est pour qu'il s'en sépare le moins qu'il est possible , que nous avons recommandé de ne point faire bouillir la liqueur pendant son évaporation , parceque cette matiere résineuse est aussi efficace que la partie gommeuse du quinquina.

En lavant le dépôt qui s'est formé pendant l'évaporation de l'infusion du quinquina , on enleve tout ce qu'il contient de dissoluble dans l'eau. Ce qui reste est la résine du quinquina sous deux états différents : une partie est dissoluble dans l'esprit de vin ; c'est la portion qui s'est précipitée la dernière , & qui n'a pas eu le temps de se décomposer : l'autre partie n'est dissoluble , ni dans l'eau , ni dans l'esprit de vin ; c'est la portion de résine qui s'est précipitée la première : elle est décomposée entièrement. Cette matiere est d'une assez belle couleur rouge : elle est très légère sans vertu.

On doit sentir présentement l'erreur où sont ceux qui prescrivent de faire bouillir une once de quinquina dans trois chopines d'eau réduites à une pinte pour les apozemes fébrifuges. Quelques personnes trouvent que cette quantité d'eau n'est pas suffisante : en blâmant cette méthode , elles recommandent de faire bouillir une once de quinquina dans quatre pintes d'eau réduites à une. Mais on doit voir par tout ce qui vient d'être dit , combien ce sentiment est éloigné du vrai , puisque la résine de quinquina se décompose facilement , & qu'elle se sépare de la liqueur. Ces sortes d'apozemes sont plus dégoûtants qu'ils n'ont de vertu ; l'infusion à froid suffit pour enlever au quinquina tout ce qu'il contient d'efficace , comme je m'en suis assuré par l'expérience suivante.

J'ai fait bouillir , dans une suffisante quantité d'eau , vingt-cinq livres de quinquina que j'avois épuisé par des infusions successives dans de l'eau froide. Cette décoction étoit un peu trouble : je l'ai réduite à siccité , sans la faire bouillir : je n'ai obtenu qu'une once d'extrait terreux léger,

qui n'avoit presque point de saveur , & qui ne fournissoit presque rien dans l'esprit de vin.

On m'objectera , sans doute , que souvent le malade n'a pas le temps d'attendre la longueur d'une infusion , lorsqu'il est nécessaire de lui faire prendre un apozeme fébrifuge. Dans ces circonstances , il convient de faire bouillir le quinquina seulement un instant dans un peu plus d'eau qu'il n'en doit rester après que l'apozeme est fini : on doit être assuré que l'eau sera chargée de tous ses principes , & l'apozeme alors ne contiendra que peu ou point de résine de décomposée.

La légère fermentation qu'éprouve le quinquina , lorsqu'on fait durer son infusion plus de deux jours pendant les chaleurs de l'été , occasionne , comme l'ébullition , la séparation d'une partie de la résine : la liqueur se trouble un peu : elle a beaucoup de peine à passer au travers des filtres : la résine , qui n'étoit qu'à demi séparée , se précipite au premier degré de chaleur qu'on fait éprouver à la liqueur pour la faire évaporer. Ces phénomènes n'ont lieu dans les temps froids , qu'après trois ou quatre jours d'infusion , & même quelquefois après un temps plus long , sur-tout lorsque le thermometre est près de la congelation.

Les extraits secs , préparés suivant la méthode de M. le Comte de la Garaye , sont tous en petites écailles brillantes , transparentes , mais de couleurs différentes , suivant les substances qui les ont fournies. C'est sur ces propriétés extérieures que M. le Comte de la Garaye s'est déterminé à les nommer *sels essentiels* : mais les principales qualités des vrais sels , sont de n'avoir aucune couleur , & d'affecter des figures régulières qui sont particulières à chaque espèce de sels. M. Geoffroy , en démontrant que M. de la Garaye s'étoit trompé sur la nature de ces substances , a fait voir qu'ils ne sont que des extraits bien préparés , qui ne doivent leur brillant qu'à leur peu d'épaisseur , & au poli qu'ils prennent sur les assiettes de faïence : ce qui est bien démontré.

L'extrait sec de quinquina est d'une couleur rouge pâle , ou d'une couleur d'hyacinthe très foncée. J'attribue cette

dernière couleur à la substance résineuse qui a subi quelque altération pendant la préparation de cet extrait. Cela arrive principalement lorsqu'elle se sépare pendant l'évaporation sur les assiettes : la liqueur devient trouble & d'une couleur rouge assez foncée ; mais lorsque cette substance résineuse, ainsi préparée, éprouve un degré de chaleur suffisant sur la fin de l'évaporation, elle se liquéfie un peu : alors elle s'unit avec la substance gommeuse, & la portion de résine décomposée donne à l'extrait une couleur rouge assez vive, comme le fait la plus légère addition de sel alkali. On s'apperçoit de ce phénomène lorsqu'on fait dissoudre cet extrait dans de l'eau, & qu'on filtre la liqueur : il reste sur le filtre presque la moitié de la substance qui ne peut se dissoudre dans l'eau.

Examinons présentement quelques autres extraits préparés de la même manière que celui du quinquina.

Extrait sec de fumeterre. Une livre de fumeterre sèche, infusée pendant vingt-quatre heures dans de l'eau froide, m'a fourni deux onces six gros d'extrait sec. La liqueur, pendant l'évaporation, a formé un dépôt qui étant sec pesoit dix gros. Cette matière étoit en grande partie de la résine non décomposée qui se dissolvoit dans l'esprit de vin, & lui donnoit une couleur verdâtre.

Extrait sec d'Oignons. Huit livres d'oignons rouges ordinaires infusés à froid dans une suffisante quantité d'eau, m'ont fourni dix onces d'extrait sec bien transparent.

Extrait sec de Paréirabrava. Une livre de cette racine coupée menue, infusée pendant vingt quatre heures dans quinze pintes d'eau froide, & mise ensuite évaporer dans des assiettes de faïence, m'a rendu quatre gros d'extrait sec bien transparent.

Dans une autre opération, six livres de paréirabrava, bouillies légèrement à plusieurs reprises dans suffisante quantité d'eau, m'ont fourni quatre onces d'extrait sec qui ne différoit pas du précédent. Les liqueurs filtrées pendant l'évaporation ont laissé déposer onze gros & demi de résine dissoluble en grande partie dans l'esprit de vin, & point dans l'eau.

Extrait sec de Rhubarbe. Quatre livres de rhubarbe coupée par morceaux infusée trois fois de suite dans de l'eau un peu chaude, m'ont fourni douze onces d'extrait sec.

Extrait sec de Séné. Quatre livres de séné fournissent, par différentes infusions à froid, une livre une once & demie d'extrait sec. Le marc bouilli dans suffisante quantité d'eau, a fourni huit onces deux gros d'extrait d'une bonne consistance.

Le séné donne un extrait très noir : il faut que les écailles de cet extrait soient très minces, si l'on veut qu'elles aient de la transparence. Le séné paroît contenir beaucoup moins de résine que le quinquina, & celle qu'il contient est en même temps mieux combinée avec les autres principes ; du moins elle ne se sépare pas avec la même facilité pendant l'ébullition. L'extrait qu'on obtient du séné est difficile à dessécher : il attire puissamment l'humidité de l'air : il faut de nécessité achever de le sécher dans une étuve où la surface supérieure des assiettes puisse recevoir autant de chaleur que leurs fonds, sur-tout lorsque le temps est un peu humide. Cette remarque est générale pour tous les extraits secs qu'on prépare avec les sucres dépurés des végétaux, qui fournissent des extraits plus gommeux que résineux, & qui contiennent en même temps beaucoup de sel essentiel. Voyez pour les vertus & dose, l'extrait de séné ordinaire.

Extrait sec de Réglisse. Douze livres huit onces de réglisse m'ont rendu deux livres quatre onces d'extrait sec, par une seule infusion à froid.

La réglisse, comme nous l'avons déjà dit, fournit, par des infusions successives dans l'eau, deux sortes d'extraits qui, quoique de même nature, ont cependant des propriétés différentes. La première infusion de cette racine donne un extrait sec, d'un jaune bronzé, d'une saveur douce, très agréable, & sans arrière saveur, ni âcre, ni amère. Celui qu'on tire de la seconde infusion est beaucoup plus foncé, & d'une saveur infiniment moins agréable que le précédent. Enfin, en continuant d'épuiser cette

même racine par l'ébullition, on n'obtient de la décoction qu'un extrait noir, d'une faveur âcre, dans lequel on distingue à peine la faveur de la réglisse; parceque ce dernier est privé des substances douces, sucrées, qu'on en a séparées précédemment. Cet extrait de réglisse a les mêmes vertus que l'extrait de réglisse ordinaire: il est cependant plus adoucissant, parcequ'il est moins âcre.

Fiel de Taureau desséché.

On prend la quantité que l'on veut de fiels de taureau ou de bœuf bien récent: on les ouvre un à un, & on fait couler la liqueur bilieuse dans une bassine d'argent: on fait évaporer cette liqueur jusqu'à ce qu'il reste une matière semblable à un extrait d'une consistance propre à former des pilules.

Si l'on emploie quatre livres de fiel on obtient quatorze once & demie d'extrait solide propre à former des pilules.

L'extrait de fiel de taureau est mis en usage depuis quelques années par plusieurs Médecins, comme un excellent sthomachique, pour lever & prévenir les obstructions occasionnées par de mauvaises digestions. La dose est de trois grains jusqu'à huit. On en fait prendre deux prises par jour, l'une le matin & l'autre le soir.

Vertus.

Dose.

Après avoir examiné tout ce qui concerne les extraits qu'on prépare avec de l'eau, l'ordre que nous nous sommes proposé exige que nous disions un mot sur les extraits qu'on prépare avec le vin.

Des Extraits qu'on prépare par décoction dans le Vin.

Les extraits qu'on prépare avec le vin, se font de la même manière que ceux dont nous avons parlé jusqu'à présent. On peut les obtenir par décoction & par infusion. Ces extraits ont toujours une consistance molle: ils ne doivent pas être desséchés comme ceux qu'on prépare suivant la méthode de M. le Comte de la Garaye, à cause de la partie extractive du vin qui est fort abondante: elle est saline, attire puissamment l'humidité de l'air: elle reste mê-

lée, & fait partie de l'extrait du mixte. D'ailleurs si on les desséchoit complètement, on auroit beaucoup de peine à les conserver dans cet état de siccité. On emploie assez indifféremment le vin rouge & le vin blanc pour les préparer. Nous allons dire ici quelque chose de ces sortes d'extraits, parceque plusieurs entrent dans la composition des pilules de Stahl, dont nous parlerons en son lieu. Lorsqu'on emploie le vin au lieu d'eau dans la préparation des extraits, la partie spiritueuse du vin ne reste point combinée avec les matières résineuses des substances qu'on veut extraire, puisqu'elle se dissipe entièrement pendant l'évaporation : mais les parties salines du vin agissent sur ces mêmes substances résineuses, & les réduisent dans l'état favorable. A l'égard des purgatifs drastiques dont on prépare les extraits par le vin, le but qu'on se propose, est que les parties salines du vin agissent sur les parties résineuses de ces purgatifs, les adoucissent, & corrigent leur trop grande activité.

Extrait d'Absinthe préparé avec du vin.

℥ Absinthe major récente,	}	āā.	. . .	℔ xxv.
Vin rouge,				
Eau,				

On prend de l'absinthe major récente : on la coupe grossièrement : on la met dans une bassine d'argent, avec son poids égal de vin rouge : on ajoute une suffisante quantité d'eau : on fait bouillir ce mélange pendant une demi-heure : on passe avec forte expression : on fait bouillir le marc une seconde fois dans une suffisante quantité d'eau : on passe de nouveau avec expression : on filtre les liqueurs au travers d'un blanchet, & on les fait évaporer au bain-marie, jusqu'en consistance d'extrait.

De la même manière on prépare avec du vin un extrait de *chardon bénit*, & un de *fumeterre*.

Ces trois extraits ne sont point d'usage en Médecine : ils entrent seulement dans la composition des pilules balsamiques de Stahl.

REMARQUES.

Il y a peu de Dispensaires qui parlent d'extraits préparés avec du vin, & ceux qui en prescrivent dans quelques compositions, ne donnent point les doses de vin qu'on doit employer respectivement aux plantes : ce qui feroit présumer qu'on devoit employer en place d'eau tout le vin nécessaire pour faire les décoctions des plantes. Mais nous pensons qu'il n'est point exact de laisser indéterminée la dose de ce menstrue. Il n'en est pas du vin comme de l'eau : si l'on emploie une trop grande quantité d'eau pour préparer un extrait, il n'en résulte le plus souvent aucun inconvénient, si ce n'est cependant qu'on se donne mal à propos la peine de la faire évaporer ; mais elle ne laisse point de matière extractive après son évaporation : le vin au contraire en laisse beaucoup : d'où il résulte que si l'on emploie le vin, sans poids ni mesure, pour préparer ces sortes d'extraits, ils seront ou trop chargés d'extrait de vin, ou ils n'en contiendront pas toujours la même quantité : ainsi il étoit nécessaire de déterminer cette dose, afin d'avoir des médicaments qui fussent, du moins à peu près, toujours de même : je dis à peu près, parcequ'on doit s'attendre que le même vin ne fournit pas toutes les années la même quantité d'extrait : on observe pareillement que les différents vins en rendent aussi des quantités différentes. Quoi qu'il en soit, il est certain qu'en employant toujours la même quantité de vin & de même qualité, les différences seront infiniment moins grandes.

Des Extraits résineux, préparés avec des liqueurs spiritueuses & inflammables ;

ou des résines proprement dites.

En faisant la distinction des différents suc des végétaux, nous nous sommes suffisamment étendus sur les propriétés des résines liquides & solides que la nature nous offre dans un état de pureté suffisant, pour que nous ne puissions pas les confondre avec les autres substances qu'on tire des vé-

gétaux. Les résines qui vont nous occuper, sont absolument de même nature que celles dont nous avons parlé : mais dans les végétaux, elles sont mêlées, dispersées & même tellement combinées avec les autres substances, comme nous l'avons vu à l'article des extraits, qu'il faut absolument avoir recours à des moyens chymiques, pour les obtenir à part, & séparées des autres principes. Nous avons déjà parlé de ces moyens à l'article des teintures spiritueuses, lorsque nous avons dit que l'esprit de vin est le dissolvant des résines : mais nous avons fait remarquer aussi que le phlegme qu'il contient, dissout en même temps un peu de matière extractive des corps qu'on lui présente : c'est ce qui nous reste à démontrer.

On tire les résines des végétaux par l'intermède de l'esprit de vin, & par celui de l'éther. Nous allons examiner d'abord celles qu'on prépare par l'esprit de vin, & nous parlerons ensuite de celles qu'on prépare par l'éther.

Résine de Jalap tirée avec de l'esprit de vin.

On prend la quantité que l'on veut de jalap concassé : on en tire la teinture, comme nous l'avons dit précédemment, par le moyen de six ou huit fois son poids d'esprit de vin très rectifié. On épuise le jalap de sa résine, en le faisant digérer encore deux ou trois fois dans de nouvel esprit de vin, mais avec de moindres quantités. On mêle toutes ces teintures : on les filtre au travers d'un papier gris : on les soumet à la distillation au bain-marie, pour enlever à cette teinture la moitié ou les trois quarts de l'esprit de vin qu'elle contient.

Alors on mêle la teinture concentrée avec vingt ou trente fois son volume d'eau filtrée : le mélange devient sur-le-champ blanc & laiteux : on le laisse en repos pendant un jour ou deux, ou jusqu'à ce qu'il se soit suffisamment éclairci, & que la résine se soit bien déposée : ensuite on décante l'eau : on trouve au fond du vaisseau la résine qui ressemble, par sa consistance, à de la térébenthine : on la met dans une capsule de verre, & on la fait sécher au bain-marie, jusqu'à ce qu'étant refroidie, elle

elle soit sèche & très friable : c'est ce que l'on nomme *resine de jalap*.

On prépare de la même manière les résines de toutes les substances végétales.

Si l'on a employé quatre-vingts livres de bon jalap, on tire environ dix livres de résine sèche & friable. Si le jalap est de moindre qualité, on tire à proportion moins de résine. Lorsque la résine de jalap est suffisamment desséchée, on est dans l'usage de la tortiller circulairement, comme le font les fils d'archal tournés en stores.

La résine de jalap est un purgatif hydragogue, mais irritant ; c'est pourquoi il faut administrer ce remède avec prudence, & éviter de le faire prendre aux personnes qui ont les fibres faciles à irriter. La dose est depuis quatre grains jusqu'à douze grains, prise en bols ou en pilules.

Vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Lorsqu'on ne fait qu'une petite quantité de résine de jalap, on se sert ordinairement d'un matras de verre ; mais ces sortes de vaisseaux sont très incommodes, & même dangereux lorsqu'on opere : sur cent livres de jalap, par exemple, on est obligé de multiplier ces vaisseaux, & de les choisir grands pour les placer au bain de sable ; s'il vient à en casser un, il fait casser les autres ; le feu prend à l'esprit de vin, & peut occasionner un incendie en fort peu de temps. Pour remédier à cet inconvénient, il convient de faire ces infusions & ces digestions dans le bain-marie d'un grand alambic qu'on recouvre de son couvercle d'étain ou de son chapiteau ; mais le couvercle est plus commode, en ce qu'on le leve plus aisément pour remuer la matière de temps en temps avec une spatule étroite de bois ; on s'arrange pour faire cette agitation, & on attend que les vaisseaux & l'esprit de vin soient un peu refroidis.

L'esprit de vin, pendant la première digestion sur le jalap, ne dissout pas toute la résine, parceque, lorsqu'il en est saturé à un certain point, il cesse d'agir : c'est à dessein d'épuiser cette racine de sa résine, du moins autant

que cela est possible, que nous avons recommandé plusieurs infusions. Le but qu'on se propose, en séparant une partie de l'esprit de vin par la distillation, est d'en diminuer le volume, ainsi que celui de l'eau qui est nécessaire pour parvenir à précipiter toute la résine, & enfin pour ne point perdre cet esprit de vin qui peut servir encore à la même opération.

Lorsqu'on mêle la teinture de jalap avec de l'eau, l'esprit de vin quitte la résine pour se mêler à l'eau, en vertu de sa plus grande affinité : le mélange devient blanc & laiteux sur-le-champ à raison de l'extrême division où se trouve la résine à l'instant de sa précipitation : c'est le propre des substances huileuses de blanchir l'eau lorsqu'elles sont ainsi divisées & interposées entre ses molécules : l'esprit de vin trop affoibli ne peut plus tenir la résine en dissolution. Pendant la précipitation de cette résine, une partie de la substance extractive que l'esprit de vin a dissoute, se mêle avec l'eau : elle y reste en dissolution avec une petite quantité de la résine la plus fluide ; ce dont on peut s'assurer, en faisant évaporer l'eau qu'on a décantée. Aussitôt qu'elle vient à s'échauffer, la résine se sépare, se précipite, tandis que la substance extractive se réduit en extrait par l'évaporation de presque toute la liqueur. Ce phénomène a lieu, quelque rectifié que soit l'esprit de vin : ainsi, c'est une preuve bien complète de ce que nous avons avancé précédemment. Mais l'eau, pendant la précipitation de la résine, ne dissout pas toute la substance extractive dont l'esprit de vin s'étoit chargé ; il en reste une certaine quantité de combinée avec la résine, que cette dernière défend de l'action de l'eau.

La résine de jalap, renfermée dans les cellules des racines seches, doit y être dans un état de siccité parfaite, & elle y est en effet : cependant elle a une consistance liquide en se précipitant ; ce qui oblige de la dessécher après qu'on l'a séparée de l'eau : toutes les résines qu'on prépare avec de l'esprit de vin, sont dans le même cas. Je ne sache pas que personne ait expliqué ce fait : pour moi, je pense que ces différences viennent, 1°. de l'huile

essentielle de l'esprit de vin, dont une grande partie se combine avec la résine, & qui y reste combinée, même après la précipitation; ce qui est plus que suffisant pour la liquéfier considérablement.

2°. La substance extractive que la résine entraîne avec elle pendant sa précipitation, retient, quoique combinée avec cette résine, une certaine quantité d'eau: ce sont, par conséquent, deux liquides combinés avec cette résine, qui diminuent d'autant la consistance qu'elle avoit lorsqu'elle étoit renfermée dans les cellules des racines. Ce raisonnement est d'ailleurs confirmé par l'expérience. J'ai fait dessécher au bain-marie, dans un alambic de verre, environ une livre de résine de jalap que je venois de préparer: elle a fourni beaucoup d'eau chargée d'huile de vin; ce que j'ai reconnu par l'odeur. Cette eau étoit un peu laiteuse à raison de la portion la plus ténue de cette huile, qui lui étoit mêlée.

Quelques personnes font bouillir la résine de jalap dans de l'eau, afin de la durcir; mais j'ai remarqué qu'elle se décomposoit considérablement: il vaut beaucoup mieux la dessécher de la manière que nous l'avons dit.

Si, pour préparer la résine de jalap, on se sert d'esprit de vin très rectifié, on tire une moindre quantité de résine que lorsqu'on emploie de l'esprit de vin foible; ces différences sont considérables. Cela vient de ce que, lorsque l'esprit de vin a dissous une certaine quantité de résine, la substance gommeuse du jalap, ne pouvant point se dissoudre dans l'esprit de vin très rectifié, défend la résine restante, & l'empêche d'être attaquée par l'esprit de vin qu'on lui présente. Il arrive le contraire lorsqu'on emploie de l'esprit de vin foible: la partie aqueuse de cet esprit de vin ramollit ou dissout en partie cette matière gommeuse, de sorte que la résine se trouve toujours à nu, & en état d'être attaquée par la partie spiritueuse de l'esprit de vin; mais alors la résine de jalap se trouve mêlée de beaucoup de matière gommeuse & extractive: dans ce cas, il faut, après qu'on a tiré par la distillation, tout l'esprit de vin qu'on en peut tirer, layer la résine dans

beaucoup d'eau, & la changer jusqu'à ce qu'elle sorte claire : ensuite on fait sécher cette résine, comme nous l'avons dit précédemment.

Lorsqu'on pulvérise cette résine, elle occasionne des ophthalmies & des cuissens dans la gorge, & fait éternuer considérablement.

Les végétaux ne contiennent pas tous la même quantité de résine, & celle qu'ils renferment ne se trouve pas toujours combinée de la même manière : c'est ce qui est cause que plusieurs sont difficiles, & peut-être même impossibles à épuiser entièrement de toute leur résine, par un grand nombre d'infusions successives dans l'esprit de vin ; il y en a toujours une portion qui est défendue de l'action de l'esprit de vin, parcequ'elle est combinée & recouverte par la partie gommeuse qui empêche que l'esprit de vin ne puisse la toucher immédiatement. Le jalap, ainsi épuisé par notre opération, fournit, par une ébullition dans l'eau, un extrait gommeux, qui contient encore de la résine. On lui a donné le nom d'*extrait gommeux de jalap*.

L'extrait gommeux de jalap est quelquefois employé dans la Médecine : comme il est privé de la plus grande partie de sa résine, il est un purgatif plus doux que le jalap en substance, il n'occasionne pas de chaleurs d'entrailles, comme le fait souvent la résine de jalap, & il pousse beaucoup par les urines. La dose de cet extrait est depuis six grains jusqu'à un demi-gros.

Résine de Scammonée.

Douze livres & demie de scammonée d'Alep, traitée comme le jalap, rendent cinq livres & demie de résine sèche & friable. Le résidu, bouilli ensuite dans une suffisante quantité d'eau, & traité pour en tirer l'extrait, a fourni une livre quatre onces d'*extrait gommeux*.

Vertus. La résine de scammonée est un purgatif hydragogue, irritant comme celui de jalap, & qui demande à être
Dose. administré avec les mêmes précautions. La dose est depuis quatre grains jusqu'à douze, prise en bols, en pilules, ou en opiate.

Résine de Turbith. Le turbith est la racine d'une plante qui croît dans les Indes Orientales, sur-tout dans l'isle de Ceylan & dans le Malabar. Cette plante est du genre des *convolvulus*. On nous envoie cette racine séchée & vuide de son cœur; ce n'est, pour ainsi dire, qu'une écorce très épaisse de cette racine: ordinairement elle se contourne pendant sa dessiccation. Une livre de turbith traité convenablement avec l'esprit de vin, rend depuis dix jusqu'à douze gros de résine.

On peut, si l'on veut, tirer du turbith, qui a fourni sa résine, un extrait gommeux par le moyen des décoctions dans l'eau, de la même manière que nous l'avons dit pour le jalap.

La résine de turbith est un purgatif hydragogue, qui agit Vertus en irritant, comme les résine purgatives de même espèce, & qui demande à être administré avec la même prudence. La dose est depuis quatre grains jusqu'à douze. Dose.

R E M A R Q U E S.

Le jalap, le turbith & la scammonée, sont des substances inodores, qui ne fournissent point d'huile essentielle par la distillation: cependant nous venons de voir qu'elles contiennent une substance vraiment résineuse: or, nous verrons que cette espèce de substance appartient originairement aux huiles essentielles, & qu'elle en a fait partie; nous devons la considérer même comme le résidu qu'elles laissent après qu'elles se sont desséchées. Il y a dans nos climats un grand nombre de végétaux qui sont dans le même cas, tels que les plantes inodores, & qui, par cette raison, ont passé jusqu'à présent pour ne point contenir de résine, parcequ'on ne peut l'obtenir par le moyen qu'on emploie ordinairement, quoique dans l'esprit de vin elles fournissent des teintures très chargées. Mais on peut attribuer cette différence à ce que ces plantes effectivement sont moins fournies de résine; & que d'ailleurs celle qu'elles contiennent est réduite dans un état savonneux par les sels essentiels dont elles abondent: l'esprit de vin

dissout ces especes de savons , sans les décomposer. Dans d'autres végétaux , il paroît que leur résine forme , avec les autres principes , des combinaisons singulieres qu'on pourroit comparer au succin : tel est , par exemple , le safran , qui fournit indifféremment ses principes dans l'eau & dans l'esprit de vin , mais sans fournir de résine dans l'esprit de vin , comme la plupart des autres substances : la cochenille est dans le même cas. Nous avons fait remarquer précédemment que ces teintures déposoient , au bout d'un certain temps , des matieres qui ne sont ni gommes ni résines pures : ce sont ces substances que nous comparons ici au succin , pour raison de la combinaison de leurs principes seulement , parcequ'elles se dissolvent mal dans l'eau & dans l'esprit de vin , & que d'ailleurs elles sont inflammables comme le succin.

C'est en conséquence de toutes ces observations , & des connoissances que j'ai acquises sur l'éther , que je me suis déterminé à mêler un grand nombre de corps avec cette liqueur : j'étois bien persuadé qu'elle devoit être un menstrue convenable pour ne dissoudre que les résines seules , sans toucher aux autres substances des mixtes , & qu'elle devoit par conséquent être très propre à remplir les vues que je me proposai alors , qui étoient d'ajouter quelques perfections à l'analyse végétale & animale. J'ai consigné les expériences que j'ai faites sur cet objet dans ma Dissertation sur l'éther , page 150 & suivantes : je les y ai rangées par ordre alphabétique , parceque j'ai pensé qu'elles n'étoient pas encore assez nombreuses pour faire voir la liaison qu'elles ont les unes avec les autres ; c'est ce qui m'a engagé à en faire de nouvelles , qui concourent au même but. Elles m'ont mis à portée de reconnoître dans plusieurs plantes des principes qu'on n'y avoit jamais soupçonnés avant moi. Mon dessein étoit de découvrir alors de quelle nature sont les principes de certaines plantes qui colorent les huiles & les graisses. Dans le temps que j'ai publié mes expériences , je me proposois de les suivre ; c'est ce qui m'a déterminé à les donner alors , dépouillées de tout raisonnement. C'est une carrière nouvelle que j'ai

ouverte ; il falloit examiner les matériaux , & rassembler beaucoup de faits avant que de raisonner.

Résine de Coloquinte.

On prend une livre de chaire de coloquinte, exempte de graine , & coupée menue : on la met dans un matras avec dix-huit livres d'esprit de vin : on place le matras sur un bain de sable chaud , & on le laisse pendant vingt-quatre heures ; au bout de ce temps on filtre la liqueur : on verse sur le marc une pareille quantité d'esprit de vin , & on fait digérer comme la première fois : on filtre la liqueur : on la réunit avec la première , & on la met en distillation au bain-marie pour tirer la plus grande partie de l'esprit de vin : on verse beaucoup d'eau dans la liqueur qui reste dans le bain-marie ; la résine se sépare : on l'ôte du vaisseau , & on la fait dessécher , soit au bain-marie ; soit à une chaleur douce au bain de sable. J'ai obtenu d'une livre de coloquinte trois onces deux gros vingt-quatre grains de résine jaunâtre fort âcre.

Boulduc , qui a examiné plusieurs purgatifs drastiques , dit (Mémoire de l'académie , année 1701 , page 16 ,) n'avoir retiré d'une pareille quantité de coloquinte qu'une once de résine : ce qui fait présumer que la coloquinte , comme les autres végétaux , est sujette à varier dans ses principes prochains.

La résine de coloquinte est un purgatif si violent & si inflammatoire , qu'il ne doit être employé que par des gens habiles , à des doses infiniment petites , & jamais seul. Vertus.

Des Résines tirées par de l'éther vitriolique.

On prend la quantité que l'on veut de jalap concassé : on le met dans un matras : on verse par-dessus de l'éther rectifié : on bouche l'ouverture du matras , le plus exactement possible : on fait digérer le mélange à froid pendant deux ou trois jours , ayant soin de l'agiter de temps en temps. Au bout de ce temps, on décante la liqueur : on la met dans une cucurbite de verre : on recouvre la

cucurbite de son chapiteau , & on fait distiller tout l'éther au bain marie , à une chaleur très douce. Il reste au fond du vaisseau la résine de jalap sèche & friable , qu'on détache avec une spatule de fer.

On prépare de la même manière toutes les résines avec l'éther.

R E M A R Q U E S.

L'éther dissout les résines infiniment mieux que l'esprit de vin , mais c'est lorsqu'elles sont pures : quand la résine est combinée avec les autres substances des mixtes , comme elle l'est dans le jalap , il n'en dissout qu'une petite quantité , parcequ'elle est défendue par les autres principes sur lesquels l'éther n'a point d'action , & que l'esprit de vin , au contraire , attaque sensiblement. C'est par cette raison qu'on tire, par le moyen de l'éther parfaitement rectifié, une bien moindre quantité de résine du jalap , que par l'esprit de vin rectifié, & moins par ce dernier que par l'esprit de vin foible.

On peut, si l'on veut, au lieu de distiller l'éther , pour en séparer la résine , le laisser dissiper : cette manière est très commode ; mais dans ce cas on perd l'éther. Lorsqu'on mêle ces teintures avec un peu d'eau pour en séparer la résine , comme cela se pratique à l'égard des résines qu'on prépare avec de l'esprit de vin , on remarque que le mélange blanchit un peu , mais infiniment moins que les teintures qui sont faites avec l'esprit de vin. L'éther se mêle à l'eau , tandis que l'huile essentielle de vin , dont l'éther contient une grande quantité , reste combinée avec la résine , & vient nager à la surface de la liqueur. Ce composé reste fluide comme une huile : c'est ce qui a fait dire à quelques Auteurs , qu'on peut , par le moyen de l'éther , séparer l'huile essentielle des girofles. Cette prétendue huile est d'autant plus abondante , que l'éther est lui-même plus huileux. L'éther mal rectifié , & qui contient beaucoup de cette huile de vin , laisse , après son mélange dans l'eau , ou après son évaporation sur l'eau , une certaine quantité de cette huile , comme je l'ai dit dans ma disser-

tation sur l'éther , page 80. Ainsi , il n'est pas surprenant qu'on ait pris pour huile de girofle ce qui n'étoit que la résine de ce mixte , dissoute dans l'huile de vin que contient l'éther.

C'est par la méthode que je viens de donner , que je suis parvenu à tirer de la résine de toutes les plantes inodores parfaitement seches , que j'ai traitées avec de l'éther. Il seroit trop long de les énoncer toutes ici ; j'en citerai seulement plusieurs exemples qui suffiront pour avoir une idée des autres. Ces plantes sont la pariétaire , la mercuriale , les feuilles de violier , la morelle , le chardon bénit , le plantain , &c. J'ai tiré aussi de la résine de la pulpe de casse parfaitement desséchée au bain-marie. Il n'étoit point si ridicule que quelques personnes ont voulu l'insinuer , de mêler de la manne & de la casse avec de l'éther. Comment s'assurer que ces substances contiennent ou ne contiennent point de résine , si ce n'est par l'expérience ?

De la distillation.

Nous nous proposons de traiter ici de la distillation , seulement pour ce qui concerne la Pharmacie : notre intention n'est point d'examiner l'analyse & la décomposition des corps ; cette partie est entièrement du ressort de la chymie. Voyez ma chymie expérimentale & raisonnée.

Nous ne parlerons que des principes de la distillation de l'eau , & des eaux distillées qui sont d'usage dans la Médecine. J'ai pensé qu'il étoit convenable de parler de toutes ces choses immédiatement après les infusions & les décoctions , parcequ'elles sont le plus souvent des préliminaires à la distillation.

La distillation est une opération par le moyen de laquelle on sépare , à l'aide du feu , les substances volatiles d'avec les fixes ; ou une évaporation qu'on fait dans les vaisseaux appropriés , afin de recueillir & conserver à part les substances que le feu fait évaporer.

On a toujours distingué trois especes de distillations , qu'on a désignées sous trois dénominations différentes ; savoir , *per assensum* , *per latus* , & la troisième *per des-*

censum. J'avois suivi cet ordre dans les deux premières éditions de cet Ouvrage ; mais en réfléchissant mieux sur ces trois especes de distillations, je me crois fondé à les réduire à deux, savoir ; celle qui se fait *per ascensum*, & celle qui se fait *per descensum*.

La distillation *per ascensum* est celle qu'on fait dans des alambics ordinaires : le feu est placé sous le vaisseau qui contient la matiere qu'on soumet à la distillation. La chaleur fait élever au haut du vaisseau les vapeurs : elles se condensent en liqueur dans le chapiteau : cette liqueur coule par un tuyau qu'on a pratiqué à un des côtés du chapiteau.

La distillation, qu'on nomme *per latus*, ou par le côté, est celle qu'on fait dans une cornue : le feu est placé de même sous le vaisseau : les vapeurs s'élèvent perpendiculairement, entrent dans le col de ce vaisseau, s'y condensent, & distillent par le côté. Il est évident qu'il n'y a point de différence essentielle entre ces deux distillations, & qu'elles se font toutes les deux *per ascensum*.

La distillation qu'on nomme *per descensum*, est lorsqu'on met le feu au dessus de la matiere qu'on veut distiller ; les vapeurs qui se dégagent des corps, ne pouvant s'élever comme dans la distillation ordinaire, sont forcées à se précipiter dans le vaisseau inférieur qu'on a placé à ce dessein.

Par exemple, on pose un linge sur un verre à boire : on met sur ce linge, qui doit être un peu lâche, des clous de girofle concassés : on pose par-dessus cet appareil un plateau de balance, qui joint le plus exactement qu'il est possible autour des parois du verre : on remplit de cendres chaudes la partie concave du plateau de balance : la chaleur agissant sur le girofle, en dégage une partie du phlegme & de l'huile essentielle qui se rassemble au fond du verre : c'est ce que l'on nomme distiller *per descensum*.

De ces trois manieres de distiller, il n'y a que la distillation *per ascensum* qui soit d'usage dans la Pharmacie. Nous ne parlerons que de celle-là.

Les vaisseaux qui servent à la distillation des eaux, sont des alambics d'argent, de cuivre étamé & d'étain : on

n'emploie guere ces derniers à feu nu , à cause de la grande fusibilité de ce métal : on ne s'en sert que pour le bain-marie. Les Anciens se servoient d'alambics de plomb : mais outre qu'ils ont l'inconvénient de fondre facilement comme ceux d'étain , leur surface se rouille , se réduit en céruse , se dissout dans les eaux , & leur communique de mauvaises qualités. Galien , dit Silvius (1) remarque que l'eau qui passe dans des tuyaux de plomb occasionne la dysenterie ; ce qui est confirmé tous les jours par l'expérience : elle occasionne en outre la colique de Poitou à certains tempéraments délicats.

Distillation de l'Eau.

L'eau est une substance liquide , transparente , sans couleur , sans odeur , sans saveur , lorsqu'elle est parfaitement pure ; elle est d'ailleurs volatile.

L'eau la plus pure que nous fournit la nature , est celle qu'on peut recueillir de la pluie , ou de la neige , mais après que l'air a été nettoyé , par quelques jours de pluie , des matieres terrestres , &c. que les vents emportent même à des hauteurs considérables.

L'eau des pluies qui passent sur les toits , & qu'on ramasse , n'est pas pure à beaucoup près : elle est chargée de sélénite qu'elle a dissoute des tuiles.

L'eau des rivières n'est pas toujours pure : le temps où elle l'est d'avantage , est lorsqu'elles sont moyennement hautes , & qu'elles sont d'ailleurs parfaitement claires & limpides : dans le tems de leurs crues , elles dissolvent une certaine quantité de sélénite des argilles qui les bordent.

Il résulte de tout ce que nous venons de dire , qu'il est difficile de rencontrer dans la nature , de l'eau parfaitement pure , telle qu'il faut quelle soit pour plusieurs opérations de la Chymie & de la Pharmacie : on est obligé d'avoir recours à la distillation pour la purifier. On y parvient par le procédé suivant , & on se sert pour cela de

l'appareil des vaisseaux dont nous avons donné la description précédemment.

On met dans un bain-marie d'étain la quantité d'eau que l'on veut : on le plonge dans la cucurbite de cuivre , dans laquelle on a mis une suffisante quantité d'eau : on place ce vaisseau dans un fourneau : on adapte le chapiteau au bain-marie d'étain , & au bec du chapiteau on ajuste le serpentín , & un récipient au bec du serpentín , on lute les jointures des vaisseaux avec du papier imbibé de colle de farine : on emplit d'eau froide le réfrigérant & la cuve du serpentín : on procède à la distillation pour tirer environ les sept huitièmes de l'eau qu'on a employée : on conserve dans une bouteille l'eau qui a passé pendant la distillation.

R E M A R Q U E S.

L'eau étant volatile , s'élève en vapeurs qui se condensent dans le chapiteau & dans le serpentín : la matière terreuse qui étoit unie à l'eau , reste dans le bain-marie.

Lorsque les vaisseaux ont servi à distiller des plantes , l'eau qu'on obtient a toujours une odeur empyreumatique , quoique d'ailleurs elle soit suffisamment pure pour servir à une infinité de choses. Cette odeur vient des matières phlogistiques des plantes qui se sont attachées au parois des vaisseaux. Lorsqu'on veut éviter cet inconvénient , il faut distiller l'eau dans des vaisseaux de verre.

Nous allons présentement examiner les eaux distillées , ou la distillation des plantes avec de l'eau.

On peut diviser les eaux distillées qu'on emploie dans la Médecine , en simples & composées , qui sont odorantes ou inodores : en distillant les eaux simples , on obtient souvent des huiles essentielles.

Les eaux simples ou composées sont encore spiritueuses , ou non spiritueuses , c'est-à-dire , faites avec de l'esprit de vin ou avec de l'eau. Nous donnerons des exemples de ces différentes eaux : ils seront suffisants pour faire entendre la manipulation de toutes celles sur lesquelles nous ne dirons rien. Nous allons commencer par les eaux simples

& composées , qui ne sont ni odorantes ni spiritueuses.

Distillation des Eaux simples des Plantes inodores , en prenant pour exemple celle de Plantain.

On prend la quantité que l'on veut de grand plantain lorsqu'il est dans toute sa vigueur : on en remplit la moitié d'une cucurbite de cuivre étamé. On met dans ce vaisseau une suffisante quantité d'eau , de manière que la plante nage assez pour qu'elle ne s'attache pas au fond du vaisseau sur la fin de la distillation.

On couvre la cucurbite de son chapiteau : on place l'alambic dans un fourneau : on lute les jointures des vaisseaux avec du papier imbibé de colle de farine ou d'amidon : on remplit d'eau le réfrigérant : on ajuste au bec de l'alambic le serpentín qu'on a rempli d'eau froide , ainsi que le réfrigérant du chapiteau de l'alambic : on arrange un récipient au bout du serpentín pour recevoir la liqueur à mesure qu'elle distille. On chauffe le vaisseau par degrés , jusqu'à faire bouillir l'eau qu'il contient , & on fait distiller environ le quart de l'eau qu'on a mise dans l'alambic : c'est ce que l'on nomme *eau distillée de plantain*.

On prépare de la même manière toutes les eaux des plantes inodores suivantes :

de Centinode ,
de Bourrache ,
d'Aigremoine ,
de Quintefeuille ,
de Pourpier ,
de Buglose ,
d'Euphrase ,
de Morelle ,
d'Argentine ,
de Coquelicot ,

de Joubarbe ,
de Scorfonere ,
de fleurs de Tilleul ,
de Laitue ,
de Mauve ,
de Chardon béni ,
de Scabieuse ,
de Pariétaire ,
de Verveine , &c.

R E M A R Q U E S.

Plusieurs Pharmacopées recommandent d'employer le suc exprimé , ou une forte décoction des mêmes plantes en place d'eau commune : mais cette manipulation n'est

point nécessaire. Les eaux distillées qu'on en retire n'en sont pas plus chargées de principes. D'autres Dispensaires prescrivent de distiller ces plantes au bain-marie, mais cela est absolument inutile : il vaut mieux les distiller à feu nu : les substances de ces plantes qui peuvent monter avec l'eau, s'élèvent plus facilement qu'au bain-marie. On ne doit faire distiller que la moitié ou environ de l'eau qu'on a mise dans l'alambic : si on en distilloit davantage, il pourroit arriver que les plantes s'attacheroient & brûleraient au fond du vaisseau, & donneroient une odeur désagréable à ces eaux : l'alambic ne doit être plein qu'à moitié ou aux trois quarts tout au plus, parceque la plupart de ces plantes, sur-tout celles qui sont mucilagineuses, se gonflant prodigieusement dans les commencements de la distillation, la décoction passeroit en substance, les herbes boucheroient le tuyau de l'alambic, & pourroient faire sauter le chapiteau. Lorsque la décoction a passé ainsi en substance, il faut la verser dans l'alambic, & conduire la distillation en ménageant le feu davantage.

Toutes ces eaux distillées ont une odeur *herbacée*, qui est presque toujours la même : du moins il est difficile de distinguer à l'odorat & à la faveur de quelle plante inodore l'eau distillée a été tirée : ces eaux ont aussi une odeur d'empyreume. Plusieurs Chymistes, qui ont expliqué ce phénomène, pensent qu'on doit l'attribuer à des parties de feu qui restent dans ces eaux, & à des matières qui se brûlent pendant la distillation : mais je ne trouve pas cette explication satisfaisante. Les eaux qu'on a distillées au bain-marie ont la même odeur : cependant la chaleur n'est pas suffisante pour brûler les plantes : je pense que cette odeur empyreumatique vient des principes résineux des plantes, qui se décomposent par la chaleur, & qui fournissent une sorte d'huile éthérée qui se dissout dans les eaux, & leur communique l'odeur empyreumatique. Je suis d'autant plus porté à le croire, que j'ai remarqué que les portions d'eau qui distillent les dernières, sont beaucoup plus empyreumatiques que celles qui passent au commencement de la distillation. On fait perdre aux eaux

distillées cette odeur, en les exposant au soleil, pendant deux ou trois jours, les bouteilles débouchées : la chaleur vraisemblablement occasionne la dissipation de cette espèce d'huile éthérée. Mais un phénomène singulier que j'ai observé, & qui me paroît difficile à expliquer, est que ces eaux perdent également leur odeur empyreumatique, lorsqu'on les expose au froid pendant quelques jours : j'ai aussi remarqué qu'en les faisant geler, on leur fait perdre sur-le-champ cette odeur. J'ai mis ces observations à profit, & je me sers avec succès de ce moyen pour corriger promptement l'odeur empyreumatique des eaux distillées.

Depuis un certain temps on regarde, avec assez de vraisemblance, les eaux distillées des plantes inodores, comme n'ayant aucune vertu médicinale. Ceux qui adoptent ce sentiment, se fondent sur ce qu'elles ne sont chargées d'aucun principe, & que d'ailleurs elles ne rendent point d'huile essentielle par la distillation : en sorte que suivant leur opinion, elles ne different point de l'eau pure. Pour nous, nous croyons que ce sentiment est trop général, puisque, comme je me propose de le démontrer, elles contiennent des principes qui ont passé avec l'eau pendant la distillation. Je n'examinerai point si les substances qu'elles contiennent, ont beaucoup d'efficacité : il me suffit de prouver qu'elles different essentiellement de l'eau pure.

1°. Toutes les eaux distillées des plantes inodores ont, comme nous l'avons dit, une odeur & une saveur herbacées que n'a point l'eau pure.

2°. Elles éprouvent, en vieillissant, un mouvement de fermentation qui fait déposer dans toutes une matière mucilagineuse : quelques-unes s'aigrissent & deviennent acidules : dans d'autres, il se forme de l'alkali volatil : tous phénomènes qui n'arrivent point à l'eau pure, & par lesquels les eaux distillées des plantes inodores en different essentiellement. D'ailleurs, de ce qu'on n'a pu tirer de l'huile essentielle de toutes ces plantes par la distillation ordinaire, ce n'est pas une raison pour conclure qu'elles n'en contiennent pas. Dans différentes expériences que

j'ai faites sur cette matiere, j'ai remarqué que les fleurs de noyer en rendent une quantité très sensible : l'huile que j'ai obtenue de ces fleurs, n'avoit aucune odeur : elle étoit d'un blanc mat & d'une consistance très solide : enfin elle a monté au degré de chaleur de l'eau bouillante. Seroit-il impossible que d'autres plantes en fournissent aussi ? Je pense qu'il y a encore sur cette matiere une grande suite d'expériences à faire : je propose plus bas, par forme de conjectures, des moyens qu'on pourroit employer pour tirer des huiles essentielles des plantes inodores qui n'en fournissent point par le distillation ordinaire.

On remarque, après la distillation de la plupart de ces plantes, un cercle mince de substance résineuse qui s'est desséchée contre les parois de l'alambic ; ce qui prouve, d'après ce que nous avons dit précédemment, que ces plantes ont contenu des huiles essentielles, puisque les résines ne sont que ces mêmes huiles essentielles desséchées.

Il résulte de tout ce que nous avons dit sur les eaux distillées des plantes inodores, qu'elles ont des odeurs & des saveurs très désagréables, qu'elles communiquent aux portions dans lesquelles on les fait entrer. Il reste à examiner si elles ont des vertus assez décidées, pour en continuer l'usage, nonobstant les dégoûts qu'elles occasionnent aux malades. C'est aux Médecins qui les ordonnent à faire ces observations : mais elles ne sont pas faciles, parceque plusieurs personnes emploient l'eau pure en place de ces eaux distillées, comme ayant décidé la question en leur particulier. Peut-être que le grand nombre de celles qui sont d'usage, devroit être restreint à quelques-unes qui peuvent être efficaces, mais qu'on ne connoît pas, faute d'observations suffisantes.

Après la distillation des eaux, il reste dans l'alambic la décoction des plantes : on la passe avec expression : on tire le *sel essentiel* ou *extrait*, de la maniere que nous l'avons dit précédemment. Mais ces extraits sont toujours moins bons que ceux qu'on prépare par une légère ébullition de ces mêmes plantes, à cause de la longueur de l'ébullition

lition qu'elles ont éprouvée dans l'alambic; d'ailleurs la chaleur y est plus forte que dans l'eau qui bout à l'air libre : elle est suffisante pour détruire une partie du principe résineux.

Il y a des matieres qu'il faut de nécessité distiller au bain-marie, quoiqu'elles fournissent des eaux inodores : tels sont, par exemple, les limaçons & le frai de grenouilles : ces substances sont mucilagineuses; elles s'attacheroient & brûleroient au fond de l'alambic, si on les distilloit à feu nu.

Eau de Frai de Grenouilles.

On met dans le bain-marie d'un alambic la quantité que l'on veut de frai de grenouilles sans eau : on emplit d'eau la cucurbite de cuivre : on arrange le chapiteau sur le bain-marie d'étain, ainsi que le reste de l'appareil dont nous avons parlé précédemment. On procède à la distillation, jusqu'à ce que le frai de grenouilles soit entièrement desséché.

Si l'on a employé quatorze livres de frai de grenouilles; on tire ordinairement environ sept pintes d'eau distillée, & il reste dans l'alambic quatre onces & demie de matiere desséchée.

Cette eau passe pour être rafraîchissante : on s'en sert aussi à l'extérieur comme cosmétique, pour dégraisser le visage, & pour tenir le teint frais. Virtus.

Eau de Limaçons.

℥	Limaçons de vignes,	℔ iij.
	Petit-lait,	℔ iv.

On nettoie les limaçons, en les faisant tremper dans de l'eau pendant environ un quart d'heure : on les concasse ensuite dans un mortier de marbre : on les met dans le bain-marie d'un alambic : on verse par-dessus le petit-lait, & on procède à la distillation, comme nous l'avons dit précédemment, pour retirer deux livres de liqueur.

On dit cette eau humectante, rafraîchissante, propre pour Virtus.

les rougeurs de la peau : on s'en sert pour dégraisser le visage. Prise intérieurement, on la dit bonne pour le crachement de sang, pour la néphrétique, pour les ardeurs d'urine. La dose est depuis une once jusqu'à six.

Des Eaux simples des Plantes odorantes, & des Plantes acres.

Les eaux distillées qui vont nous occuper, diffèrent considérablement de celles des plantes inodores. Elles sont chargées du principe odorant des végétaux : principe particulier, auquel le célèbre Boerhaave a donné le nom d'*esprit recteur*. Je crois être bien fondé à regarder cet esprit recteur des végétaux, comme la portion de leur huile essentielle la plus ténue & la plus subtile, & dont la volatilité peut être comparée au phlogistique le plus pur que nous connoissons dans le mouvement ignée : c'est à raison de cette grande ténuité, qu'il se dissout dans l'eau infiniment mieux que l'éther le plus rectifié ; & c'est parcequ'il est prodigieusement volatil, qu'il s'élève à un degré de chaleur bien inférieur à celui de l'eau bouillante, & qu'on ne peut le retenir à part pour examiner ses propriétés. Il se présente ordinairement sous la forme d'air, c'est ce que l'on nomme encore *gaz*. Il faut, pour retenir cette substance, lui présenter quelques liqueurs avec lesquelles elle puisse se combiner & se fixer à mesure qu'elle se dégage des végétaux, comme cela arrive dans la distillation des plantes, soit à l'eau, soit sans eau : l'humidité que fournissent les plantes, est suffisante pour retenir ce principe en grande partie.

Afin de mettre de l'ordre dans ce que nous avons à dire sur la distillation des plantes aromatiques, nous examinerons d'abord la méthode de Boerhaave, pour obtenir l'esprit recteur des végétaux, & les propriétés de ce principe : ensuite nous examinerons la distillation de ces mêmes plantes, pour avoir leurs eaux distillées & leurs huiles essentielles.

Esprit Recteur & Eaux essentielles des Plantes , en prenant pour exemple le Thym.

On prend la quantité que l'on veut de thym récemment cueilli & en fleurs : on le met dans le bain-marie d'un alambic : on l'humecte avec une très petite quantité d'eau, & on n'ajoute point d'eau aux plantes qui sont plus succulentes. On procède à la distillation, comme nous l'avons dit précédemment. Il s'élève, à un degré de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante, une liqueur parfaitement claire, très odorante. On cesse la distillation, lorsqu'on a fait passer environ deux ou trois gros de liqueur pour chaque livre de thym : c'est ce que l'on nomme *esprit recteur de thym*. Si l'on continue la distillation jusqu'à ce que les plantes soient seches, on tire une plus grande quantité de liqueur : si on laisse ces liqueurs ensemble, sans les séparer, on obtient alors ce que l'on nomme *eau essentielle de thym*.

On tire de la même manière tous les esprits recteurs, & toutes les eaux essentielles des végétaux odorants & des plantes âcres, comme du raifort sauvage, du cresson, du cochléaria, &c.

Les esprits recteurs des végétaux ne sont point d'usage en Médecine. Ce n'est pas qu'ils soient sans vertus : au contraire, ils en ont beaucoup ; mais elles ne sont pas connues : cependant on peut supposer qu'ils ont les mêmes vertus que les plantes qui les ont fournis.

R E M A R Q U E S.

L'esprit recteur des végétaux contient à lui seul la plus grande partie de leur odeur : elle se trouve en quelque manière rassemblée sous un très petit volume de liqueur. Si l'on expose à l'air la liqueur qui le contient, l'esprit recteur se dissipe ; & elle perd son odeur en peu de jours ; la liqueur qui reste est insipide, & n'a que très peu diminué de son poids. Il y a tout lieu de présumer que si l'on parvenoit à séparer l'eau qui se trouve mêlée avec l'esprit recteur, il s'enflammeroit comme l'éther, auquel

nous le comparons. On est en droit de soupçonner qu'il est inflammable, par la propriété qu'a de s'enflammer celui qui s'exhale de la fraxinelle. On fait que lorsque cette plante est sur pied, & dans un état de maturité convenable, elle exhale à l'entrée de la nuit une vapeur qui s'enflamme aussitôt qu'on en approche une bougie allumée. Or, cet effet ne peut venir que d'une huile éthérée qui, en se dissipant, forme un atmosphère autour de la fraxinelle. Cette plante, d'ailleurs, lorsqu'on la distille à ce point de maturité, fournit beaucoup d'esprit recteur, mais qui n'est plus inflammable à cause de l'humidité de la plante qui distille avec lui.

Pour avoir plus de connoissances sur la nature de cette liqueur éthérée des végétaux, il faudroit pouvoir la retenir à part : ce qui paroît difficile : il paroît que lorsqu'il est seul il est incohérent. Peut-être que si l'on en avoit une plus grande quantité, & qu'on la mêlât avec de l'huile d'olives, pour rectifier ensuite à un degré de chaleur bien modéré, afin que l'eau ne pût pas s'élever en même temps ; peut être, dis-je, par ce moyen on l'auroit, sinon parfaitement pure, au moins dans un plus grand degré de pureté.

Toutes les plantes odorantes ne fournissent point la même quantité d'esprit recteur : celles qui en rendent le plus sont celles qui ont beaucoup d'odeur, & qui fournissent peu d'huile essentielle par la distillation, comme la rue, le *menthastrum*, &c. Il s'en faut de beaucoup qu'on retienne tout ce qu'une plante en peut fournir ; il s'en dissipe ordinairement une quantité considérable par les jointures des vaisseaux.

Toutes les plantes liliacées, comme sont celles de lis, de jacinthes, de tubéreuses, de jasmin, &c. ne fournissent que peu ou point d'esprit recteur : il est si volatil dans ces fleurs, qu'on ne peut l'obtenir par la distillation : il faut, pour retenir l'odeur de ces fleurs, avoir recours à l'esprit de vin, comme nous l'avons dit, & aux huiles grasses, comme nous le dirons à l'article des huiles par infusion.

Il convient encore de ne point hacher ni piler les plantes dont on veut tirer l'esprit recteur, parceque, pen-

dant cette division , il s'en dissipe considérablement.

L'esprit recteur , dit Boerhaave , est le principe de l'odeur & de la volatilité des huiles essentielles. Lorsque les plantes ont fourni leur esprit recteur , & qu'on les a desséchées entièrement au bain-marie , ces mêmes plantes ne fournissent plus d'huile essentielle par la distillation à l'eau.

La proposition de Boerhaave est vraie si on la prend à la rigueur ; mais plusieurs plantes , comme je l'ai remarqué , ne rendent point tout leur esprit recteur pendant leur dessication dans un bain-marie clos : il en reste une grande partie combinée avec l'huile essentielle renfermée dans les cellules de ces mêmes végétaux ; & quelque bien desséchés qu'ils soient , ils fournissent encore de l'huile essentielle en les distillant avec de l'eau. J'ai fait ces expériences sur le thim , la sabine , les fleurs de lavande & les fleurs d'orange ; mais il est vrai qu'elles en fournissent une moindre quantité , & que celle qu'elles rendent est aussi beaucoup moins odorante que si ces végétaux n'eussent point été desséchés.

Lorsqu'on veut avoir l'esprit recteur des plantes exotiques , comme des feuilles de dictame de Crete , &c. & des bois secs qui nous sont envoyés de loin comme celui de saffraas , de Rhodes , &c. on réduit les bois en copeaux menus , par le moyen d'un rabot : on met ces substances dans le bain-marie d'un alambic : on ajoute une suffisante quantité d'eau pour qu'elles trempent entièrement : on les laisse macérer pendant quelques jours , ou jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment pénétrées par l'eau : alors on procède à la distillation comme nous l'avons dit précédemment.

Des Eaux distillées des Plantes aromatiques , & des Huiles essentielles , en prenant pour exemple l'eau distillée , & l'huile essentielle de Thym.

On met dans un grand alambic de cuivre étamé environ quarante livres de thym récemment cueilli & en fleurs , avec une suffisante quantité d'eau , pour que les plantes

soient parfaitement baignées par l'eau. On lute le chapiteau à la cucurbite, & le serpentín au bec du chapiteau : on remplit d'eau le réfrigérant & le serpentín : on ajuste un grand récipient pour recevoir la liqueur qui doit distiller, ou pour plus de commodité on se sert d'un récipient de verre, long, étroit par le haut & large par le bas, fait à peu près comme une poire alongée : au ventre de ce vaisseau on a soudé un tube de verre, fait en S, par le haut, qui s'élève jusqu'à deux ou trois pouces au dessous de son orifice, & qui produit l'effet d'un siphon. Voyez la planche de l'alambic, *figure 3*, page 11. On se sert de ce récipient T, en place du petit ballon N, *figure 2*. Avant de placer ce vaisseau au bec du serpentín il faut le remplir d'eau pure, ou d'eau distillée de la même plante jusqu'au-dessus de l'ouverture T. L'eau seule sort par ce tube à mesure qu'elle distille, tandis que l'huile reste nageante dans la partie supérieure de ce vaisseau : si ce vaisseau ne contenoit pas d'abord une certaine quantité d'eau, une partie de l'huile qui vient dans le commencement de la distillation s'introduiroit dans le tube, & passeroit avec l'eau distillée. Ce vaisseau est très commode pour la distillation des huiles essentielles qui nagent sur l'eau, en ce qu'on n'est pas obligé de changer le récipient continuellement parcequ'il ne peut jamais se remplir entièrement : l'huile essentielle occupe toujours la partie supérieure, tandis que l'eau qui distille s'écoule à mesure par le bec du siphon : on place sous le siphon une terrine ou seau, pour recueillir cette eau : mais si l'huile essentielle qu'on distille est pesante, qu'elle aille au fond de l'eau, alors il faut se servir d'un récipient ordinaire. Lorsque tout est ainsi disposé on procède à la distillation par un feu gradué qu'on augmente jusqu'à ce que la liqueur soit bouillante : on l'entretient dans cet état jusqu'à ce que la distillation soit finie ; ce que l'on reconnoît, lorsque l'eau cesse d'être laiteuse & qu'il ne passe plus d'huile essentielle.

Les premières portions de liqueur qui distillent sont quelquefois blanches, laiteuses, & quelquefois sans couleur. Cela dépend de la manière dont on a administré le feu.

Cette première portion est très aromatique : elle est chargée d'une grande quantité d'esprit recteur : c'est lui qui fait fonction de liqueur spiritueuse & qui dissout une portion de l'huile essentielle, qui l'unit à l'eau & qui lui donne la couleur laiteuse. Lorsque cette liqueur s'élève, il se dégage une prodigieuse quantité d'air & de vapeurs très raréfiées qui feroient rompre le récipient, si on le lutoit trop exactement. Immédiatement après cet esprit recteur, il s'élève des vapeurs qui se condensent dans le chapiteau de l'alambic, & dans le serpent, & qui viennent se rassembler dans le récipient. Cette liqueur est blanche, laiteuse : elle entraîne avec elle une certaine quantité d'huile essentielle qui se sépare, & vient nager sur l'eau distillée. On continue la distillation jusqu'à ce que cette huile cesse de passer ; alors on la sépare en versant toute la liqueur à plusieurs reprises, dans un entonnoir de verre qu'on bouche avec un doigt : on laisse couler l'eau dans une bouteille : lorsque l'huile est rassemblée, on la met à part dans un flacon qu'on bouche bien : c'est ce que l'on nomme *huile essentielle de thym*. Il reste dans l'alambic la décoction de la plante : on peut, si l'on veut, la passer & la faire évaporer jusqu'en consistance d'extrait : c'est ce que l'on nomme *extrait de thym*.

On prépare de la même manière toutes les huiles essentielles des végétaux & de leurs parties : on les distille à feu nu, même les fleurs les plus délicates, quoique quelques personnes recommandent de distiller les fleurs au bain-marie. J'ai remarqué que la chaleur étant moins forte, on tire une moindre quantité d'huile essentielle, & que celle qu'on obtient est plus fluide : d'où il arrive qu'elle se mêle en plus grande quantité avec l'eau qui distille. Cette manipulation est néanmoins très bonne, lorsqu'on se propose d'employer l'eau distillée aux usages de la Médecine, parcequ'elle est alors plus chargée d'esprit recteur ; mais l'huile essentielle s'en trouve considérablement dépourvue.

R E M A R Q U E S.

L'esprit recteur ou gaz, qui s'élève dans les premiers

instants de la distillation , se raréfie prodigieusement : il se dégage en même temps que l'air contenu dans l'eau & dans les plantes : ce qui , dans les commencements de la distillation , occasionne la rupture du récipient , lorsqu'on n'a pas conservé un petit trou pour faciliter la sortie & la condensation d'une partie de cet air & des vapeurs.

L'eau qui distille avec les huiles essentielles est saturée d'esprit recteur : elle est très efficace pour l'usage de la Médecine. C'est à la faveur de cet esprit recteur , ou *gaz* , que ces eaux aromatiques sont blanches & laiteuses : il sert d'intermede à unir en quelque maniere une partie de l'huile essentielle à l'eau distillée. On ne tire d'huile essentielle que l'excédent de celle que l'esprit recteur ne peut tenir en dissolution dans l'eau. Lorsque l'eau qui distille cesse d'être laiteuse , il ne passe plus pour l'ordinaire d'huile essentielle ; c'est à cette marque qu'on reconnoît qu'il faut cesser la distillation. J'ai remarqué cependant que la plupart des végétaux qui abondent en huile essentielle en fournissent encore , même après que l'eau ne passe plus laiteuse ; on l'obtient en augmentant le feu. On ne doit point mêler cette dernière huile avec la première , parcequ'elle est entièrement privée d'esprit recteur. Elle n'a presque point l'odeur des plantes : elle est moins fluide : elle a une forte odeur empyreumatique. Les plantes desquelles j'ai tiré cette seconde huile , sont le thym , le romarin , la sabine , la lavande. Vraisemblablement tous les végétaux qui fournissent beaucoup d'huile essentielle , sont dans le même cas. Cette seconde huile essentielle n'a point été remarquée par Boerhaave , ni par Hoffmann , qui ont beaucoup travaillé sur cette matiere.

L'union de l'huile essentielle à l'eau , par l'intermede de l'esprit recteur , n'est pas bien intime : les huiles essentielles s'en séparent au bout d'un certain temps ; quelques-unes dans l'espace de quelques mois , & d'autres après quelques années , comme celles d'hysope , de lavande , de romarin , de menthe , de rue , de sabine , &c. Il y a lieu de présumer que la séparation de ces huiles vient de la dissipation de l'esprit recteur , qui se fait au travers des

bouchons , & du degré de fermentation que ces eaux éprouvent quelque temps après qu'elles sont distillés. Ces eaux deviennent alors parfaitement claires & transparentes : elles laissent déposer des matieres mucilagineuses , comme les eaux des plantes inodores : il est à propos de les renouveler avant qu'elles parviennent à cet état.

Lorsqu'on distille les plantes aromatiques , à dessein d'obtenir leurs huiles essentielles , il convient de tenir toujours tiède l'eau du réfrigérant , parceque , lorsqu'on rafraîchit entièrement & subitement le chapiteau de l'alambic , le froid se communique jusques dans l'intérieur de la cucurbite , la distillation s'arrête en grande partie , l'huile essentielle cesse de monter sur-le-champ , & elle ne commence à distiller que lorsque l'eau du réfrigérant a acquis un certain degré de chaleur. Il n'en est pas de même du serpentín ; la fraîcheur de l'eau qu'il contient ne se communique jamais jusque dans l'alambic : on peut lorsqu'il est nécessaire , le rafraîchir subitement : les vapeurs qu'ils renferment ne rétrogradent jamais ; mais lorsqu'on distille une huile essentielle qui a la propriété de se figer par le froid , comme l'huile d'anís , par exemple ; il est bon de ne point rafraîchir entièrement ni l'eau du serpentín ni l'eau du réfrigérant , & de l'entretenir toujours tiède , sans quoi l'huile , en se figeant , boucheroit le serpentín & le feroit crever avec danger.

Après avoir examiné les moyens qu'on emploie pour tirer les huiles essentielles des plantes aromatiques , je vais proposer par forme de conjectures , une méthode qu'on pourroit essayer , & qui donne lieu d'espérer que par elle on pourroit tirer des huiles essentielles de plusieurs plantes inodores qui n'en fournissent point dans la distillation ordinaire.

Il faudroit essayer de distiller toutes ces plantes au bain-marie , avec de l'huile d'olives au lieu d'eau ; mais comme la chaleur de l'eau bouillante ne seroit peut-être pas suffisante pour faire élever les huiles essentielles de ces plantes , parcequ'elles sont plus pesantes que les huiles des plantes aromatiques , il faudroit mettre dans la premiere piece de

l'alambic, en place d'eau pure, une lessive de sel qui seroit chargée autant que l'expérience l'indiqueroit, pour procurer à l'huile tout le degré de chaleur qu'elle peut supporter sans se décomposer, & procéder ensuite à la distillation. Je sens bien qu'on m'objectera qu'il peut se faire que l'huile d'olive qui étant seule ne s'élèvera pas à un degré de chaleur déterminé, distillera en partie, lorsqu'elle se trouvera mêlée avec certains principes des végétaux, & qu'on prendra alors pour huile essentielle de ces plantes ce qui ne sera que la combinaison de l'huile grasse avec ces mêmes principes. Je répondrai que cela peut arriver. Je ne donne ceci que comme une conjecture : c'est par l'expérience qu'on peut perfectionner cette manipulation, qui peut réussir comme ne point réussir.

Des Huiles essentielles.

Les huiles essentielles sont des liqueurs inflammables, qui faisoient partie des sucres des végétaux d'où elles ont été tirées : c'est par conséquent un de leurs principes prochains. Le nom d'*essentielle* leur a été donné parcequ'elles tiennent toute l'odeur de la plante. Les huiles essentielles des végétaux doivent être considérées comme étant la substance éthérée des matières résineuses : elles retiennent aussi plusieurs propriétés des résines, & elles diffèrent considérablement des huiles grasses, comme nous l'avons dit en rapportant leurs propriétés que nous avons comparées avec celles des huiles grasses tirées par expression.

La nature, en formant ces sucres huileux résineux dans les végétaux, ne les a pas distribués également dans toutes les parties des mêmes plantes : du moins l'expérience apprend que dans les unes ils résident dans les fleurs seulement, comme dans la lavande ; les tiges & les feuilles de cette plante n'en fournissent point : dans d'autres comme le romarin, l'huile essentielle se trouve être contenue en plus grande quantité dans les feuilles & dans les calices des fleurs ; les pétales ne fournissent que de l'esprit recteur, parceque la délicatesse de ces pétales laisse dissiper l'huile essentielle à mesure qu'elle se forme dans cette partie du

végétal ; & le peu de temps pendant lequel ces pétales sont en vigueur ne permet pas à l'huile de prendre le degré de consistance nécessaire pour s'y fixer comme dans les autres parties de la plante.

Dans d'autres végétaux l'huile essentielle réside dans les racines , comme sont celles de benoîte : plusieurs fruits , comme les oranges , les citrons , ne contiennent de l'huile essentielle que dans leur écorce extérieure.

Enfin il y a d'autres végétaux dont toutes les parties fournissent de l'huile essentielle , comme l'angélique ; mais cependant la racine & la semence en fournissent plus que les feuilles & les tiges.

Il seroit trop long de rapporter toutes les variétés qu'on remarque dans les végétaux sur la distribution inégale de ce principe huileux. Le petit nombre d'exemples que je viens de donner est suffisant pour faire voir qu'il est difficile & peut-être impossible d'établir quelques règles générales sur les parties des végétaux qui doivent fournir l'huile essentielle : il faut de nécessité les examiner toutes en particulier.

La quantité d'huile essentielle que les végétaux fournissent n'est jamais la même toutes les années , quoiqu'on les prenne dans le même état de maturité : ces différences , comme nous l'avons fait remarquer , viennent du plus ou du moins de sécheresse des années.

Les plantes , dans les années où les pluies ont été peu abondantes , fournissent beaucoup plus d'huile essentielle , & celles qu'elles rendent est un peu plus colorée.

Les huiles essentielles varient encore par leur consistance : les unes sont épaisses comme du beurre , telle que celle de roses , celle de persil , celle des racines d'énula-campana , &c. Les autres sont fluides & conservent cette fluidité tant qu'elles n'éprouvent point d'altération , comme celles de thym , de romarin , de sauge , de marjolaine , &c. D'autres , quoiqu'également fluides , sont susceptibles de se figer , ou plutôt de se cristalliser en totalité par un froid de huit degrés au-dessus de la congélation : ce sont toutes les huiles essentielles que fournissent les semences

des plantes ombellifères , comme l'anis , le fenouil , l'aneth , le cumin , &c.

Ces dernières huiles perdent en vieillissant , la propriété de se congeler ainsi par le froid. Nous examinerons la cause dans un instant.

Toutes les huiles essentielles des plantes de ces pays-ci , sont plus légères que l'eau : elles nagent à sa surface ; du moins on n'en connoît point quant à présent qui soient plus lourdes que l'eau : mais celles des matières végétales exotiques , comme celles de girofle , de cannelle , de cassia-ligne , de muscade , de saffras , de santal citrin , de bois de Rhodes , &c. se tiennent en partie sous l'eau , & elles nagent aussi quelquefois à sa surface. Ces variétés peuvent venir de l'âge de ces substances , de la quantité d'eau qu'on a employée pour tirer ces huiles , ou de leur degré de raréfaction , ou de dilatabilité plus grande que celle de l'eau avec laquelle elles distillent , indépendamment de ce qu'elles contiennent une plus grande quantité de principes salins que les huiles essentielles de ce pays-ci.

La couleur des huiles essentielles n'est point une qualité inhérente à ces huiles , comme plusieurs Chymistes l'ont pensé : elle varie considérablement par une infinité de circonstances , comme de la saison plus ou moins pluvieuse , de la quantité d'eau qu'on emploie pour distiller les plantes. En général , les huiles essentielles sont moins colorées lorsqu'on distille les plantes avec beaucoup d'eau ; elles sont alors blanches ou d'une légère couleur citrine.

Plusieurs Chymistes disent que les plantes seches rendent plus d'huile essentielle que les plantes récentes : ils ont été contredits , mais sans qu'on ait éclairci la question : il paroît même que le peu d'expériences qu'on a faites à ce sujet n'ont pas été suivies avec tout le soin convenable. On a vraisemblablement fait ces comparaisons sur des poids égaux de plantes seches & de plantes vertes , sans même spécifier les espèces de plantes. J'ai fait sur cette matière plusieurs expériences avec tout le soin convenable , & j'ai remarqué qu'il arrive l'un & l'autre cas , c'est-à-dire , qu'il y a des plantes qui rendent davantage d'huile essentielle

lorsqu'elles sont seches, tandis que d'autres, au contraire, en rendent une plus grande quantité lorsqu'elles sont récentes.

J'ai pesé cent livres d'origan rouge récent & bien en fleurs, cueilli le même jour ensemble, & dans le même terrain : je l'ai partagé en deux parties : j'en ai distillé une part dans cet état de fraîcheur, & j'ai fait sécher l'autre pour la distiller après : les cinquante livres de cet origan récent ont rendu un gros cinquante-quatre grains d'huile essentielle. Lorsque les cinquante autres livres de cette même plante ont été bien séchées, je les ai pesées de nouveau, il s'en est trouvé quinze livres quatre onces : je les ai distillées comme ci-dessus avec de nouvelle eau, c'est-à-dire, sans me servir de l'eau distillée de la précédente distillation, afin que la comparaison fût exacte ; j'ai obtenu quatre gros d'huile essentielle semblable à la précédente ; ce qui fait par conséquent deux gros seize grains d'huile essentielle que cette plante sèche a rendus de plus que lorsqu'elle étoit fraîche.

Plusieurs habiles Chymistes, & particulièrement Hoffmann, qui a beaucoup travaillé sur les huiles essentielles, recommandent d'ajouter du sel marin avec les végétaux qu'on distille, & qui fournissent des huiles essentielles plus pesantes que l'eau, tels que sont le saffraas, le santal citrin, la cannelle, &c. Le but de ce mélange est de donner à l'eau, contenue dans l'alambic, plus de densité, afin qu'elle soit en état de recevoir un plus grand degré de chaleur, & par-là de volatiliser plus facilement les huiles pesantes qui se brûleroient au fond de l'alambic avant qu'elles pussent s'élever. Hoffmann dit à cette occasion que les huiles essentielles qu'on obtient par cette méthode, sont plus ténues, plus belles, & qu'on en retire une plus grande quantité. Cependant je n'ai remarqué aucune différence de l'une ou de l'autre manipulation, tant dans les qualités que dans les quantités des huiles essentielles : ainsi le sel marin est absolument inutile dans ces distillations. D'ailleurs, la plus grande pesanteur spécifique de ces huiles, comparée à l'eau, ne signifie rien par rapport à

leur volatilité : elle n'empêche pas que ces huiles ne s'élevent au même degré de chaleur où s'élevent les autres huiles essentielles , même les plus légères : en un mot , les huiles pesantes de cette espece s'élevent & passent dans la distillation aussi facilement que les huiles essentielles légères , parcequ'elles sont toutes aussi volatiles qu'elles.

Hoffmann condamne , avec raison , la méthode de ceux qui prescrivent d'ajouter dans la distillation de ces mêmes végétaux , du sel alkali , au lieu de sel marin , parceque le sel alkali décompose ces huiles : il s'empare de leur acide , & il les réduit en savon.

Des huiles essentielles tirées des écorces de certains fruits , en prenant pour exemple celle de citron.

Dans ce pays-ci , on prépare cette huile en distillant les écorces récentes des citrons avec de l'eau , comme nous l'avons dit pour les autres végétaux : mais en Provence & en Portugal , où les citrons sont très communs , on en tire l'huile essentielle de deux manieres , c'est-à-dire , par distillation & sans distillation.

Pour tirer cette huile sans distillation , on se sert d'une machine remplie de petits clous , à peu près semblable à celles qui servent à carder la laine : on rape sur cette machine les écorces jaunes des citrons , jusqu'à ce qu'elles soient usées entièrement : une grande partie de l'huile essentielle coule naturellement , elle se rassemble dans une rigole qu'on a pratiquée à ce dessein , & on la reçoit dans une bouteille. Lorsqu'on a ainsi rapé une certaine quantité de citrons , on ramasse l'écorce divisée , qui ressemble à une pulpe : on l'exprime entre deux glaces pour faire sortir l'huile essentielle qu'elle contient : on la laisse éclaircir , & ensuite on la décante.

On prépare de la même maniere l'huile essentielle des écorces de cédrat , de bergamote , d'orange & de limette.

Les huiles essentielles qu'on a préparées par cette méthode sont un peu moins fluides ; mais elles ont une odeur plus agréable que celles qui ont été distillées , parcequ'elles n'ont rien perdu de leur esprit recteur. Comme

elles retiennent une petite quantité de mucilage, elles se conservent moins long-temps que celles qui en ont été privées par la distillation. Nous dirons un mot sur la falsification des huiles essentielles, après avoir parlé de leur rectification.

Rectification des huiles essentielles.

Les huiles essentielles, de même que les huiles grasses, sont composées d'acide, d'eau, de terre & du principe inflammable ou phlogistique. Les différentes proportions de ces substances sont toutes les différences qu'on remarque entre les huiles. Le principe salin, dans les huiles essentielles, paroît être infiniment plus développé que dans les huiles tirées par expression : c'est à lui qu'on doit attribuer la saveur caustique & brûlante des huiles essentielles. Leur principe inflammable est aussi dans un plus grand degré de pureté : il est beaucoup plus volatil que dans les huiles grasses : la portion la plus ténue de ce principe se dissipe au bout d'un certain temps ; elle emporte avec elle presque toute l'odeur des huiles essentielles : la portion qui reste acquiert une odeur rance ; ce qui vient du principe salin, qui, se trouvant plus à nu, agit puissamment sur les autres principes qui ne sont plus dans des proportions assez grandes pour contrebalancer son action. L'odeur des huiles essentielles s'anéantit même entièrement au bout de quelques années : en vieillissant, les unes s'épaississent en totalité, & d'autres en partie seulement : ces dernières laissent déposer au fond des bouteilles une matière résineuse de la consistance & d'une odeur fort approchante de la térébenthine, tandis que l'huile essentielle qui surnage paroît n'avoir rien perdu de sa fluidité. Cette résine se dissout dans l'huile essentielle lorsqu'on vient à l'agiter, & elle ne s'en sépare plus ; mais elle accélère considérablement leur défectuosité. Les huiles essentielles des semences des plantes ombellifères, parvenues à ce degré d'altération, ne sont plus susceptibles de se cristalliser par un froid léger comme auparavant.

Les huiles essentielles légères des plantes de ce pays-ci,

comme sont celles de thym , de romarin , de sauge , d'estragon , &c. éprouvent les changements dont nous venons de parler infiniment plus promptement que les huiles pesantes de cannelle , de girofle , de saffras , &c. On s'apperçoit du commencement de l'altération de ces huiles par la couleur jaune qu'elles font prendre aux bouchons de liege qui bouchent les bouteilles qui les contiennent , effet qui est commun avec l'acide nitreux : on s'en apperçoit aussi par l'altération qu'elles occasionnent aux papiers colorés qui coëffent les bouteilles. Ces observations sont de M. Geoffroy , Apothicaire. Les occasions de les vérifier ne m'ont pas manqué.

Les huiles essentielles devenues rances , & qui ont perdu entièrement leur odeur , ne peuvent plus la recouvrer par la rectification ordinaire , parcequ'elles sont alors privées de tout leur esprit recteur. Cependant il y a des moyens de leur rendre toutes leurs propriétés , comme nous allons le dire en parlant des différentes manieres dont on procede à leur rectification.

1°. On met dans un grand alambic l'huile essentielle qu'on veut rectifier , celle de romarin , par exemple , avec beaucoup de la même plante récente , & une suffisante quantité d'eau : on procede à la distillation comme nous l'avons dit précédemment ; l'huile essentielle gâtée par vétusté se rectifie , elle se sature d'une nouvelle quantité d'esprit recteur , & elle s'élève avec l'huile essentielle que fournit la plante verte. Cette maniere de rectifier les huiles essentielles est préférable à toutes celles qu'on peut imaginer ; l'huile essentielle est entièrement renouvelée.

2°. Lorsque les huiles essentielles ne sont pas dans un état de défectuosité , tel que celui que nous venons de supposer , & qu'on veut les rectifier , seulement pour les rendre plus ténues , ou pour les débarrasser de leur couleur , comme l'huile d'absinthe , par exemple ; on met cette huile dans une cornue de verre ; on la place dans le bain de sable d'un fourneau ; on adapte un récipient au bec de la cornue , & on procede à la distillation par une chaleur modérée , & à peu près semblable à celle de l'eau bouillante

lante. L'huile essentielle qui passe est limpide & presque sans couleur. On cesse la distillation lorsqu'on s'apperçoit qu'elle commence à se colorer, & que celle qui reste dans la cornue, est devenue épaisse comme de la térébenthine. On ferre l'huile rectifiée dans un flacon de crystal, qui bouche bien.

Il reste dans la cornue une matiere résineuse épaisse, qu'on rejette comme inutile.

On rectifie de la même maniere toutes les huiles essentielles qui ont besoin de l'être.

Toutes les huiles essentielles diminuent considérablement pendant leur rectification, les unes d'environ un tiers, & d'autres davantage; cela dépend de l'état de déperissement où elles se trouvent lorsqu'on les rectifie: en général on en retire d'autant moins, qu'elles sont plus altérées par vétusté.

Chaque fois qu'on rectifie une huile essentielle quelconque, il y en a une partie qui se compose; ce qu'on reconnoît facilement par la résidence qui reste au fond de la cornue, & par la petite quantité d'eau acide qui se trouve dans le récipient, sous l'huile rectifiée. Ce principe n'étoit nullement apparent avant qu'on soumit l'huile essentielle à la rectification: il doit sa séparation à quelque portion de phlogistique qui s'est dissipée pendant la rectification, & qui a quitté le principe aqueux. Si l'on faisoit distiller ainsi un grand nombre de fois une même quantité d'huile, il est certain qu'on la réduiroit toute en eau & en matiere résineuse; si l'on distilloit ensuite cette matiere résineuse, on la réduiroit toute en charbon: ce charbon, brûlé à l'air libre, se réduit ensuite en terre.

Lorsqu'on veut que les huiles essentielles se conservent le plus long-temps qu'il est possible en bon état, il faut les renfermer dans des flacons de crystal, bouchés aussi de crystal; tenir les flacons entièrement pleins, du moins autant qu'on le peut; ne les déboucher que le moins souvent qu'il est possible, & les tenir dans un endroit frais.

*Des huiles essentielles falsifiées,
Et des moyens de reconnoître ces falsifications.*

Un Apothicaire exact ne doit employer que les huiles essentielles qu'il a préparées lui-même, ou du moins qui ont été préparées par des gens qu'il connoît pour être exacts. Presque toutes celles qui sont chères, & qui nous sont envoyées par les Etrangers, sont mélangées; les unes avec des huiles essentielles de moindre valeur, les autres avec des huiles essentielles d'autres substances, & auxquelles on a fait perdre leur odeur en les exposant à l'air, ou en les laissant vieillir; d'autres avec des huiles grasses, comme sont celles d'olives, d'amandes douces, &c. & d'autres enfin avec de l'esprit de vin.

Celles qui sont sujettes à être mêlées avec des huiles grasses, sont celles de cannelle, de girofle, de macis, de muscades, de saffras, de bois de Rhodes, &c. ces huiles nous viennent par la Hollande, elles coûtent moins que celles qu'on prépare soi-même: c'est ce qui est cause que peu d'Artistes se donnent la peine de les préparer, parcequ'ils n'en trouveroient que peu ou point de débit. Voici le moyen de reconnoître ces fraudes. 1°. On imbibe un morceau de papier blanc d'une de ces huiles, & on le fait chauffer légèrement; l'huile essentielle, étant volatile, se dissipe en entier, & laisse le papier pénétré par l'huile grasse, qui ne peut se dissiper de la même manière. Lorsque l'huile essentielle est pure, le papier reste parfaitement sec, blanc, & ne paroît nullement avoir été mouillé par de l'huile; en un mot, on peut écrire dessus comme auparavant.

2°. En distillant au bain marie ces huiles falsifiées, la portion d'huile essentielle passe dans la distillation, & l'huile grasse reste au fond du vaisseau, parcequ'elle ne peut s'élever au degré de chaleur de l'eau bouillante.

Quelques personnes croient qu'on peut falsifier les huiles essentielles, en mettant des huiles grasses dans l'alambic, avec les végétaux qu'on distille; mais c'est une erreur. La chaleur de l'eau bouillante n'est pas suffisante pour faire

élever les huiles grasses pendant la distillation, & l'huile essentielle des végétaux n'en volatilise aucune portion, comme je m'en suis assuré par l'expérience. Enfin, on ne tire pas plus d'huile essentielle que si l'on n'eût point ajouté d'huile grasse; ainsi cette espèce de falsification n'est point à craindre.

Plusieurs Parfumeurs vendent pour huiles essentielles de lavande, de thym, de marjolaine, &c. l'infusion de ces fleurs & plantes dans les huiles grasses: mais on peut reconnoître ces fraudes par les moyens dont nous venons de parler; & encore en les mêlant avec de l'esprit de vin, elles se troublent & elles se précipitent au lieu de se dissoudre.

Presque toutes les huiles essentielles céphaliques, comme celles de thym, de romarin, de sauge, de lavande, de marjolaine, de polium, &c. & les huiles essentielles carminatives, comme celles d'anis, de fenouil, de cumin, de carvi, &c. sont sujettes à être mêlées avec de l'essence de térébenthine très rectifiée. Il y a des gens qui mettent même cette dernière huile essentielle dans l'alambic avec les plantes, afin que, distillant en même temps que les huiles essentielles, elle se rectifie en se mêlant avec elles. Cette fraude est difficile à reconnoître lorsque l'essence de térébenthine est bien rectifiée. Cependant il est possible de s'en appercevoir en imbibant un linge de ces huiles essentielles falsifiées: on les laisse à l'air pendant quelques heures: l'odeur aromatique des huiles essentielles des plantes, étant plus volatile, se dissipe la première, le linge reste imprégné de l'odeur de l'essence de térébenthine. L'affinité de l'essence de térébenthine avec ces huiles est si grande, qu'il est absolument impossible de les séparer l'une de l'autre; on ne peut tout au plus que reconnoître la fraude.

Les huiles essentielles céphaliques dont nous venons de parler, ainsi que celles de citron, de cédrat, de bergamote, d'orange, de limette, &c. sont encore sujettes à être falsifiées avec de l'esprit de vin, en place d'essence de térébenthine. Cette falsification altere infiniment moins les huiles essentielles. On la reconnoît en les mêlant avec de

P'eau : le mélange devient blanc & laiteux sur-le-champ ; l'esprit de vin s'unit à l'eau , & l'huile essentielle vient nager à la surface ; on la peut séparer par le moyen d'un entonnoir , & la rectifier comme nous l'avons dit précédemment. On peut encore verser dans un tube de verre un poids donné de l'huile essentielle qu'on soupçonne être alongée par de l'esprit de vin : on ajoute de l'eau : on agite le mélange : on le laisse s'éclaircir : on décante l'huile : on la pèse ; ce dont elle se trouve être diminuée , est la quantité d'esprit de vin qu'elle contenoit qui s'est mêlé à l'eau.

A l'égard de celles qui sont altérées par le mélange d'une huile essentielle de peu de valeur , dont on a laissé perdre l'odeur , il n'est pas possible d'en reconnoître la falsification , si ce n'est par leur odeur qui est toujours plus foible que celles des huiles essentielles non altérées.

Observations sur la quantité d'Huile essentielle qu'on tire de plusieurs végétaux.

Nous ajoutons à la suite de tout ce que nous avons dit sur les huiles essentielles , nos observations sur un certain nombre de végétaux , relativement à la quantité d'huile essentielle qu'ils fournissent. J'aurois désiré que ces observations fussent plus nombreuses , elles feroient plus intéressantes ; celles-ci ont été amassées sans dessein. Si j'avois compté en faire usage , je les aurois multipliées bien davantage ; je n'en aurois pas laissé perdre un très grand nombre , ou je n'aurois pas négligé de tenir note des observations d'une infinité de plantes que j'ai distillées , & dont je ne puis parler ici , ne trouvant aucun détail sur leur compte. D'ailleurs , pour que ces observations fussent aussi exactes qu'on est en droit de le désirer , il faudroit qu'il fût fait mention du temps qu'il a fait depuis l'accroissement des plantes jusqu'à l'instant qu'on les a distillées ; ainsi que du mois , de l'année où l'on a préparé ces huiles ; & réitérer ces observations pendant plusieurs années de suite ; enfin , distiller ces plantes dans deux états , c'est-à-dire récentes , & ensuite après les avoir fait sécher , &c. Je rapporte , à la vérité , quelques unes de ces observa-

tions ; mais elles auroient besoin d'être multipliées , afin de pouvoir établir quelques principes généraux sur cette matière ; ce qui ne manqueroit pas de donner beaucoup de connoissances sur la végétation en général. Je suis persuadé qu'on observeroit que plusieurs plantes qui , dans certaines années , ont fourni davantage d'huile essentielle dans leur état de fraîcheur , que lorsqu'elles étoient desséchées , fourniroient au contraire , dans d'autres années , plus d'huile essentielle , étant distillées dans cet état de sécheresse , que distillées dans leur état de fraîcheur. Quoi qu'il en soit , je pense que le peu d'observations que je rapporte sur cette matière , sera toujours fort utile à ceux qui ont occasion de travailler sur le même sujet. Il est intéressant pour ceux qui ont besoin de préparer des huiles essentielles , de savoir à peu près combien chaque plante en fournit.

Je dois encore observer que toutes les fois qu'on distille une plante pour en tirer l'huile essentielle , on en obtient toujours davantage , toutes choses égales d'ailleurs , lorsqu'on en distille beaucoup à la fois. Il y a des plantes qui en contiennent si peu , qu'on ne recueille point d'huile essentielle , lorsqu'on les distille en petits.

Nous ajouterons encore une remarque sur la même matière. Nous croyons que si l'on distilloit la même plante dans différents états de maturité , séchée & non séchée , on observeroit que le temps de la floraison ne seroit pas toujours le plus avantageux pour distiller toutes les plantes : il y en a qui fourniroient plus d'huile avant la floraison , tandis que d'autres en fourniroient davantage après.

Absinthe. Vingt-cinq livres de grande absinthe ont fourni , au mois de Juillet 1759 , dix gros d'huile essentielle.

Au mois de Juillet 1766 , cent soixante livres de la même plante ont rendu cinq onces & demie d'huile essentielle : l'été étoit très pluvieux. Par proportion au produit de l'année 1759 , j'aurois dû tirer onze onces cinq gros d'huile.

Dans le même mois de Juillet 1766 , sept cents douze livres d'absinthe semblable , en fleur comme la précédén-

te, m'ont rendu vingt onces d'huile essentielle, au lieu de trente-cinq onces cinq gros que j'aurois dû tirer par proportion au produit de l'année 1759.

L'huile essentielle d'absinthe est ordinairement d'une couleur verte très foncée, moins fluide que la plupart des autres huiles essentielles : la couleur de cette huile vient d'un principe résineux qu'elle enlève par la distillation.

Aneth. Soixante livres d'aneth récent, distillées au mois de Septembre 1763, m'ont rendu une once & demie d'huile essentielle, d'une légère couleur citrine.

Quatre livres de *semences d'aneth* seches m'ont fourni deux onces d'huile semblable à la précédente, mais plus odorante.

Vingt livres de *semences d'aneth* récentes, distillées au mois d'Octobre 1780, m'ont rendu douze onces d'huile essentielle blanche & très fluide.

Anis. Huit livres de semences d'anis nouveau, distillées au mois de Mars 1760, m'ont rendu deux onces six gros d'huile essentielle. Dans une autre opération, & à la même dose, en me servant de l'eau de la distillation précédente, j'ai tiré trois onces & demie d'huile essentielle. Au mois de Janvier 1761, j'ai distillé seize livres de pareilles semences nouvelles, j'ai tiré sept onces d'huile essentielle. Cette huile se cristallise à une température de dix degrés au dessus de la congélation : lorsque par vétusté elle commence à rancir, elle perd la propriété de se cristalliser.

Bois de Rhodes. Quatre-vingts livres de bois de Rhodes, distillées en une seule fois, m'ont fourni neuf gros d'huile essentielle, légère, un peu jaune, & d'une odeur admirable. Dans une semblable opération, une pareille quantité de même bois, mais mieux choisi, c'est-à-dire, plus dur & plus résineux, m'a rendu deux onces d'huile semblable à la précédente.

Les Hollandois préparent une huile de bois de Rhodes avec de l'huile grasse, dans laquelle ils font infuser du bois de Rhodes rapé. D'autres préparent cette huile, en mêlant à de l'huile d'olives la portion d'huile qui sort la

la première du bois de Rhodes, lorsqu'on le distille à sec dans une cornue : mais toutes les huiles de Rhodes qui nous viennent de Hollande, sont absolument mauvaises, & n'ont aucune ressemblance avec celle dont nous parlons, si ce n'est par le nom seulement.

Camomille romaine. Quatre vingt-deux livres de fleurs de camomille, récentes & mondées de toute herbe, distillées au mois de Juillet 1766, ont rendu treize gros d'huile essentielle, d'une belle couleur bleue. Huit jours après, j'ai distillé une pareille quantité de fleurs récentes, & également mondées : j'ai tiré dix-huit gros d'huile essentielle, semblable à la précédente. Dans cette seconde distillation, je me suis servi, en place d'eau, de l'eau qui a distillé à la première préparation. L'été de cette année a été très pluvieux.

J'ai mis en distillation quatre-vingts livres des queues séparées des fleurs ci-dessus, qui n'ont fourni qu'un demi-gros d'huile essentielle, laquelle étoit d'une couleur citrine.

La plupart des Chymistes qui ont préparé de l'huile essentielle de camomille, disent que dans notre climat on ne peut l'obtenir bleue, comme avec les fleurs de cette même plante cultivée dans les pays chauds. D'autres Chymistes prétendent que cette couleur vient du cuivre de l'alambic dans lequel on la prépare. Mais je puis assurer le contraire : j'ai préparé celle-ci dans un alambic d'étain, elle n'en a pas été moins bleue, & depuis deux années qu'elle est faite, elle conserve encore cette couleur, qui cependant devient un peu verdâtre. J'ai préparé cette même huile dans des années seches : elle étoit d'une couleur citrine, quoiqu'elle fût distillée dans un alambic de cuivre, bien éramé à la vérité. Je pense que la couleur de cette huile lui vient d'un principe résineux verd, qui est contenu dans cette fleur en très grande quantité, lequel monte en partie avec l'huile essentielle pendant la distillation. Mais cette couleur disparoît entièrement au bout de quelques années, & l'huile devient d'une couleur ambrée.

Cannelle. La cannelle ordinaire fournit une si petite quantité d'huile essentielle, qu'on a été obligé de renoncer à la préparer en Europe, à cause du prix excessif auquel elle revient : douze livres & demie de cannelle rendent une eau très odorante, qui contient ordinairement depuis quelques gouttes, jusqu'à un gros d'huile essentielle, blanche, fluide, d'une odeur charmante ; en un mot, cette huile n'a aucune ressemblance avec celle que préparent les Hollandois, parcequ'ils ne l'envoient jamais pure, mais au contraire toujours falsifiée.

Il y a une espece de cannelle qu'on nomme *cassia lignea* fin, pour le distinguer d'une grosse écorce plus brune que la cannelle, & qu'on nomme aussi *cassia lignea* : celui dont nous parlons ressemble très fort à la cannelle ; il a beaucoup moins d'odeur. J'ai tiré de douze livres & demi de cette espece de *cassia lignea* deux gros & demi d'huile si semblable à celle de la cannelle ordinaire, qu'il n'étoit pas possible de la distinguer.

La cannelle fournissant si peu d'huile essentielle, cela avoit fait penser à quelques personnes que toute la cannelle qui est dans le commerce a été distillée par les Hollandois, qui sont propriétaires du pays où elle croît, afin d'en tirer l'huile avant de l'introduire dans le commerce ; mais on a reconnu le contraire. Il étoit plus simple d'imaginer qu'il doit y avoir dans le pays quelques autres substances qui appartiennent au cannellier, & qui fournissent davantage d'huile que la cannelle elle-même ; ou bien qu'il croît d'autres substances végétales du genre du cannellier & de la cannelle, propres à fournir une plus grande quantité d'huile semblable à celle qu'on tire de la cannelle : cette idée vient d'être confirmée par les faits. Depuis quelques années on nous apporte des Indes une écorce épaisse d'environ six ou huit lignes, d'une couleur & d'une odeur semblables à celle de la cannelle ordinaire : cette écorce étant mâchée est infiniment plus piquante que la cannelle ; mais elle se délaie dans la bouche, & y laisse une arriere-faveur mucilagineuse. On prétend que cette matiere est la premiere écorce de l'arbre qui produit la cannelle.

Soixante & quatorze livres de cette espece de cannelle , m'ont rendu vingt onces six gros d'huile essentielle , citrine , d'une odeur plus suave & plus franche que toutes les huiles de cannelle qui nous viennent de Hollande , & ne different pas beaucoup de celle qu'on tire de la cannelle ordinaire. Dans une autre opération soixante-deux livres de même cannelle m'ont rendu treize onces six gros d'huile essentielle semblable.

L'huile essentielle de cannelle est plus pesante que l'eau ; elle se tient dessous. Comme elle est précieuse , on aime à l'avoir entièrement séparée de toute l'eau avec laquelle elle a distillé , mais sans déchet , ce qui est assez difficile. J'ai imaginé d'exposer celle-ci à un froid de six degrés au-dessous de la glace ; l'eau a gelé entièrement elle étoit adhérente au flacon , tandis que l'huile ne l'étoit pas ; je l'ai décantée , & par ce moyen je l'ai privée de toute humidité , sans aucune perte. J'observerai à cette occasion que lorsque cette huile éprouve un froid de huit degrés au-dessous du terme de la glace , elle s'épaissit , se fige un peu , & se cristallise en partie.

Depuis quelques années , on a introduit dans le commerce la *graine du cannellier* : j'ai obtenu , de dix livres de cette graine , une once d'huile essentielle semblable à la précédente.

Carvi. Le trois Avril 1759 , j'ai distillé six livres de semences de carvi nouveau , sans être pilé : j'ai obtenu quatre onces & demie d'huile essentielle presque sans couleur.

Citrons. Dix livres de zestes de citrons ont rendu deux onces d'huile essentielle d'une légère couleur citrine.

Coriandre. Cent soixante & quatre livres de semences de coriandre sèche , distillées en deux fois , au mois de Juin 1764 , ont fourni cinq onces quatre gros d'huile essentielle fluide légèrement citrine.

Cubebes ou Poivre à queue. Douze livres & demie de cette graine , m'ont rendu deux onces & un gros d'huile essentielle , d'une légère couleur verte , n'ayant presque point d'odeur : cette huile n'est point fluide comme les

autres huiles essentielles : elle a une consistance à peu près semblable à celle de l'huile d'amandes douces.

Cumin. Vingt livres de semences de cumin nouveau, distillées au mois de Juin 1761, ont rendu douze onces d'huile essentielle légèrement citrine.

Enula campana. Douze livres de cette racine récente, distillées en une fois seule, le 20 Septembre 1760, m'ont rendu un demi-gros d'huile essentielle, qui se crystallise bien facilement.

Fenouil. Six livres de semences de fenouil, distillées en une seule fois, au mois de Mars 1760, m'ont fourni deux onces d'huile essentielle.

Au mois de Juillet 1766, j'ai distillé en une seule fois soixante & quinze livres de semences de fenouil, qui m'ont rendu trente onces d'huile essentielle, cela fait par proportion cinq onces d'huile que j'ai tirées de plus : cette différence vient de ce que cette dernière opération a été faite plus en grand, ce qui est toujours plus avantageux.

L'huile essentielle de semences de fenouil se crystallise comme celle de semence d'anis ; mais elle ne commence à le faire que par un froid de cinq degrés au dessous de la glace.

Fleurs de Noix. Cinq livres de fleurs de noix, distillées le 25 Avril 1759, m'ont rendu vingt grains d'huile essentielle, d'un blanc mat comme de la cire blanche, sans odeur, & ayant la consistance du beurre.

Fleurs d'oranges. Soixante-douze livres de ces fleurs, récentes & bien fraîches, distillées le 12 Juillet 1773, m'ont rendu une once six gros d'huile essentielle parfaitement blanche, sans couleur : le temps qui a précédé a été froid & pluvieux.

On donne à cette huile essentielle le nom de *Néroli*. Elle est bien différente pour la pureté & pour l'odeur de celle de commerce à laquelle on donne le même nom.

Genievre. Les baies de genievre varient beaucoup par rapport à la quantité d'huile essentielle qu'elles fournissent : cela dépend du degré de maturité, & même des années.

Quarante-trois livres de genievre distillées au mois de Novembre 1759, & peu avant sa maturité, n'ont rendu qu'un gros d'huile essentielle, tandis que dix livres de genievre de la même année, mais cueilli beaucoup plus tard, ont rendu quatre gros d'huile essentielle.

Au mois de Janvier 1764, j'ai distillé deux septiers de genievre, mesure de Paris, qui m'ont fourni dix-neuf onces d'huile essentielle, légèrement citrine.

En 1769, au mois de Décembre, deux septiers de genievre, pesant ensemble deux cents cinquante-sept livres, m'ont rendu une livre huit onces six gros d'huile essentielle très belle. Le 27 Octobre 1773, j'ai distillé un septier de genievre qui pesoit cent quarante-quatre livres; j'ai obtenu seize onces d'huile essentielle très fluide & légèrement ambrée.

Au mois de Novembre 1775, deux septiers de genievre récent, pesant deux cents trente-six livres, distillés en quatre fois, m'ont rendu deux livres d'huile essentielle. Lorsqu'on ne pile pas un peu les baies, on tire presque les deux tiers de moins d'huile.

Hysope. Vingt livres d'hysope en fleurs, distillées au au mois de Juillet 1757, m'ont rendu six gros d'huile essentielle, d'une légère couleur ambrée.

Quatre-vingt-une livres d'hysope, pareillement en fleurs & récente, distillées au commencement de Juillet 1769, m'ont rendu deux onces cinq gros vingt-quatre grains d'huile essentielle de couleur ambrée.

J'ai fait sécher quatre-vingt-dix-huit livres de la même plante cueillie en même temps que la précédente, qui, étant séchées se sont trouvées peser soixante-trois livres; j'ai distillé ces soixante trois livres d'hysope qui m'ont fourni deux onces trois gros & demi d'huile essentielle semblable à la précédente, mais plus colorée.

Lavande. Quinze livres de fleurs de lavande, distillées le 22 Août 1752, en une seule fois, ont rendu cinq onces & demie d'huile essentielle, d'une légère couleur citrine.

Trente-quatre livres de fleurs de lavande, distillées

au mois de Juillet 1763, ont rendu sept onces d'huile essentielle, d'une légère couleur citrine.

Quatre-vingts livres des mêmes fleurs, distillées au mois d'Août de la même année, ont rendu une livre neuf onces d'huile essentielle, semblable à la précédente & de la même couleur.

Cinq livres de queue, parfaitement exemptes de fleurs, ne m'ont fourni que quelques gouttes d'huile essentielle.

Maniguette ou graine de Paradis. Vingt-cinq livres de cette graine, distillées au mois d'Octobre 1764, m'ont rendu un gros & demi d'huile essentielle. Cette graine est exotique; elle est fort odorante, & cependant elle fournit fort peu d'huile essentielle.

Marjolaine. Cent cinquante livres de cette plante, récente & en fleur, distillées au mois de Juillet 1760, ont fourni quinze onces d'huile essentielle, un peu citrine.

D'une autre part, j'ai fait sécher trente livres de cette même plante, cueillies le même jour & dans le même terrain: elles se sont réduites à huit livres quatorze onces par la dessiccation: j'ai distillé ces huit livres quatorze onces de plantes ainsi séchées, elles m'ont rendu deux onces deux gros d'huile essentielle, absolument semblable à la précédente. Il résulte de ces expériences, que cette plante séchée a rendu six gros d'huile de moins que n'en auroient rendu trente livres de la même plante récente.

Le 20 Août 1766, j'ai pareillement distillé cent livres de marjolaine récente & en fleurs: je n'ai obtenu que quatre onces d'huile essentielle semblable aux précédentes.

Le 23 Juin 1769. Cent cinquante-six livres de marjolaine en fleurs & récente, m'ont fourni trois onces cinq gros d'huile essentielle.

Matricaire. Cinquante-six livres de matricaire en fleurs, distillées au mois de Septembre 1763, m'ont fourni une once & demie d'huile essentielle, d'une légère couleur citrine.

Menthe de Jardin. Quatre-vingt-seize livres de menthe de jardin, distillées au mois d'Août 1763, ont rendu une once d'huile essentielle, d'une légère couleur rouge.

Millefeuille. Soixante & douze livres de millefeuille en fleurs, distillées au mois de Septembre 1763, n'ont point rendu d'huile essentielle; l'eau avoit beaucoup d'odeur, & elle étoit un peu blanche laiteuse.

Myrte. Dix livres de feuilles de myrte m'ont rendu un gros d'huile essentielle un peu verte.

Origan blanc. Cent cinquante livres d'origan blanc, récent & en fleurs, distillés le 10 Juillet 1760, m'ont rendu quinze onces d'huile essentielle un peu citrine, mais très fluide.

J'ai fait sécher trente livres de la même plante, qui se sont réduites à huit livres quatorze onces après la dessiccation. Je les ai soumises à la distillation avec de l'eau pure, je n'ai obtenu que deux onces deux gros d'huile essentielle semblable à la précédente; au lieu de trois onces que j'aurois dû tirer, c'est par conséquent six gros d'huile essentielle qui s'est dissipée pendant la dessiccation de la plante.

Origan rouge. Cinquante livres d'origan à fleurs rouges, récent & bien en fleurs, distillées le 27 Août 1765, en une seule fois, ont rendu un gros cinquante-quatre grains d'huile essentielle, d'une légère couleur rougeâtre.

D'une autre part, j'ai fait sécher cinquante livres du même origan, cueilli en même temps & dans le même terrain; lorsqu'il a été suffisamment sec, je l'ai distillé en une seule fois, j'ai obtenu quatre gros d'huile essentielle.

Le 19 Août 1773, j'ai distillé en une seule fois soixante-huit livres d'origan blanc, récent & bien en fleurs, qui m'ont rendu deux onces & demie d'huile essentielle un peu ambrée.

Perfil. Soixante livres de persil, presque en fleurs, m'ont fourni quatre gros d'huile essentielle très verte, & de la consistance du beurre.

Ravine fara. Quinze livres d'écorces du bois de ravine fara concassé, distillées le 27 Janvier 1775, m'ont rendu deux onces d'huile essentielle de couleur citrine. La plus grande partie de cette huile se tient sous l'eau, &

l'autre furnage. Cette huile se crystallise par un froid de seize degrés au-dessous de la glace. Cette écorce fournit beaucoup d'esprit recteur. L'eau qui a passé avec l'huile essentielle au commencement de la distillation, étoit très blanche & laiteuse.

Rue. Vingt-une livres de cette plante récente, prise entre fleurs & graines, distillées le 31 Août 1757, ne m'ont rendu qu'un gros d'huile essentielle. Mais dix livres de semences de la même plante m'ont rendu deux onces d'huile essentielle semblable à la précédente.

Romarin. Vingt-quatre livres de feuilles de romarin, récentes, distillées en une seule fois, m'ont rendu une once d'huile essentielle, d'une couleur ambrée, le 20 Mars 1758.

Roses pâles. Quatre-vingts livres de roses pâles avec leur calice distillées le 24 Juin 1771, m'ont fourni un gros d'huile essentielle, d'un léger couleur de rose & épaisse comme du beurre. Lorsqu'on sépare les calices des roses on tire beaucoup moins d'huile & elle n'est pas meilleure. On s'apperçoit d'ailleurs pour peu qu'on touche les calices de roses, qu'ils poissent les doigts à la maniere de la térébenthine.

Sabine. Six livres de sabine récente, distillées au mois de Septembre 1750, m'ont rendu quatre gros d'huile essentielle.

Vingt-trois livres de sabine récente, distillées au mois d'Août 1757, m'ont rendu quatre onces & demie d'huile semblable.

Sabine. Quatre-vingt-huit livres de sabine distillée, récente le 7 Mai 1769, temps sec, m'ont rendu dix-huit onces d'huile essentielle très légèrement ambrée.

Le 9 Mai de la même année, soixante-dix-huit de sabine, prise dans un autre terrain & distillée, récente, m'ont rendu vingt onces deux gros d'huile essentielle semblable à la précédente.

Au mois de Novembre 1773, cent cinquante livres de sabine récente, distillée en deux fois, m'ont fourni deux livres cinq onces & demie d'huile essentielle.

Sassafras. Soixante livres de sassafras, coupées menu, ont rendu dix onces & demie d'huile essentielle, d'une couleur ambrée.

D'une pareille distillation, en me servant de l'eau de la distillation précédente, j'ai tiré de la même quantité du même bois, douze onces & demie d'huile. D'autres fois j'ai tiré treize onces & demie, & treize onces cinq gros d'huile essentielle semblable.

Dans une autre distillation, j'ai ajouté à soixante livres de sassafras, douze livres de sel marin, & me servant de l'eau des distillations précédentes, je n'ai obtenu qu'onze onces d'huile essentielle.

L'huile essentielle de sassafras, comme celles tirées des matières exotiques, se tient en plus grande partie sous l'eau & l'autre furnage, mais si l'eau est un peu tiède, toute l'huile furnage.

Sauge. Quarante six livres de grande sauge en fleurs, distillées au mois de Juillet 1763, ont rendu deux onces & demie d'huile essentielle d'une légère couleur citrine.

Quarante huit livres de la même plante, en fleurs, distillées au mois de Juillet 1765, ont fourni trois onces d'huile essentielle, semblable à la précédente.

Au mois de Juin 1767, j'ai distillé cent soixante-huit livres de grande sauge, qui ne m'ont rendu que deux onces trois gros d'huile essentielle. Le printemps avoit été fort pluvieux, même jusqu'au moment où j'ai fait cette dernière distillation.

Serpolet. Trente livres de serpolet récent, en fleurs, distillées au mois d'Août 1763, ont fourni un demi-gros d'huile très colorée, tirant sur le rouge. Cette plante est très aromatique, cependant elle rend bien peu d'huile essentielle. Il y a lieu de présumer qu'elle en fourniroit davantage, si on la distilloit sèche.

Tanaïsie. Soixante & douze livres de tanaïsie en fleurs, distillées au mois d'Août 1763, ont fourni une once & demie d'huile essentielle d'une légère couleur citrine.

Cinq cents vingt livres de tanaïsie bien en fleurs récentes, distillées en sept fois au mois de Juillet & Août

1769, m'ont fourni vingt-six onces quatre gros d'huile essentielle légèrement ambrée. Le temps qui avoit précédé la cueillette avoit été très sec.

Vertus
des huiles
essenti-
elles.

Les huiles essentielles ont, en général, les vertus des plantes qui les ont fournies : c'est pourquoi il seroit inutile & trop long de parler de leurs vertus l'une après l'autre. Nous ferons observer seulement que leurs vertus sont plus marquées & dans un plus grand degré : elles sont en général, actives, pénétrantes, & elles agissent plus promptement & plus puissamment que les plantes d'où on les a tirées : il faut éviter de les faire prendre seules, à cause de cela : elles s'attachent à la gorge, elles occasionnent des picotements, des chaleurs excessives, & même des ampoules. Plusieurs de ces huiles sont même caustiques, appliquées à l'extérieur, & font l'effet d'un vésicatoire : telles sont les huiles légères des plantes céphaliques indigènes, comme l'huile essentielle de thym, de fauge, de marjolaine, &c. &c.

Dose. La dose est depuis une goutte jusqu'à huit.

Baume de Vinceguere, de Laiçtoure ou de Condom.

C'est un mélange d'huiles essentielles, ou une mixture, & non un baume : sa dénomination est impropre : nous verrons dans une autre occasion quels sont les médicaments qui doivent porter le nom de baume.

℥ Huiles essentielles rectifiées	de Lavande,	}	āā. ʒ j.
	de Térébenthine,		
	de Pétrole,		
	de Genievre,		
	de Girofle,	}	āā. . . ʒ ij.
	de Macis,		
	de Muscade,		
	de Benjoin rectifié,		ʒ β.
Camphre,	}	āā.	ʒ j.
Safran pulvérisé,			
Musc,	}	āā.	ʒ β.
Ambre gris pulvérisé,			

On met toutes les huiles essentielles dans un flacon
qui

qui bouche bien : on ajoute les autres substances : on fait digérer ce mélange à la chaleur du soleil , pendant trois ou quatre jours , en l'agitant de temps en temps : on le laisse déposer , & on le conserve sur son marc : on est dans l'usage de ne le donner jamais trouble.

Plusieurs Pharmacopées prescrivent de la poudre de crapaud dans la recette de ce baume : mais cette substance animale , outre qu'elle répugne à bien du monde , ne peut communiquer aucune vertu à ce baume : c'est pour ces raisons que je la supprime de ce mélange. On croit communément que le crapaud résiste au venin , & qu'il a la propriété de chasser le mauvais air ; mais ce sont des vertus que les Anciens lui ont attribuées gratuitement.

Le baume de Vinceguere est réputé très bon pour purifier l'air pestiféré & pour se préserver des maladies contagieuses : on le flaire de temps en temps , & on en fait brûler un peu dans la chambre qu'on occupe : pris intérieurement il est sudorifique : il est bon dans les fièvres malignes , dans la peste , dans la petite vérole , la rougeole ; mais c'est lorsqu'il convient d'exciter la transpiration , de faire suer & de ranimer. Ce remède est fort chaud. La dose est depuis une goutte jusqu'à huit ou dix , en bols , ou imbibé dans un peu de sucre.

Vertus.

Dose.

Sur les Savons.

Après avoir dit tout ce que nous avons cru nécessaire sur les huiles essentielles , & après avoir parlé de quelques compositions qui résultent de leurs mélanges , nous croyons devoir placer ici la combinaison de ces mêmes huiles avec l'alkali fixe , qui forme une espèce de savon , auquel on a donné le nom de *savon de Starkey* , lorsque ce composé est fait avec de l'huile essentielle de térébenthine. Cette espèce de savon entre dans la composition des pilules de Starkey , dont nous parlerons à l'article des pilules. Mais pour bien entendre ce que nous avons à dire sur cette matière , nous ne pouvons nous dispenser de parler du savon ordinaire qu'on fait avec de l'huile d'oi-

lives. J'ai pensé faire plaisir de placer de suite ces deux especes de savon.

On nomme savon, en général, une combinaison formée par l'union d'une matiere saline avec une huile. D'après cette définition, on doit sentir qu'on peut faire des savons avec des acides & des huiles; qu'on en peut pareillement faire avec des sels neutres & des huiles. L'alkali volatil, soit *fluor*, soit concret, doit encore former une autre espece de savon: enfin l'alkali fixe, uni aux huiles, forme le savon par excellence; & c'est ce composé qui a donné le nom à tous les autres dont nous venons de parler. Toutes ces combinaisons se font tous les jours dans les Laboratoires des Chymistes, & elles présentent des détails & des phénomènes singuliers, dans lesquels nous ne pouvons entrer ici: ils seront mieux placés dans l'Ouvrage sur la Chymie que j'ai déjà annoncé. La nature travaille continuellement à former ces especes de combinaisons dans les substances des regnes végétal & animal, & on a donné aussi à ces substances le nom de *savon*, ou de *matieres savonneuses*, suivant l'état où elles se trouvent. Les sucres, les extraits, les sels essentiels des végétaux, &c. sont autant de matieres savonneuses composées de sels & d'huiles. Il est certain que dans toutes ces substances, l'huile est rendue miscible à l'eau par l'intermede de la matiere saline. La saveur salée ou sucrée des sels essentiels, ou du sucre, ne dérange rien à la doctrine que nous établissons sur cette matiere; ces saveurs indiquent seulement que le principe salin est dominant. Nous ne parlerons ici que des deux especes de savon que nous avons annoncées; savoir, le savon blanc médicinal, & le savon de Starkey.

Le savon blanc se fait avec un alkali préparé d'une matiere particuliere, qu'on emploie sous la forme d'une liqueur: on la nomme *lessive caustique des Savonniers*: nous allons en parler d'abord.

Lessive de Savonniers.

℥ Chaux vive,	℔ xxij.
Soude d'Alicante,	℔ xv.
Eau,	q. f.

On réduit la soude en poudre grossière : on la met dans une grande marmite de fer avec la chaux : on verse par-dessus plusieurs seaux d'eau : on place la marmite sur le feu : on fait bouillir le mélange pendant deux heures, ayant soin de le remuer souvent avec une spatule de fer, afin que la matière ne s'attache point au fond du vaisseau : on filtre la liqueur au travers d'un linge tendu par les quatre coins sur un châssis de bois : on met la liqueur à part. Lorsque le marc est suffisamment égoutté, on le fait bouillir une seconde fois dans de nouvelle eau de rivière pendant encore deux heures : on filtre la liqueur de nouveau ; & on fait bouillir le marc, mais moins long-temps, encore une fois ou deux, dans de nouvelle eau chaque fois, afin d'être sûr d'avoir dissous toute la matière saline. On réunit toutes les liqueurs, & on les fait évaporer jusqu'à la réduction d'environ vingt à vingt-cinq livres. Pendant cette première évaporation, la liqueur se trouble beaucoup : elle laisse déposer de la terre & des pellicules de chaux : on la laisse un peu refroidir, & on la filtre sur un ou plusieurs entonnoirs de verre, garnis chacun d'un filtre de papier ; ensuite on la remet sur le feu, pour achever de la faire évaporer au point qu'elle pèse onze gros, dans une bouteille qui tient juste huit gros d'eau. Alors on tire le vaisseau hors du feu, & lorsque la liqueur est refroidie, on la ferre dans des bouteilles : c'est la lessive propre à former du savon, & qu'on nomme *lessive des Savonniers*.

De cette quantité, on tire ordinairement dix sept livres de lessive.

R E M A R Q U E S.

Nous avons recommandé de prendre de la chaux vive : cependant si l'on n'en avoit que d'éteinte à l'air, on pourroit l'employer avec autant de succès ; il faudroit seulement observer de tiercer, ou même de doubler la dose, à proportion du temps qu'elle auroit été à l'air, & de l'humidité dont elle se seroit chargée. Au reste, il y a bien de la marge dans la proportion de chaux que nous pres-

crivons : quand même on en mettroit quelques livres de moins, la lessive n'en seroit pas moins bonne ; mais il est toujours plus sûr de s'arranger de manière qu'il se trouve en chaux éteinte, lorsqu'on ne peut pas faire autrement, une quantité propre à remplacer la même dose en chaux vive, que celle qui est portée dans la recette.

A l'égard de la soude, il convient de faire choix d'une bonne soude, telle que celle d'Alicante, qui contient beaucoup d'alkali marin, qui a la propriété de se cristalliser : les soudes qui ne contiennent pas autant de cette espèce d'alkali marin, ne forment que des savons qui ne prennent jamais une bonne consistance : ils sont d'autant plus liquides, que la soude qu'on a employée contenoit moins d'alkali marin.

Dans la seconde édition de cet Ouvrage, j'avois exposé la théorie, & expliqué la cause de la causticité de la lessive des Savonniers ; mais de nouvelles expériences & de nouvelles observations m'ont fait découvrir une meilleure théorie que celle que j'avois adoptée alors : on la trouvera dans ma Chymie, qui est actuellement imprimée. Si je l'avois placée ici, elle m'auroit entraîné dans des détails trop longs pour la faire bien entendre, parcequ'elle tient au feu combiné dans un certain état : il faudroit que je donnasse une Dissertation sur cet élément : c'est ce que j'ai fait dans ma Chymie.

Savon blanc ou médicinal.

℥ Huile d'olives fine,	℔ viij.
Lessive des Savonniers,	℔ iv.

On fait défiger l'huile d'olives si elle est figée : on la met dans un mortier de marbre ou dans une terrine de grès : on verse par-dessus la lessive des Savonniers, préparée comme nous l'avons dit ci-dessus : on agite ce mélange avec un pilon de bois, sans le faire chauffer, & l'on continue de le remuer plusieurs fois par jour, pendant environ six ou huit jours, ou jusqu'à ce qu'il se soit épaissi suffisamment pour qu'on puisse le distribuer dans des moules, sans craindre qu'il se fasse de séparation : alors

on le met dans des moules de fer blanc, en forme de quarré long, semblables à ceux qui servent aux biscuits : on le laisse pendant trois ou quatre jours, ou jusqu'à ce que le savon ait acquis assez de consistance pour pouvoir fortir des moules : on pose les tablettes ou pains de savon sur des clisses d'osier blanc, afin de leur faire prendre l'air le plus qu'il est possible pour les faire un peu sécher, & pour faire perdre au savon une odeur de lessive qu'il a toujours, mais qui est beaucoup plus forte immédiatement après qu'il est fait. Lorsque le savon est suffisamment sec, on le ferre proprement dans une boîte.

Le savon fait la base du remede de Mademoiselle Ste-
phens, qu'on avoit regardé comme très propre à dis-
soudre les pierres dans la vessie. Mais l'expérience & l'ob-
servation ont fait reconnoître que le savon peut seulement,
dans certains cas, empêcher les pierres de grossir, & pré-
venir leur formation dans les personnes qui y sont dis-
posées. Le savon divise, atténue les matieres épaissies &
engorgées, qui causent ordinairement une infinité de ma-
ladies opiniâtres & des plus rebelles. Il est un excellent
fondant, apéritif & désobstruant. Il est anti-acide, &
plus propre qu'aucun autre médicament pour absorber
les acides des premieres voies. Le savon est le meilleur
contre-poison pour arrêter promptement les ravages des
poisons acides, tels que le sublimé corrosif, l'eau-forte &
autres de même espece. On fait prendre le savon en pilules,
du poids de quatre ou six grains, & on prend depuis une
jusqu'à six de ces pilules pour une prise, qu'on réitere une
fois ou deux par jour.

Vertus.
Dose.

R E M A R Q U E S.

Lorsque l'huile est figée, il est très important de la faire défiger, sans quoi la lessive des Savonniers agit sur l'huile figée avec une telle activité, que le savon est fait en très peu de temps; mais il est si sec, qu'il ne peut jamais se lier, ni devenir lisse : il reste toujours en grumeaux : c'est un phénomène singulier qui mérite un examen ultérieur. Je pense qu'à l'instant du mélange, il se

fait un froid considérable. L'huile figée présente beaucoup plus de surface à la lessive alcaline : celle-ci l'attaque en même temps dans toute sa substance : c'est là ce qui est cause que le savon se fait si promptement lorsque l'huile est figée. Quoi qu'il en soit, c'est un moyen qu'on peut employer pour unir à l'alkali une bien plus grande quantité d'huile qu'il n'en entre ordinairement dans la composition du savon : ce qui peut avoir son utilité dans la Médecine, lorsqu'il est nécessaire de faire prendre du savon à certains tempéraments délicats, qui ne peuvent supporter l'acrimonie de celui qui est le mieux fait, dans les proportions ordinaires.

Lorsqu'on prépare le savon à froid, il est bien essentiel d'observer que la lessive alcaline soit concentrée au point que nous avons dit : si elle l'étoit davantage, elle formeroit un savon trop sec & chargé de trop de matière saline : il seroit par conséquent plus âcre : il est pareillement nécessaire que cette lessive ne soit pas moins concentrée, parceque, comme on fait ce savon à froid, il n'y a pas d'évaporation de l'humidité superflue : il seroit alors trop mou, & ne prendroit jamais de consistance qu'en le faisant sécher après qu'il est fait.

Un moment après qu'on a agité le mélange d'huile d'olives & de lessive caustique, il s'épaissit & devient d'une couleur blanche jaunâtre ; cette consistance augmente d'autant plus vite, qu'on agite le mélange plus souvent & plus long-temps. A mesure que la combinaison s'avance, le savon perd sa causticité ; mais ce n'est qu'au bout de douze ou quinze jours que la saveur est supportable : enfin, au bout d'un mois, le savon n'a que la saveur qu'il doit avoir. Ces observations sont importantes, & font voir qu'on doit, autant qu'on le peut, n'employer pour l'usage de la Médecine que du savon fait au moins depuis quelques mois.

Le savon se fait à chaud, dans les Manufactures, pour l'usage des Arts, & il se travaille dans des vases de cuivre. Les deux substances qui le composent agissent sur le cuivre : il s'introduit de ce métal dans le savon ; cela est assez indifférent pour l'usage auquel ce savon est destiné : mais

il n'en est pas de même pour l'usage intérieur. Aussi on remarque que le savon des Manufactures occasionne assez ordinairement des pesanteurs d'estomac, des coliques & des nausées : on doit attribuer ces effets plutôt au cuivre dont il est chargé, qu'au savon lui-même.

L'huile éprouve fort peu d'altération en s'unissant aux alkalis, puisqu'on peut la séparer par tous les acides, même les plus foibles : ils s'unissent à l'alkali, avec lequel ils forment des sels neutres, & l'huile vient surnager le mélange. On remarque seulement que l'huile, qui est ainsi séparée du savon, est plus épaisse qu'elle n'étoit auparavant.

L'alkali qu'on fait entrer dans la composition du savon, est en liqueur, & contient par conséquent une certaine quantité d'eau : le savon nouvellement fait, retient toute cette eau ; mais il s'en trouve un peu trop, c'est-à-dire que la totalité n'y reste pas : elle s'en sépare par l'évaporation insensible, & c'est pour cette raison que nous recommandons d'exposer à l'air le savon après qu'on l'a tiré des moules. Néanmoins il reste dans le savon une certaine quantité d'eau qui lui est essentielle : c'est elle qui lui donne le blanc mat, en restant interposée entre les molécules de l'huile, comme l'eau qui donne le blanc à l'émulsion en tenant l'huile divisée. Le savon ne peut perdre cette eau qu'en éprouvant des altérations considérables, puisque lorsqu'on le conserve à l'air, & dans un endroit chaud, il se dessèche de plus en plus : il devient à demi-transparent, d'une couleur jaunâtre, & il acquiert une forte odeur rance.

Savon de S T A R K E Y.

Le savon de Starkey est la combinaison de l'alkali fixe végétal avec la matière résineuse de l'essence de térébenthine, & un peu d'eau.

On broie, sur un porphyre, du sel de tartre bien sec : on ajoute peu à peu deux ou trois fois son poids d'essence de térébenthine : lorsque le mélange a acquis la consistance d'un opiate mou, on le met dans une cucurbite de verre : on la couvre d'un papier pour garantir la matière de

la poussière, & on l'expose dans un endroit un peu humide. Au bout de quinze jours, on observe que le mélange a attiré considérablement l'humidité de l'air. La portion de savon qui s'est formée, se trouve placée entre deux liqueurs différentes : celle qui occupe le fond du vaisseau, est de l'alkali fixe résous en liqueur : immédiatement au-dessus de cette liqueur alkaline, se trouve le savon de Starkey : enfin ce dernier est surmonté par une portion d'huile de térébenthine, qui est quelquefois rouge, & qui d'autres fois se trouve avoir une couleur ambrée.

On verse ce que contient le vaisseau sur un filtre de papier, ou sur un linge un peu ferré. La liqueur alkaline & l'essence de térébenthine qui ne se sont pas combinées, passent; le savon reste sur le filtre : on le laisse égoutter pendant quelques jours : on l'agite ensuite dans un mortier de marbre, & on le serre dans un bocal de verre pour l'usage.

Vertus. Le savon de Starkey est apéritif, vulnérable : il convient dans les ulcères des reins & de la vessie, dans les vieilles chaudes-pissées. Il est un bon fondant des matières glaireuses, & en général des substances qui sont propres à former la gravelle ou la pierre. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

Dose.

On emploie encore le savon de Starkey à l'extérieur avec succès dans les rhumatismes. Il est un excellent résolutif des enflures qui proviennent de quelques humeurs de rhumatismes.

R E M A R Q U E S.

Starkey étoit un Alchymiste Anglois qui, voulant travailler sur les principes de Paracelse & de Wanhelmont, entreprit de volatiliser les alkalis fixes par le moyen des huiles grasses & des huiles essentielles : il distilloit ces huiles avec les alkalis fixes. Des différents mélanges qu'il a faits sur cette matière, il a donné son nom au savon qui résulte de la combinaison du sel alkali avec l'essence de térébenthine. On peut voir le détail de ses opérations dans un Ouvrage alchymique, qui a pour titre *la Pyrotechnie*

de Starkey, ou l'Art de volatiliser les alkalis, selon les préceptes de Wanhelmont, &c. Cet Ouvrage, suivant la coutume des Alchymistes, est fort diffus & fort obscur; tout ce qui reste dans l'idée, après la lecture qu'on en fait, c'est que, par le moyen des huiles, on peut volatiliser les alkalis fixes.

Le procédé de Starkey consiste à mettre dans une cucurbite de verre de l'alkali fixe bien sec, & à verser par dessus de l'essence de térébenthine, jusqu'à la hauteur de trois ou quatre travers de doigt au-dessus du sel : on remue ce mélange plusieurs fois par jour, pendant six mois, & on ajoute de temps en temps de l'essence de térébenthine pour remplacer celle qui s'évapore, jusqu'à ce que l'alkali en ait imbibé trois fois sa pesanteur. Starkey, auteur de ce procédé, prétend que ce mélange *devient comme une crème blanche savonneuse*. Tel est le procédé qu'il a publié dans l'ouvrage que nous venons de citer, page 179.

J'ai répété ce procédé plusieurs fois; le savon que j'ai obtenu étoit d'une couleur rousse, à cause de l'action de l'alkali sur l'huile de térébenthine. De quatre onces de sel de tartre, & de douze onces d'essence de térébenthine, j'ai tiré six onces de savon de Starkey, & deux onces d'essence de térébenthine qui le furnageoit : elle étoit d'une assez belle couleur rouge transparente; je l'ai séparée. Le savon de Starkey paroissoit assez bien lié & bien conditionné. Cependant, pour m'assurer de sa perfection, j'ai cru devoir lui faire subir l'épreuve à laquelle il doit absolument résister lorsqu'il est parfait : elle consiste à l'exposer à l'air, il ne doit rien laisser se séparer. J'ai donc exposé ce savon à l'air : dans l'espace de huit jours, il s'est séparé deux onces de liqueur alkaline, laquelle desséchée, m'a fourni quatre gros de sel alkali fixe. C'est une portion d'alkali qui ne s'est point combinée ni avec la matière huileuse, ni avec son acide; d'où il résulte que pendant tout le temps de la digestion, il s'est dissipé huit onces d'essence de térébenthine, & il n'est resté de substances réellement combinées que trois onces & demie d'alkali,

avec environ deux onces de la matiere résineuse de l'essence de térébenthine. Après ces dernières opérations, le savon s'est trouvé dans sa perfection. De là on pourroit croire que les meilleures proportions d'huile de térébenthine & d'alkali qu'on devroit employer, seroient celles que nous trouvons rester dans ce savon : mais on se tromperoit bien fort ; si l'on suivoit ces proportions, on obtiendrait moins de savon, & il se sépareroit de même une certaine quantité de chacune des deux substances.

L'essence de térébenthine, en s'unissant à l'alkali fixe, souffre une véritable décomposition : elle s'épaissit considérablement : le plus volatil se dissipe : une grande partie de l'acide se combine avec une portion de l'alkali, & ils forment ensemble un sel neutre particulier qui se cristallise : ces cristaux restent dispersés dans le savon, & le rendent grenu. Pendant le *deliquium* du savon, il se mêle beaucoup de ce sel qui est en dissolution avec la liqueur alkaline. Par une évaporation spontanée, j'ai obtenu de la liqueur provenant du *deliquium*, de très beaux cristaux, à peu près carrés, plats, de huit lignes de largeur.

Il est visible, par-tout ce qui vient d'être dit, que l'union des huiles essentielles avec les alkalis fixes, est infiniment plus difficile que celle de ces mêmes alkalis avec les huiles grasses. Les huiles essentielles sont plus fluides, plus aqueuses, & leurs acides sont plus développés, plus faciles à se séparer : ce sont ces propriétés qui mettent obstacle à leur combinaison savonneuse, ou à leur saponification. Plusieurs Chymistes se sont exercés sur cette combinaison, & particulièrement Staahl. Le procédé que nous avons donné en tête de cet article, est à peu près celui qu'il recommande : toute la différence, c'est que Staahl indique de triturer les matieres dans un mortier de marbre, & que je prescris de les broyer sur un porphyre. J'ai observé qu'il est plus expéditif de les broyer ainsi, quoique cela réussisse également bien dans un mortier de marbre. Staahl recommande de dessécher l'alkali qu'on a séparé du savon par le *deliquium*, & de le combiner de nouveau avec de l'essence de térébenthine. Cette observation est bonne ;

elle procure un moyen d'employer à la même opération un alkali imprégné de térébenthine, qu'on ne pourroit guere employer à autre chose. L'essence de térébenthine, qui se sépare pendant le *deliquium*, est assez ordinairement d'une couleur ambrée, quelquefois elle est d'une couleur rouge : on peut pareillement l'employer à la même opération. Sur une livre d'alkali fixe, & vingt onces d'essence de térébenthine, j'ai tiré à la première opération, depuis quatre jusqu'à six onces de savon de Starkey parfait : cette quantité varie suivant le degré de ténuité de l'essence de térébenthine : plus elle est fluide, moins on tire de savon.

D'autres Chymistes, pour abréger la longueur de cette opération, ont proposé le procédé suivant, que j'ai répété plusieurs fois avec succès.

On fait fondre du sel alkali dans un creuset : on le coule dans un mortier de marbre, dans lequel on a mis auparavant six ou huit parties d'essence de térébenthine : on couvre sur-le-champ le mortier, pour étouffer la flamme si l'essence de térébenthine vient à s'enflammer. Le sel alkali se met sur-le-champ en grenailles : il agit prodigieusement par sa chaleur sur l'essence de térébenthine : il lui fait prendre en un instant une couleur rouge assez foncée. On triture ce mélange plusieurs fois par jour ; & l'on continue jusqu'à ce que la combinaison soit faite ; ce que l'on reconnoît lorsque le savon a acquis la consistance d'un opiate mou. Ce procédé dure ordinairement trois ou quatre mois, suivant le degré de chaleur qui règne dans l'atmosphère.

Quelques personnes prescrivent de faire ce savon dans des terrines de terre vernissées, ou dans des écuelles de faïence, mais fort mal à propos : l'alkali agit sur les couvertes de ces vaisseaux, & les réduit en poudre. Il faut absolument un vaisseau de verre ou de marbre, ou tout autre vaisseau qui ne soit point attaquable par l'alkali.

Lorsqu'on verse l'alkali en fusion dans l'essence de térébenthine, il s'élève une grosse fumée ; mais il n'arrive pas d'explosion, comme lorsqu'on le coule dans de l'eau : il arrive seulement que l'essence de térébenthine s'en-

flamme lorsqu'on ne couvre pas le mortier assez promptement ; ce qui n'est pas un grand inconvénient , pourvu cependant qu'on étouffe la flamme promptement.

Je ne me suis pas contenté des expériences & du travail qu'on avoit faits avant moi sur cette matiere : j'ai pareillement fait des recherches pour tâcher d'abrèger une partie de la longueur de cette préparation. Je suis parvenu à mon but , au moyen de la porphyrisation que j'ai indiquée : par cette manipulation j'abrege considérablement le temps. C'est d'après le travail que j'avois fait sur cet objet , que j'avois avancé dans la premiere édition de cet Ouvrage , page 544 , *que je donnerai dans ma Chymie un moyen de préparer ce savon dans une matinée ; ce que l'on ne peut faire , quant à présent , qu'en cinq ou six mois , par tous les procédés qui ont été publiés.* En effet , par le procédé que j'ai décrit en tête de cet article , on peut le faire dans cet espace de temps ; mais il faut , après qu'il est formé , lui donner le temps de se séparer d'avec une portion des substances qui ne se sont pas combinées : huit jours sont à peu près suffisants pour le *deliquium* dont nous avons parlé. À peine a-t-on apperçu cette proposition dans mes Eléments de Pharmacie , qu'on a donné ce sujet en problème à résoudre , dans le Journal de Médecine , pour le mois d'Octobre 1762 , page 367.

Ce problème étoit accompagné de cinq autres , que , par un effort de génie , on dit que l'on a été vingt années à inventer (*Voyez le même Journal*). Ce fut M. Rouelle le cadet , qui fit ces découvertes avec tant de rapidité , & qui proposa ces problèmes avec beaucoup de modestie. Quoi qu'il en soit , j'ai donné la solution de ces problèmes dans les vingt-quatre heures qu'ils ont paru. On peut voir à ce sujet le quatrieme volume des Gazettes de Médecine , n°. 34 , page 265. Cependant je m'étois résolu à ne point donner la solution du problème sur le savon de Starkey , parceque je m'étois apperçu à l'énoncé , que M. Rouelle le cadet n'entendoit pas son problème : je jugeai de là qu'il n'en savoit pas la solution , & je ne me suis pas trompé : je l'ai même prouvé dans le

quatrième volume des Gazettes de Médecine, du 13 Novembre 1762, page 311, où je dis : *Avant de publier mon procédé (sur le savon de Starkey) que M. Rouelle le jeune me permette de lui faire une question qui lui paroitra sans doute bien extraordinaire, toute simple qu'elle est.* Je le prie donc de me dire de quoi il croit que le savon de Starkey est composé. *J'attends d'ici au 15 de Décembre prochain une réponse positive de sa part, dans cette Gazette, ou dans tel autre écrit public qu'il jugera à propos de choisir; sans quoi je resterai persuadé qu'il n'a point une idée nette de ce que c'est que le savon de Starkey, quoiqu'il ait proposé là dessus un si beau problème.* Au lieu de répondre à la question, M. Rouelle le cadet a adressé à M. Macquer une Lettre plaintive, qu'il a fait insérer dans la Gazette de Médecine, quatrième Tome, page 380, en le priant de juger qui de lui ou de moi avoit l'antériorité dans la publication de cette opération.

Il est bon d'observer que je n'avois encore rien publié sur cette matière, sinon la note insérée dans mes Eléments de Pharmacie, dont nous venons de parler, & qui n'est rien moins qu'un procédé. M. Rouelle le jeune n'étoit pas plus avancé que moi sur le même objet; il n'avoit pour lui qu'une note insérée dans la traduction de la Pharmacopée de Londres, à la page 127 de l'exposition du Comité, & qu'il prétend faire valoir comme si elle contenoit son procédé. Voici comment l'Auteur de cette traduction s'exprime : „ Un des plus habiles Artistes de l'Europe, que „ son travail infatigable & éclairé conduit journellement „ à des découvertes utiles, a trouvé une méthode beau- „ coup plus simple & plus courte de faire le *savon de* „ *Starkey* : en quatre ou cinq heures, *M. Rouelle le cadet* „ fait par son procédé une livre de ce savon. *L'huile* „ *essentielle de térébenthine & l'alkali fixe* s'y trouvent „ exactement combinés (1). Ce savon est blanc & se dis-

(1) M. Rouelle le jeune, dans sa Lettre que nous venons de citer, répète ces mêmes mots; ainsi il ne peut les désavouer, ni dire qu'on lui fait tenir un langage qui n'est pas de lui.

» tout très bien dans l'eau..... M. Rouelle n'ajoute au-
» cune substance : il n'emploie que l'*huile essentielle de*
» *térébentine & l'alkali fixe*. Il est fort à désirer que ce
» savant Artiste communique un jour ce procédé au Pu-
» blic. Ce n'est pas le seul dont il pourroit enrichir la Chy-
» mie. Ses travaux peuvent être mis à côté de ceux d'un
» frere illustre qui a si fort contribué à faire connoître en
» France la véritable Chymie ». C'est sur cette note que
M. Rouelle le jeune fonde sa prétention d'antériorité de
publicité sur moi. Or, il est certain que dans tout cela il
n'y a point du tout de procédé ; mais M. Rouelle, flatté
de l'éloge que contient ce passage , l'a pris pour une for-
mule qu'on suppose qu'il a inventée : il y a cependant
une prodigieuse différence entre un éloge & une formule. Ce
n'est pas la première fois qu'on suppose à Messieurs Rouelle,
aussi légèrement & avec aussi peu de fondement , des
découvertes sur des matieres sur lesquelles même ils n'ont
point travaillé : les Journaux sont remplis de semblables
annonces , sur des découvertes dont une partie a été faite
par d'autres Chymistes, & les autres sont encore à faire.
C'est cependant d'après de pareilles annonces , que Mes-
sieurs Rouelle s'autorisent à revendiquer la plupart des dé-
couvertes & des ouvrages qui se sont faits en Chymie de-
puis une vingtaine d'années. Mais si l'on insiste comme
je l'ai fait pour le savon de Starkey , on est presque tou-
jours sûr de les trouver en défaut. Malgré tout ce qui a
été dit sur le savon de Starkey depuis six années , & mal-
gré les connoissances que M. Rouelle le jeune pouvoit
avoir avant qu'il mît cette matiere en question , je le défie
de nouveau de faire du savon de Starkey en quatre ou cinq
heures , sans employer d'intermedes , & de maniere que la
totalité des substances reste parfaitement unie sans qu'il
se fasse de séparation. En attendant que M. Rouelle le
jeune essaie à donner la solution de son problème , je
vais lui prouver par plusieurs expériences , qu'il y travail-
lera inutilement ; & je lui conseille de ne pas perdre son
temps à chercher ce qui est nécessairement introuvable par
la nature même des substances qu'on met en jeu.

Toutes les expériences que j'ai faites à ce sujet, m'ont pleinement convaincu qu'il est impossible d'unir & de combiner en une seule fois des quantités données d'essences de térébenthine & de sel alkali, de manière qu'il ne se sépare rien après que le mélange est fait, & cela dans quelques proportions qu'on mêle ces deux substances. J'ai remarqué 1°. que la partie la plus ténue de l'essence de térébenthine se dissipe pendant qu'on fait le mélange : 2°. qu'il ne reste que la partie la plus épaisse combinée avec l'alkali fixe : 3°. que l'essence de térébenthine, qui reste unie à l'alkali fixe, immédiatement après le mélange, n'est pas combinée en totalité, puisqu'il s'en sépare une grande partie dans l'espace de quelques jours. 4°. Il en est de même de l'alkali fixe : dans quelques proportions qu'on le fasse entrer dans le mélange, il y en a toujours une partie qui refuse de se combiner avec de l'essence de térébenthine. C'est elle qui se charge de l'humidité de l'air, & qui forme le *deliquium*. On pourroit croire que le *deliquium* auquel est sujet le savon de Starkey, immédiatement après qu'il est fait, provient de ce qu'il a la propriété ou plutôt l'inconvénient de se décomposer en partie à l'air après qu'il est fait : mais les choses ne se passent point ainsi ; il est facile d'en juger par les propriétés de ce savon nouvellement fait. Tant qu'il n'est pas tombé en *deliquium*, il est fort âcre, caustique, à raison de l'alkali fixe qui n'est pas combiné ; mais lorsqu'on a séparé par le *deliquium* cet alkali surabondant, le savon est infiniment plus doux, & il n'a plus la saveur caustique comme il l'avoit auparavant. 5°. Enfin une partie de l'acide de l'essence de térébenthine se combine avec une partie de l'alkali fixe, & forme un sel particulier, susceptible de cristallisation. Ce sel est fort peu connu : il a une saveur un peu camphrée.

Les expériences par lesquelles j'ai constaté tout ce qui vient d'être dit, avoient été faites dans le dessein de connaître les meilleures proportions d'alkali fixe & d'essence de térébenthine. J'ai d'abord commencé par broyer ensemble sur un porphyre une once d'essence de térébenthine-

ne & autant de fel alkali : j'ai mis ce mélange dans un bocal de verre , pour l'examiner quelque temps après.

J'ai répété cette expérience , en employant toujours la même dose de l'alkali , mais en variant celle de l'essence de térébenthine , jusqu'à ce que je fusse parvenu aux proportions d'une partie d'alkali , contre douze d'essence de térébenthine.

J'avois soin d'examiner ces mélanges toutes les semaines : ils attiroient tous l'humidité de l'air , & tomboient en *deliquium* : en un mot , ils présentoient les mêmes phénomènes dont nous avons parlé précédemment. Je remarquerai seulement que le mélange de *trois parties d'essence de térébenthine sur une d'alkali* m'a fourni autant de savon que les mélanges dans lesquels j'en faisois entrer beaucoup davantage. Ainsi une plus grande quantité d'essence de térébenthine , que celle de deux à trois parties sur une d'alkali , est pour ainsi dire en pure perte.

Avec de l'essence de térébenthine un peu épaisse , on obtient une plus grande quantité de savon , & il se forme plus facilement : j'ai même quelquefois ajouté à ces mélanges différentes doses de térébenthine , qui ont assez bien réussi : mais il arrive un inconvénient ; c'est que ce savon , en vieillissant , perd presque toutes ses qualités savonneuses , & devient transparent & résineux comme de la térébenthine pure.

Si au contraire on fait du savon de Starkey avec de l'essence de térébenthine parfaitement rectifiée , il arrive précisément le contraire , c'est-à-dire , qu'on ne tire presque point de savon. J'ai mêlé & broyé ensemble quatre onces de fel alkali , & deux livres d'essence de térébenthine rectifiée au bain-marie sur de la chaux vive : je n'ai obtenu de ce mélange qu'un gros de savon de Starkey : presque toute l'huile s'est évaporée : l'alkali est resté uni avec la petite portion de substance résineuse. Dans l'espace de huit jours , cet alkali est tombé en *deliquium*. L'huile de térébenthine rectifiée sur de la chaux , est tellement dépouillée de son acide , que l'alkali provenant du *deliquium* de ce savon , ne forme point de fel neutre , comme
les

les *deliquium* des savons précédents : le savon étoit plus beau & plus lisse. J'observerai à l'occasion de l'essence de térébenthine, rectifiée sur de la chaux vive, que lorsqu'elle s'épaissit à l'air, elle laisse un résidu semblable au baume de Canada : il en a l'odeur & la couleur.

Il résulte des expériences dont nous venons de parler, qu'il est impossible d'unir & de combiner en une seule fois, sans qu'il se fasse de séparation, des quantités données d'huile de térébenthine & d'alkali fixe. J'ai tenté si, par le moyen de quelques intermedes, qui ne fussent point contraires à la nature du savon de Starkey, je pourrois mieux réussir; mais inutilement. Les intermedes que j'ai employés sont l'amidon, le sucre, le savon de Starkey, anciennement fait, le savon blanc ordinaire & l'huile d'olives. Les deux especes de savon & l'huile d'olives ont donné à l'essence de térébenthine un degré de consistance qui étoit très favorable pour sa combinaison avec l'alkali fixe; l'amidon n'a rien fait, & le sucre sembloit s'opposer à la formation du savon. Tous ces intermedes n'ont point empêché le *deliquium* d'une partie de l'alkali, ni une portion de l'essence de térébenthine de se séparer.

Le savon ordinaire se fait, comme nous l'avons dit, avec une lessive alkaline, dans laquelle il se trouve nécessairement de l'eau : quelques personnes avoient pensé d'après cela qu'il falloit en ajouter à celui de Starkey, ou faire ce savon avec cette même lessive. On croyoit même que c'étoit par défaut d'eau qu'on avoit tant de peine à faire cette espece de savon; mais on ne faisoit pas attention qu'il entre dans la composition des huiles essentielles une bien plus grande quantité d'eau que dans celle des huiles grasses : une grande partie de l'eau de l'huile essentielle de térébenthine se sépare pendant la formation du savon; ce qui en fournit plus qu'il n'en doit rester après qu'il est fait. J'ai répété toutes les expériences dont nous avons parlé précédemment en ajoutant différentes quantités d'eau dans chacun des mélanges, en commençant par quelques gouttes, & l'augmentant dans les autres peu à peu, jusqu'à ce que je fusse parvenu à la dose de deux onces : la plus petite quantité

d'eau a toujours nui à la combinaison ; & lorsqu'il s'en trouvoit davantage , il étoit absolument impossible de former quelque portion de savon , parceque , dans ce cas , l'action de l'alkali n'est pas assez immédiate sur l'huile.

Dans plusieurs de ces mélanges , j'ai substitué l'esprit de vin à l'eau , qui ne m'a pas mieux réussi.

J'ai pareillement varié l'espece de sel alkali , & j'ai répété ces expériences avec du nitre fixé par le tartre , du sel de potasse , du sel de cendres gravelées : tous ces sels n'ont pas fait de différences sensibles.

J'ai encore essayé les cristaux de soude : j'en ai broyé une once avec cinq gros d'essence de térébenthine : l'eau de cristallisation , & la nature de cette espece d'alkali de n'être pas déliquescent , sont cause que ce mélange s'est fait très imparfaitement : il est resté sec & pulvérulent. Ce même sel , desséché & privé de son eau de cristallisation , ne m'a pas mieux réussi ; (1) le mélange est devenu plus sec & en poudre : toute l'essence de térébenthine s'est évaporée , à l'exception de douze grains qui ont été combinés avec le sel alkali.

La lessive caustique des Savonniers n'a pas non plus réussi.

Mais au moins est-il certain , d'après toutes les expériences que j'ai faites sur cette matiere , 1°. que de quelque maniere qu'on s'y prenne pour faire le savon de Sturkey , il est toujours le même , lorsqu'on emploie un des sels alkalis fixes ordinaires & de l'essence de térébenthine , telle qu'on la trouve communément dans le commerce. 2°. Pour avoir ce savon toujours uniforme , de même qualité , & dans son plus grand degré de perfection , il est absolument nécessaire d'exposer à l'air humide le mélange après qu'il est fait , afin de séparer par le *deliquium* les substances qui ne se sont pas combinées. Ce n'est qu'après lui avoir fait subir cette dernière opération , qu'on

(1) Douze gros de cristaux de soude n'ont laissé , après leur dessiccation , que cinq gros & demi de sel.

doit l'employer dans la Médecine , & que le savon de Starkey est censé être fait.

Dans la Gazette de Médecine , du Mercredi premier Octobre 1762 , on a inséré un procédé pour faire ce savon dans l'espace d'environ deux heures. Ce procédé consiste à *triturer ensemble , dans un mortier de marbre , une once de savon de Starkey anciennement fait , quatre onces de sel alkali , & cinq onces & demie d'essence de térébenthine , pendant deux heures ou environ , & l'opération est finie.* Il est bon d'observer que l'Auteur dit être un apprentif , & qu'il tient ce procédé de son maître d'apprentissage (*Voyez même Gazette , page 350*) : ce qui n'est point du tout difficile à croire ; le jeune homme , mauvais observateur , ne s'est pas apperçu que la quantité d'essence de térébenthine n'est pas suffisante pour combiner tout l'alkali , & qu'une grande partie est tombée en *deliquium*. Peut-être que son maître d'apprentissage a voulu lui cacher cette observation ; c'est ce que j'aime mieux croire pour l'honneur du maître : mais cela prouve toujours le peu de cas qu'on doit faire des procédés qui sont donnés par des jeunes gens , & sur-tout par des apprentifs , qui sont en même temps de mauvais observateurs.

Dans le trente-septieme volume de l'Encyclopédie d'Yverdon , on a donné au mot savon un article sur le savon de Starkey ; c'est un extrait mal-fait de ce que je dis dans cet ouvrage sur cette matiere ; dans cet extrait on ne trouve aucun procédé qu'on puisse suivre , & cependant on voit que l'intention est contraire. L'auteur attribue à Staahl des manipulations dont Staahl n'a jamais parlé. On ne devine pas trop pourquoi l'auteur de cet article n'a dit qu'une vérité ; c'est , dit-il , *qu'on a mis plus d'importance à la préparation de ce savon qu'il n'en méritoit ; le point essentiel n'est pas qu'il soit promptement fait , mais qu'il soit bien fait.* M. Macquer avoit fait cette réflexion avant lui dans sa réponse à la lettre plaintive que lui avoit adressée M. Rouelle le jeune. C'est à M. Rouelle qu'on doit attribuer l'espece d'importance qu'on

a pu mettre dans les écrits qui ont paru sur cette matière ; parcequ'en général Mrs. Rouelle mettoient beaucoup de prétention dans tout ce qu'ils croyoient leur appartenir , & faisoient peu de cas des travaux de leurs compatriotes.

De la Fermentation.

Après avoir parlé de la distillation de l'eau , & des eaux simples & composées , il convient que nous placions ici la distillation du vin , & la rectification de l'esprit de vin , pour parler ensuite des eaux spiritueuses , simples & composées. Mais l'esprit de vin étant le produit de la fermentation , nous croyons qu'il est à propos de donner auparavant une définition de ce que l'on entend par fermentation , d'autant plus que nous aurons occasion de parler de beaucoup de médicaments composés officinaux , qui sont sujets à s'altérer & même à se détruire par le mouvement de la fermentation qu'ils éprouvent quelque temps après qu'ils sont faits. Nous n'exposerons pas ici tous les phénomènes & la théorie de la fermentation : je réserve ces détails pour ma Chymie.

On considère ordinairement la fermentation sous trois états différents : savoir , *la fermentation spiritueuse*, *la fermentation acide*, & *la fermentation putride* ou *alkalescente*. Plusieurs Chymistes distinguent ces trois états , comme trois espèces de fermentations particulières : pour moi je pense qu'elles ne sont que la même qui se continue. Il n'y a point de corps végétal qui ne puisse passer successivement par ces trois états : les matières parfaitement animalisées sont les seules qui n'éprouvent ni la fermentation spiritueuse , ni la fermentation acide ; elles passent tout de suite à la putréfaction : mais nous verrons que ce troisième état , par où passent certains corps , ne doit pas être considéré comme une fermentation.

La fermentation spiritueuse est celle qui produit le vin , la bière , le cidre , & généralement toutes les liqueurs vineuses. On peut la définir un mouvement intestin , accompagné de chaleur , qui s'excite entre les parties d'un suc sucré , qui en définit les principes , les combine d'une

maniere différente, en les faisant changer de nature, & les sépare en deux parties, l'une, que l'on nomme le *vin*, & l'autre, les *feces* ou *lie*. Le sucre seul est la matiere propre à former du vin & de l'esprit de vin. Voyez mon mémoire sur la meilleure maniere de construire les alambics.

La *fermentation acide* est un mouvement intestin, qui continue, ou qu'on renouvelle artificiellement, entre les parties d'une liqueur qui a subi la fermentation vineuse, & qui convertit le vin en une liqueur acide que l'on nomme *vinaigre*, en combinant la partie spiritueuse du vin, avec les autres principes, plus intimement qu'elle ne l'étoit auparavant.

La *putréfaction*, à proprement parler, n'est point une fermentation : nous la définissons une analyse spontanée, sans chaleur, ou un affaîssement, un déchirement des parties des corps par le poids de leur masse, & par la dilatation des fluides qu'ils contiennent, à l'aide de la chaleur extérieure qui dégage les principes aqueux, huileux & salins qui les constituoient.

La substance saline que fournissent les corps putréfiés, est toujours de l'alkali volatil, pour la plus grande partie, soit que ce soit des matieres végétales ou des matieres animales qu'on fasse putréfier; c'est ce qui l'a fait nommer par les Chymistes, *fermentation alkalescente*. Beaucoup de corps, après leur putréfaction, laissent de l'alkali fixe qu'on obtient sans combustion.

La définition que je donne ici de la putréfaction, a paru extraordinaire à quelques Chymistes; c'est pourquoi il est à propos d'entrer dans les éclaircissements nécessaires, & d'expliquer cette définition avec une certaine étendue.

1°. Par *analyse spontanée*, j'entends la désunion de tous les principes du corps qui tombe en putréfaction; ce qui en effet arrive spontanément, puisqu'il ne faut pour la putréfaction que la chaleur naturelle de l'atmosphère, & qu'elle se fait sans le secours d'aucun agent étranger. D'ailleurs, c'est une véritable analyse, puisque tous les corps qui ne sont susceptibles que de la putréfac-

tion, rendent, en se putréfiant, à peu près les mêmes principes que par l'analyse qu'on en fait au feu.

Par le moyen du feu, on tire de l'huile, de l'eau, du sel volatil, de l'air & de la terre : par la putréfaction, on obtient les mêmes substances, à l'exception de la matière huileuse qu'on ne tire pas. Quelques personnes pourroient objecter que l'alkali volatil, qu'on tire par l'analyse des matières animales, est l'ouvrage du feu, & qu'il est de même l'ouvrage de la putréfaction ; que le mouvement qui s'excite dans le corps qui se putréfie, est très capable, comme le feu, de combiner ensemble les substances propres à former l'alkali volatil ; par conséquent, dira-t-on, l'alkali volatil n'existe pas tout formé dans les matières animales.

Je répondrai à cela que l'alkali volatil existe tout formé dans les matières animales : le feu & la putréfaction ne font que des moyens de le séparer plus complètement ; mais on peut en obtenir une certaine quantité par un moyen moins destructeur : l'alkali fixe suffit pour cela. J'ai versé nombre de fois, sur de la chair fraîche & pilée, de l'alkali fixe ; il s'est toujours dégagé sur-le-champ une odeur vive, pénétrante, qui est de l'alkali volatil. Quelquefois j'ai soumis ce mélange à la distillation au bain-marie ; j'en ai tiré une quantité assez considérable d'alkali volatil : par ce moyen, on obtient l'alkali volatil sans combustion & sans putréfaction. On ne peut disconvenir alors que cette substance saline n'existe toute formée dans les matières animales ; mais comme elle ne se laisse point appercevoir à l'odorat dans la chair fraîche, elle est nécessairement combinée : je pense même que l'alkali volatil y est sous deux états différents ; 1°. combiné avec une partie des matières huileuses : sous cette forme, il est dans un état savonneux : ce même alkali volatil est combiné avec une certaine quantité d'acide animal très subtil ; & sous cette forme, il est dans l'état d'un sel neutre ammoniacal phosphorique. Dans l'un & dans l'autre état, l'alkali fixe le dégage avec la même facilité.

La putréfaction donne donc à peu près les mêmes pro-

droits que par l'analyse au feu, avec cette différence cependant, que la putréfaction ne fournit point d'huile ni de matière huileuse : je m'en suis assuré en faisant putréfier des matières végétales & animales dans des alambics de verre : la substance huileuse se détruit par la putréfaction : elle se convertit en eau & en terre charbonneuse : la terre qui provient des matières putréfiées, est noire, comme celle qui reste dans la cornue après l'analyse : celle-ci n'a point d'odeur ; mais celle que fournit la putréfaction, est au contraire d'une fétidité considérable. C'est vraisemblablement à ces différences qu'on doit attribuer celles qu'on remarque dans l'odeur des produits : ceux qu'on obtient par l'analyse, ont une odeur qui tient un peu de celle des matières en putréfaction ; mais cette odeur est masquée par celle de brûlé qu'ont tous les produits qu'on obtient par le feu ; ce qui corrige un peu leur fétidité : ils sont d'ailleurs noirs & charbonneux. Ceux qui se volatilisent dans la putréfaction, n'ont que peu ou point de couleur : ils sont d'une fétidité insupportable, tirant toujours sur l'odeur de matière fécale. Il est bien difficile d'assigner la vraie cause de ces différentes odeurs : on ne peut que dire qu'elles proviennent singulièrement de l'état de la matière phlogistique, de sa dose, & de l'arrangement que prennent entre elles les différentes substances qui se dégagent des corps pendant l'analyse au feu, & pendant la putréfaction. Il est certain que l'analyse au feu, qui se fait dans un espace de temps assez court, doit combiner les substances d'une manière différente que ne le fait la putréfaction, qui dure des temps très considérables. Mais comment ces nouvelles combinaisons se font-elles ? quels sont les principes prochains qui les constituent ? &c. La Chymie & la Physique ne sont pas encore assez avancées pour expliquer ces choses. Il y a, comme on voit, encore beaucoup de recherches à faire sur cette matière, & qui ne peuvent manquer de jeter beaucoup de lumière sur l'économie animale : c'est ce que j'examinerai dans ma Chymie.

2°. Je dis que la putréfaction se fait *sans chaleur*, c'est-

à-dire , que les corps , en se putréfiant , ne s'échauffent point & ne prennent point un degré de chaleur supérieur à celui de l'atmosphère : c'est ce que nous prouverons dans un instant. Les Anatomistes sont à portée de s'appercevoir qu'un cadavre qui se putrésie , n'a pas plus de chaleur qu'il n'en avoit avant la putréfaction.

3°. Je dis que la putréfaction est *un affaïssement, un déchirement des parties des corps, par le poids de leur masse, & par la dilatation des fluides qu'ils contiennent.*

Ayant prouvé plus haut que la putréfaction est une véritable analyse spontanée, il est sensible que cette analyse ne peut s'opérer en effet que par une désunion, une séparation, une division des parties des corps qui se putréfient, & que cette séparation ne peut être causée que par la dilatation que la chaleur naturelle de l'atmosphère occasionne dans les fluides que contiennent tous les végétaux & les animaux. Il est sensible aussi que cette désunion, cette séparation des parties, est accompagnée d'un affaïssement de ces mêmes parties.

4°. Je dis *à l'aide de la chaleur extérieure*, parcequ'en effet, la putréfaction ne s'opère que quand il y a dans l'atmosphère un degré de chaleur suffisant pour entretenir la liquidité des fluides contenus dans les corps; ce qui est si vrai, que les corps qui sont gelés par le froid, ne se putréfient point.

5°. Enfin, j'ajoute que *cette chaleur extérieure dégage les principes aqueux, huileux & salins qui constituoient les corps avant leur putréfaction.* Ceci est prouvé, puisque les corps, même en se putréfiant, perdent leur odeur lorsqu'on les fait geler : c'est un fait que tout le monde connoît.

Tout ce que je viens de dire explique, ce me semble, d'une manière claire le mécanisme de la putréfaction; & dans tout ce mécanisme, je ne vois rien qui annonce une fermentation, puisqu'il n'y a ni gonflement sensible, ni effervescence, ni chaleur autre que celle de l'atmosphère, comme je m'en suis assuré par l'expérience suivante.

J'ai mis dans un vase de verre une quantité assez considérable de viande : j'ai placé au milieu de cette viande la boule d'un thermometre, & j'ai recouvert le vaisseau avec un parchemin, percé d'un petit trou dans son milieu, pour laisser passer le tube du thermometre. A côté, il y avoit un autre thermometre de même marche que celui de l'expérience, qui m'annonçoit le degré de chaleur de l'atmosphère. J'ai observé exactement ces deux thermometres pendant plus de dix-huit mois qu'a duré cette expérience, & jamais je n'ai remarqué que le thermometre, plongé dans la viande, indiquât plus de chaleur que celui qui étoit placé à côté.

J'avois eu soin de marquer par une barre, à l'extérieur du vase, l'espace qu'occupoit la viande, & je n'y ai jamais apperçu de gonflement : au contraire, j'ai remarqué qu'à mesure que la viande se pourrissoit, elle s'affaisoit de plus en plus, & qu'enfin la masse a considérablement diminué de volume, jusqu'à son entier desséchement.

On auroit tort de regarder la chaleur qu'on remarque dans le fumier comme un effet de la putréfaction : cette chaleur, au contraire, n'est que l'effet de la fermentation spiritueuse, & celui de la fermentation acide, que la paille de ce fumier éprouve avant d'entrer en putréfaction, comme cela est prouvé par la couleur rouge qu'on voit paroître sur le papier bleu, en l'exposant à la fumée qui s'exhale du fumier. D'ailleurs l'odeur du fumier, quand il est bien chaud, n'est point celle des matieres qui entrent en putréfaction : c'est un mélange de l'odeur d'une très petite quantité de matiere putréfiée, avec l'odeur d'une plus grande quantité de matiere en fermentation spiritueuse & acide. Ces trois états ont lieu en même temps : ils se confondent dans la masse du fumier : jusqu'ici on ne les a pas distingués : on ne voyoit que de la putréfaction ; ce qui a fait penser que la putréfaction excitoit de la chaleur. Cependant il étoit facile de remarquer qu'un tas de fumier produit d'abord beaucoup de chaleur, mais qu'elle va toujours en diminuant, à proportion que la matiere végétale approche de sa putréfaction. Les végétaux n'entrent bien

véritablement en putréfaction que lorsque leurs fermentations spiritueuses & acides sont entièrement cessées ; alors il ne s'excite plus de chaleur : c'est un fait que j'ai constaté par une longue suite d'expériences sur différentes especes de matieres végétales que j'ai fait putréfier.

Au reste , ces fermentations spiritueuses & acides des végétaux sont accompagnées d'une chaleur d'autant plus grande , que leur masse est plus considérable , & que l'humidité se trouve dans des proportions plus convenables. Cette chaleur est quelquefois telle , que les végétaux s'enflamment , comme on le voit arriver assez souvent dans les meules de foin.

Les matieres parfaitement animalisées ne sont au contraire absolument point susceptibles des deux premiers degrés de la fermentation : elles passent sur-le-champ à la putréfaction sans produire de chaleur. Un Amateur distingué a cherché à répandre de l'incertitude sur les faits dont je viens de parler ; mais j'aurois été plus flatté , s'il eût opposé des faits à ce que j'avance , au lieu de conjectures , comme il le fait. Voici comme il s'explique : *Je crois que l'Auteur s'est trompé : j'imagine qu'il n'a probablement observé sa viande que lorsqu'il n'étoit plus temps ; mais s'il l'eût examinée dans les premiers moments de la putréfaction , il l'eût sans doute trouvée augmentée de volume. En effet , un corps ne sauroit se putréfier , qu'il ne s'excite un mouvement dans toutes ses parties ; & l'on sait que tout mouvement produit de la chaleur (1).*

Pour satisfaire l'Auteur , je viens de répéter cette expérience avec toute l'exactitude dont je suis capable : j'ai pris toutes les précautions convenables pour observer tous les phénomènes qui se passent pendant la putréfaction : j'ai reconnu que je ne me suis pas trompé dans ce que j'ai avancé sur cette matiere. Voici de quelle maniere j'ai répété cette expérience.

J'ai pilé dans un mortier de marbre deux livres de chair

(1) Voyez essai pour servir à l'Histoire de la putréfaction , page 10.

de bœuf très fraîche, je l'ai introduite dans un matras à deux ouvertures A, B, & je l'ai rempli jusqu'en C. J'ai eu l'attention de fouler cette chair afin qu'il ne restât aucun vuide. En A, *figure 3, planche 2*, j'ai ajusté une vessie de cochon vuide d'air & rendue souple à force de l'avoir frottée entre les mains : à l'ouverture B, j'ai assujetti un thermometre avec un bouchon de liege & de la cire molle : à côté de cet appareil j'ai placé un thermometre de même marche, pour me servir de comparaison : j'ai placé le tout dans une chambre dans laquelle je faisois toujours du feu. J'ai commencé l'expérience le 2 Novembre 1768, & j'observois trois fois par jour ce qui se passoit, le matin, à midi & le soir. Depuis le commencement de l'expérience, jusqu'au 5 Novembre, les thermometres sont restés de part & d'autre à dix degrés au-dessus de la glace. Ce jour-là, la chair a commencé à se gonfler un peu : il s'est épanché à sa surface un peu de sang ; point d'air de dégagé. La chair avoit la consistance d'une pâte ferme, sans aucune mauvaise odeur : elle avoit perdu un peu de sa couleur vermeille dans la partie supérieure. Depuis le 5 jusqu'au 9 de Novembre, les thermometres de part & d'autre ont été tantôt à huit degrés, & tantôt à sept au-dessus de la glace. Le gonflement a augmenté successivement dans cet intervalle, & il s'est séparé beaucoup de liqueur rouge. Le 10, les thermometres étant à sept degrés au-dessus de la glace, le gonflement a cessé, & la chair a commencé à s'affaïsser : la liqueur a été repompée dans la chair : il ne s'est pas encore dégagé d'air.

Le 11, mêmes phénomènes ; beaucoup d'affaïssement ; point d'air de dégagé : la chair est devenue livide dans la partie supérieure, & elle étoit toujours vermeille en dessous. J'ai débouché le matras pour observer l'odeur : la chair avoit celle qu'on observe à de la viande bien mortifiée, mais elle n'avoit point du tout celle de la putréfaction, & ne sentoit point mauvais.

Le 12 au soir, les thermometres étant à sept degrés au-dessus de la congelation, la chair a continué de s'affaï-

fer, & elle a commencé à exhaler une légère odeur de putréfaction, qui a augmenté tous les jours; mais il n'a commencé à se dégager de l'air que le 15, les thermomètres étant restés toujours à la même température. Le 17, la couleur livide a augmenté considérablement en-dessus, & la couleur vermeille s'est conservée même pendant plusieurs années en-dessous: l'affaïssement à discontinué, le dégagement de l'air a augmenté.

Depuis le 17 jusqu'au 21, les thermomètres, de part & d'autre, sont restés à six degrés au-dessus de la glace: les mêmes phénomènes se sont accrus insensiblement: il s'est formé à la partie supérieure quelques pustules gangreneuses, & deux petites taches de moisissure de six lignes de diamètre: quelques jours après, ces taches de moisissure ont disparu, les pustules ont augmenté, & l'air a continué à se dégager.

Depuis le 21 Novembre jusqu'au 20 de Janvier 1769, que j'ai continué d'observer cette putréfaction, j'ai remarqué que les progrès vont toujours en augmentant, & que l'air se dégage à mesure que la putréfaction s'avance, mais je n'ai jamais observé aucun degré de chaleur supérieur à celui de l'atmosphère, depuis le commencement de cette expérience jusqu'aujourd'hui 20 Janvier 1769, & je puis assurer avec confiance qu'il ne s'excite aucune chaleur pendant tout le temps de la putréfaction: j'ai répété ces expériences plusieurs fois, & je n'en ai jamais observé.

Il résulte de l'expérience & des phénomènes que je viens d'exposer, que le reproche qu'on me fait de n'avoir pas observé de gonflement dans les premiers moments de la putréfaction, est mal fondé, puisque ce gonflement commence & finit avant que la putréfaction se fasse sentir de la moindre chose. Je m'étois apperçu de ce gonflement qui précède de beaucoup la putréfaction; je n'avois pas cru devoir en parler, parcequ'il ne peut être regardé comme un des phénomènes de la putréfaction. Il y a même un repos de plus de vingt-quatre heures entre la cessation de ce gonflement & le commencement de la putréfaction; ce

dont je me suis assuré par l'odeur, par la couleur de la chair, & par tous les autres phénomènes qui accompagnent ces deux différents états.

J'attribue ce gonflement à une légère fermentation spiritueuse & acétueuse, occasionnée par la portion des sucs contenus dans la chair, qui ne sont pas encore parfaitement animalisés. Ce que l'on nomme *viande mortifiée*, est de la chair qui est dans cet état de gonflement. Il y a tout lieu de penser que, s'il étoit possible de se procurer des matières parfaitement animalisées, & qui ne contiennent rien des substances non animalisées, leur putréfaction ne seroit pas précédée d'un semblable gonflement. Quoi qu'il en soit, j'ai répété ces expériences dans les grandes chaleurs de l'été, & dans les chaleurs tempérées de l'automne & de l'hiver; je n'ai jamais observé, soit devant, soit pendant la putréfaction, de plus grande chaleur que celle de l'air ambiant.

Je ferai observer que, lorsqu'on fait cette expérience dans les chaleurs de l'été, la putréfaction se fait beaucoup plus promptement; alors elle se confond avec le gonflement qui la précède, parcequ'elle commence avant qu'il soit entièrement cessé. On peut prendre ces deux différents états pour un seul, & croire qu'il est l'effet de la putréfaction: c'est-là vraisemblablement ce qui est arrivé à l'Auteur de la note insérée dans l'*Essai pour servir à l'Histoire de la Putréfaction*; & c'est-là ce qui l'a induit en erreur. Je me flatte, au reste, que l'Auteur, qui est un amateur éclairé, & qui contribue, par son travail, à l'avancement des Sciences physiques, ne me saura pas mauvais gré de mes observations. S'il a fait cette expérience dans une saison peu favorable à observer successivement les phénomènes dont nous parlons, je le prie de vouloir bien la répéter dans une température moyenne, lorsque le thermomètre est depuis six jusqu'à dix degrés au dessus de la congélation; il observera alors que les phénomènes ne se confondent point, & qu'ils se présentent successivement les uns après les autres, de sorte qu'on peut les observer avec précision.

Je n'ai jamais dit que la putréfaction se faisoit *sans mouvement*, je dis précisément le contraire : l'affaîssement, qui est le principal effet que j'admets dans la putréfaction, est bien un mouvement qui s'excite dans toutes les parties des corps qui se putréfient : en cela, je suis d'accord avec l'Auteur de la note ; mais je ne suis pas de son avis, lorsqu'il dit : *l'on fait que tout mouvement excite de la chaleur*. Qu'il me permette de lui prouver qu'il est bien dans l'erreur.

Le sel ammoniac, le sel marin, le sucre, & un grand nombre d'autres sels, produisent, en se dissolvant dans l'eau, un froid plus ou moins considérable : ces dissolutions ne se font certainement pas sans mouvement.

L'Auteur peut consulter les Mémoires de l'Académie, pour l'année 1727. M. Geoffroy rapporte beaucoup d'expériences de combinaisons d'huile essentielle avec l'esprit de vin, dont les unes ont excité du froid, d'autres de la chaleur, & enfin d'autres qui n'ont occasionné ni froid ni chaud. Toutes ces combinaisons ne se font pas sans mouvement. Dans la *Statique des Végétaux* de M. Hales, traduite de l'Anglois par M. de Buffon, page 364, n°. 77, l'Auteur trouvera qu'en projetant deux gros de sel ammoniac sur trois gros d'huile de vitriol, ce mélange a produit à l'instant une grande effervescence, en dégageant l'acide marin, & a fait baisser un thermometre de Fahrenheit de douze degrés, tandis que les vapeurs qui s'en élevoient étoient si chaudes, qu'elles ont fait élever un semblable thermometre de dix degrés. La chaleur que produisent les vapeurs qui s'élèvent de ce mélange, vient de l'acide marin réduit en vapeurs très concentrées, qui attire puissamment l'humidité de l'air, & qui s'échauffe par ce moyen ; mais cette chaleur est absolument indépendante du mouvement & du froid qui s'excite entre l'acide vitriolique & l'alkali volatil du sel ammoniac.

L'acide nitreux décompose le sel de Glauber, comme je l'ai démontré ailleurs : pendant cette décomposition, il se fait un froid considérable : cette décomposition ne se fait certainement point sans mouvement.

Les acides minéraux concentrés, versés sur de la glace pilée, produisent, à mesure que la glace se fond, un froid très considérable; la glace entre dans une sorte de fusion.

Lorsqu'on mêle de l'eau & de l'esprit de vin, il se produit de la chaleur; mais lorsqu'on mêle de la glace & de l'esprit de vin, il se produit, au contraire, un très grand froid à mesure que la glace se fond. Dans toutes ces expériences de refroidissements artificiels, il y a nécessairement beaucoup de mouvement. Il résulte de tout ceci, qu'il n'y a rien d'étonnant que dans la putréfaction, où j'admets du mouvement, il n'y ait point de chaleur: d'ailleurs, les thermomètres les plus exacts n'en indiquent pas.

Il me reste, pour finir cet article, à prévenir une objection qu'on ne manqueroit pas de me faire sur les matières parfaitement animalisées, que j'ai dit n'être point susceptibles des deux premiers degrés de la fermentation. On peut m'objecter que le bouillon de pure viande commence par s'aigrir avant de se putréfier, & on en concluroit que les matières animales sont susceptibles de la fermentation acide.

Je répondrai que les matières avec lesquelles on fait ordinairement du bouillon, sont tirées des animaux granivores. La chair de ces animaux renferme dans les vaisseaux des sucs qui ne sont pas parfaitement animalisés, & qui participent encore de la nature des substances végétales. Lorsqu'on fait bouillir cette chair dans de l'eau, les sucs extractifs de nature végétale se dissolvent les premiers; ils passent presque tous en entier dans la décoction.

Mais il n'en est pas de même de la chair des animaux carnassiers: les vaisseaux sont remplis de substances mieux animalisées; le bouillon ne s'aigrir point, ou du moins pas sensiblement; il passe tout de suite à la putréfaction. Si l'on apperçoit un peu d'acide dans le bouillon ou décoction de la chair des animaux granivores, on ne l'apperçoit pas dans la chair qu'on fait putréfier, parceque

cet acide est enveloppé & masqué par la grande quantité de substance animalisée qui entre en putréfaction en même temps que les matières végétales entrent en fermentation.

Tout ce que nous venons de dire nous prouve bien que la putréfaction est le dernier effort que la nature exerce sur tous les corps des regnes végétal & animal ; & que , dans cette grande opération , elle a pour objet de détruire & de réduire à leurs premiers éléments tous les individus qui ont eu vie , ou qui ont végété. La mort est le premier pas que les animaux font vers la putréfaction : elle se fait en plus ou moins de temps , suivant les circonstances. Je tiens depuis douze années , dans un vase de verre , de la chair qui n'est point encore putréfiée complètement : elle a encore une odeur cadavéreuse : j'ai cependant eu soin d'ajouter de l'eau à mesure que l'humidité de la chair s'évaporait ; & j'ai remplacé cette eau à mesure qu'il étoit nécessaire : peut-être faut-il un espace de vingt années pour faire ainsi putréfier les corps complètement. Il n'en est pas de même de ceux qui sont ensevelis dans la terre , la plupart sont putréfiés dans un espace de temps beaucoup moins grand : le voisinage des terres calcaires accélère beaucoup leur putréfaction. La plupart des Chymistes & des Physiciens ont reconnu , dans cette espèce de terre , une qualité putréfiante , mais je ne sache personne qui en ait expliqué la cause. Je me crois suffisamment fondé à dire qu'elle vient de ce qu'il entre dans la composition de cette espèce de terre *un peu plus que la moitié de son poids d'eau & d'air , & que c'est cette quantité d'eau , contenue dans les terres calcaires , qui caractérise spécialement la terre dont nous parlons , & qui la distingue des pierres & des terres vitrifiables.* C'est à cette eau principe qu'on doit attribuer la grande difficulté qu'ont les terres calcaires pour entrer en fusion : elles ne peuvent véritablement se fondre au feu que lorsqu'elles ont entièrement perdu leur eau principe : l'eau n'est point un principe de vitrification : alors elles se convertissent en terre vitrifiable. J'ai démontré toutes ces choses dans un Mémoire lu à

à l'Académie en 1766 (1). Ce Mémoire avoit encore pour objet de faire voir que les terres calcaires contiennent tous les matériaux des sels & des substances salines : on peut, en leur ajoutant la quantité de principe inflammable qui leur manque, former de l'alkali fixe artificiel : j'ai indiqué ce procédé dans mon *Manuel de Chymie*, & je donne dans ma *Chymie* tous les détails relatifs à cette expérience. Quoi qu'il en soit, j'ai remarqué que les terres calcaires, ainsi privées de toute humidité principe, & parvenues à l'état de terre vitrifiable, sont, de même que les terres vitrifiées ordinaires, très peu disposées à exciter la putréfaction des corps, parceque le fonds de la putréfaction est l'humidité, & que les matières terreuses vitrifiables en sont absolument privées.

Sur l'esprit de vin.

L'Esprit de vin est une liqueur transparente, volatile, d'une odeur agréable, qui s'enflamme sans répandre ni suie ni fumée. On le tire, par la distillation, de toutes les liqueurs qui ont subi la fermentation spiritueuse. Pour exemple de ces distillations, nous prendrons celle du vin.

On met la quantité que l'on veut de vin blanc, ou rouge, dans le bain-marie d'un alambic : on dispose les vaisseaux comme nous l'avons dit précédemment : on procède à la distillation par une chaleur modérée. La liqueur spiritueuse dont nous avons parlé dans notre définition, s'élève à un degré de chaleur un peu inférieur à celui de l'eau bouillante : c'est cette liqueur que l'on nomme *esprit de vin*. On continue la distillation jusqu'à ce que l'on ait tiré tout l'esprit de vin, & même une petite quantité de phlegme, afin d'être sûr d'avoir fait passer toute cette liqueur inflammable. Il reste dans l'alambic une liqueur acide qui contient tous les principes salins du vin qui n'ont

(1) Voici le titre de ce Mémoire : *Sur plusieurs substances terreuses, & en particulier sur les pierres & les terres calcaires.*

pu monter à ce degré de chaleur : on jette cette liqueur comme inutile.

Vertus.

Il y a bien peu de cas où l'on donne l'esprit de vin pur intérieurement : son usage fréquent est même nuisible : il coagule le sang & toutes les humeurs : il racornit & durcit les fibres, & leur ôte leur souplesse : il occasionne la paralysie, jette dans le marasme, & produit des engorgements de toute espèce. Il n'en est pas de même pour l'extérieur : il est d'un usage fréquent, & toujours sans risques. Il consolide les plaies récentes : il ouvre les pores, facilite la transpiration : il est bon pour la brûlure, pourvu qu'elle soit récente, & avant que les ampoules soient levées : en s'évaporant il produit un froid considérable ; & c'est vraisemblablement par cette raison qu'il est si merveilleux dans les brûlures. L'esprit de vin est le véhicule de beaucoup de médicaments dont nous parlerons à mesure que les occasions nous en fourniront les moyens.

R E M A R Q U E S.

Lorsqu'on soumet le vin à la distillation, il se dégage une prodigieuse quantité d'air : on conserve un trou d'épingle au lut du récipient, afin qu'il puisse s'évacuer, & prévenir par là la rupture de ce vaisseau.

Dans les travaux en grand, on fait cette distillation à feu nu : on entretient le feu suffisamment fort pour que la liqueur qui distille forme un filet : par ce moyen il s'élève à peu près une aussi grande quantité de phlegme que d'esprit de vin : cette liqueur, ainsi mêlée de phlegme se nomme *eau-de-vie*, au lieu que, lorsqu'on distille le vin au bain-marie, la liqueur spiritueuse qu'on obtient est beaucoup moins chargée de phlegme. L'eau-de-vie qu'on trouve dans le commerce a toujours une couleur ambrée, plus ou moins chargée. Cette couleur ne lui est pas inhérente : elle vient de la teinture qu'elle tire des tonneaux de bois dans lesquels on la conserve : c'est pour cette raison que les vieilles eaux-de-vie sont plus colorées que les nouvelles.

La plus grande quantité des eaux-de-vie qu'on prépare

en grand, sont tirées des vins qui ont quelques défauts, & qui ne sont pas potables. On distille également les lies, qu'on délaie dans beaucoup d'eau, afin qu'elles ne brûlent pas au fond des vaisseaux pendant la distillation. Cette dernière eau-de-vie diffère peu de la précédente, si ce n'est qu'elle contient une plus grande quantité d'huile grossière. La lie qui a brûlé dans l'alambic, donne à l'esprit de vin une odeur & une saveur empyreumatique qu'il n'est plus possible de lui ôter : c'est pour l'empêcher de brûler qu'on la délaie dans beaucoup d'eau.

On tire de la manière que nous venons de le dire, l'esprit inflammable de toutes les liqueurs fermentées, comme du cidre, de la bière, de l'hydromel, &c. mais le vin en fournit une beaucoup plus grande quantité : la bière est la liqueur fermentée qui en fournit le moins ; du moins la bière de ce pays-ci.

Tous les vins ne rendent pas la même quantité d'esprit de vin : les vins tendres en rendent fort peu : ce sont les vins nouveaux qui en rendent le plus : les vins vieux fournissent très peu ou point d'esprit de vin, & c'est en cela qu'ils sont plus salubres. La partie spiritueuse s'est tellement combinée avec les autres principes, qu'elle n'est plus sensible. Ces sortes de vins, sans être aigres, sont comparables au vinaigre, qui contient la partie spiritueuse du vin, mais qu'on ne peut plus faire reparoître que par des moyens chymiques.

Tous ces esprits inflammables sont de même nature : ils ont les mêmes propriétés ; ils diffèrent seulement entre eux par des saveurs & des odeurs qui sont particulières à chacun d'eux, & qu'on ne peut enlever entièrement par les rectifications répétées ; peut-être cependant la chose n'est-elle pas impossible. J'ai fait, par exemple, sur l'esprit de vin tiré de vin d'Espagne, tout ce qu'il étoit possible pour lui enlever son odeur & sa saveur, sans avoir pu réussir : il a conservé, après un grand nombre de rectifications faites avec différents intermedes, l'odeur & la saveur qui sont particulières à cette espèce de vin.

L'esprit de vin de notre opération, & l'eau-de-vie

qu'on trouve dans le commerce , ne sont pas suffisamment purs , ni assez débarrassés du principe aqueux , pour qu'on puisse les employer à une infinité de préparations : il faut les distiller encore plusieurs fois pour les amener à leur perfection : ces différentes opérations se nomment *rectifications*.

Rectification de l'Esprit de vin.

La rectification de l'esprit de vin est une opération par laquelle on le dépouille de son phlegme & de son huile essentielle grossière , par des distillations réitérées.

On met de l'eau-de-vie dans le bain-marie d'un alambic : on procède à la distillation comme nous l'avons déjà dit plusieurs fois : on reçoit à part environ un quart de la liqueur qui s'élève la première : on fait distiller encore une pareille quantité de liqueur , ou jusqu'à ce que celle qui passe soit blanche & laiteuse.

On soumet de nouveau cette dernière liqueur à la distillation au bain-marie , & on en fait passer environ la moitié , qu'on mêle avec le premier esprit de vin qui a distillé pendant la première opération. On continue la distillation pour tirer tout ce qui reste de spiritueux : on le rectifie de nouveau pour tirer encore une portion de liqueur qui passe la première & qu'on mêle avec les précédentes. On continue ainsi de suite , jusqu'à ce qu'on ait tiré de l'eau-de-vie tout ce qu'elle peut fournir de liqueur spiritueuse semblable au premier esprit de vin. Il reste dans le bain-marie , après chaque distillation , une liqueur phlegmatique , qui a une odeur d'eau-de-vie , mais qui ne contient plus de liqueur inflammable : on la jette chaque fois comme inutile.

Alors on distille de nouveau au bain-marie toutes les premières portions d'esprit de vin qu'on a mêlées à mesure : on en fait passer par la distillation environ la moitié : on la met à part : c'est ce que l'on nomme *esprit de vin rectifié* , ou *alkoolisé* , ou *alkool de vin*. On continue la distillation pour tirer tout le spiritueux qui reste dans l'alambic : on le rectifie de nouveau pour tirer en-

core la moitié de la liqueur qui passe la première; & on peut continuer ainsi de suite pour rectifier tout l'esprit de vin de l'eau-de-vie qu'on a employée: on le garde à part, si l'on veut, pour des usages où l'on n'a pas besoin d'esprit de vin si bien rectifié.

R E M A R Q U E S.

Plusieurs habiles Chymistes ont donné leurs procédés pour rectifier l'esprit de vin par des intermedes terreux, spongieux, salins & aqueux (nous parlerons de ces différents procédés); mais je n'en ai point trouvé de plus commode, & qui soit aussi bon, que celui que nous venons de rapporter.

L'eau-de-vie qu'on trouve dans le commerce contient, pour ainsi dire, les mêmes principes que le vin, mais dans des proportions bien différentes: elle contient moins de phlegme & d'acide que le vin, mais plus d'huile surabondante, & plus d'esprit inflammable.

La première portion d'esprit de vin qui s'élève dans chaque distillation, est la plus pure & la moins chargée d'huile essentielle grossière: celle qui la suit en est presque saturée. On remarque même que certaines eaux-de-vie, sur-tout celles qui ont été tirées des lies de vin, laissent dans l'alambic, après la distillation de la partie spiritueuse, un phlegme qui est furnagé par une grande quantité de cette huile, qu'on peut séparer par l'entonnoir. On la nomme *huile de vin*. L'eau-de-vie qui a été tirée du vin, n'en laisse point, ou du moins une bien moindre quantité. Ce n'est pas qu'il en ait passé davantage pendant la rectification de cette espèce d'eau-de-vie, c'est seulement parcequ'elle en contenoit une moindre quantité; ce qui fait qu'elle ne devient pas aussi sensible. C'est pour priver l'esprit de vin de plus en plus de cette huile grossière, que nous avons recommandé de rectifier à part les dernières portions d'esprit de vin qu'on tire à chaque distillation. Il est facile de reconnoître les différences qu'il y a entre ces deux portions d'esprit de vin: la première ne laisse aucune odeur de phlegme d'eau-de-vie dans les

maines après l'évaporation du spiritueux ; la seconde , au contraire , laisse une odeur d'huile de vin , semblable à l'odeur de l'haleine des gens ivres , lorsqu'ils digèrent mal le vin.

Quelques personnes se contentent de distiller l'eau-de-vie à plusieurs reprises , en laissant mêler la totalité de l'esprit de vin ; elles séparent seulement chaque fois le phlegme qui reste dans l'alambic. Mais cet esprit de vin , quoique bien débarrassé de son phlegme , contient une si grande quantité d'huile surabondante , qu'après un grand nombre de rectifications , il laisse dans les mains cette odeur désagréable dont nous venons de parler.

Kunkel paroît être le premier qui ait fait quelque attention à cette huile étrangère à l'esprit de vin : le moyen qu'il propose pour la séparer , consiste à mêler l'esprit de vin dans une très grande quantité d'eau , & à procéder ensuite à la distillation pour le retirer. On réitère la même opération plusieurs fois de suite , & on le rectifie. Il est certain que ce procédé est très efficace ; l'huile de vin reste nageante sur l'eau , & l'esprit de vin perd de plus en plus sa mauvaise odeur. Mais ce procédé est embarrassant , parcequ'il exige qu'on emploie beaucoup d'eau , & qu'il faut en venir à plusieurs distillations pour séparer entièrement l'esprit de vin d'avec l'eau , & pour le réduire en ce que l'on nomme *alkool de vin*.

D'autres recommandent de rectifier l'esprit de vin sur de la chaux vive , ou éteinte à l'air. Ce moyen est très efficace pour séparer de l'esprit de vin l'huile & l'eau surabondantes ; mais la chaux altere singulièrement les principes de l'esprit de vin , en s'emparant d'une grande partie de son acide : on retire aussi une bien moindre quantité d'esprit de vin , & celui qu'on obtient est très pénétrant.

Quelques personnes faisoient usage à Paris de ces différents procédés en même temps , mais dans la vue seulement d'enlever à l'esprit de vin l'odeur des huiles essentielles qu'on y avoit mêlées pour l'aromatiser , afin qu'il payât moins de droits aux entrées de Paris ; mais peu à

peu ces manœuvres se sont découvertes, & l'on a mis des droits égaux sur l'esprit de vin odorant, comme sur celui qui n'a point d'odeur. Voici la méthode qu'on emploie pour enlever à l'esprit de vin son odeur étrangère.

On mêle l'esprit de vin aromatique avec une suffisante quantité d'eau; le mélange devient laiteux à raison de l'huile qui se sépare: on filtre la liqueur dans des vaisseaux clos, mais au travers d'une certaine quantité de chaux éteinte à l'air; l'huile essentielle reste dans la chaux: on rectifie ensuite cette liqueur pour séparer l'esprit de vin d'avec l'eau: il se trouve très pur & sans odeur, lorsqu'on a bien opéré. Il est cependant bon de faire observer que ce moyen ne réussit que lorsque l'esprit de vin est peu chargé d'huile essentielle, comme il l'étoit dans le temps que les droits étoient différents; mais lorsque l'esprit de vin en contient beaucoup, il y a une portion d'huile essentielle qui se rectifie de plus en plus avec l'esprit de vin, & qui lui conserve l'odeur de l'aromate qu'on lui a ajouté.

Quelques Chymistes recommandent de rectifier l'esprit de vin sur du sel alkali, après les avoir fait digérer ensemble; mais ce sel décompose l'esprit de vin à peu près de même que la chaux: l'esprit de vin acquiert d'ailleurs une couleur rouge, comme nous l'avons dit en parlant de la teinture de sel de tartre; ce qui est une preuve du commencement de sa décomposition. Il est vrai qu'il perd sa couleur par la rectification; mais il n'en est pas moins altéré, puisque la matière saline qu'il laisse après sa distillation, fournit un sel neutre cristallisable, formé par l'acide de l'esprit de vin & le sel alkali.

D'autres Chymistes recommandent de rectifier l'esprit de vin sur de la mie de pain séchée, ou sur du savon, ou sur de la craie. Ces substances sont très propres à retenir le phlegme & l'huile surabondante à l'esprit de vin, mais la craie produit un effet à peu près semblable à celui de la chaux, avec cette différence seulement qu'elle décompose moins promptement l'esprit de vin. La mie de pain, ou le son, sont des substances qui n'altèrent point

L'esprit de vin; elles fournissent, pendant la distillation, un mucilage qui s'empare du phlegme : ils font l'un & l'autre de très bons intermedes pour rectifier l'esprit du vin : mais ils ont l'inconvénient de donner à l'esprit de vin une légère odeur de pierre à fusil, qui est celle que prend la farine pendant qu'on moult le bled entre les meules de pierre vitrifiable.

L'esprit de vin que j'ai tiré du vin d'Espagne, a conservé une grande partie de son odeur & de sa saveur, même après avoir passé successivement par toutes les opérations dont nous venons de parler; ce qui pourroit faire présumer que ces propriétés sont dépendantes de la nature de cette espece de vin.

L'usage du serpentín, plongé dans une cuve remplie d'eau froide, s'est introduit pour la rectification de l'esprit de vin, & a été substitué au serpentín à colonne, &c. Cependant cet instrument, tout excellent qu'il est, n'est pas non plus sans inconvénient, sur-tout lorsqu'on veut se procurer de l'esprit de vin débarrassé de tout phlegme. Par exemple, lorsqu'on tient très froide l'eau de la cuve du serpentín, on refroidit la masse d'air contenue dans le serpentín; l'humidité de cette masse d'air se condense contre ses parois, de la même maniere que la fraîcheur d'un vase porté dans un endroit où l'air est chaud, condense à sa surface l'eau contenue dans l'air qui le touche. L'humidité de l'air, ainsi condensée dans l'intérieur du serpentín, distille avec l'esprit de vin; il se charge, par ce moyen, d'une assez grande quantité d'humidité.

Si l'eau du serpentín est très froide, l'esprit de vin qui distille est aussi lui-même très-froid : dans ce cas, il condense à sa surface l'humidité de la portion d'air qui le touche, laquelle, en se renouvelant, porte continuellement de l'eau dans l'esprit de vin. Ces observations sont fort indifférentes pour la distillation des huiles essentielles dont nous avons parlé, puisqu'on les fait distiller avec de l'eau; mais elles ne le sont pas pour de l'esprit de vin qu'on veut avoir parfaitement déphlegmé.

Lorsqu'on distille avec un serpentín, il faut, toutes

choses égales d'ailleurs , un plus grand degré de chaleur pour mettre la distillation en train , & pour l'entretenir , que lorsqu'on ne s'en sert pas , parceque les vapeurs qui s'élèvent de l'alambic , ont à vaincre la résistance que la colonne d'air , contenue dans l'intérieur du serpentins , oppose continuellement à ces mêmes vapeurs ; mais on remédie à cet inconvénient en employant des serpentins faits avec des tuyaux d'un plus grand diamètre. Par rapport à cela , il est fort dangereux d'adapter à de très grands alambics des serpentins faits avec des tuyaux d'un petit diamètre : la quantité de vapeurs qui s'élèvent à la fois , ne trouvant pas une issue suffisante pour sortir , fait un effort considérable , & souleve le chapiteau de l'alambic avec danger pour les assistants.

L'esprit de vin peut être considéré comme une combinaison d'huile essentielle très ténue , dissoute dans une grande quantité d'eau , par l'intermède d'un acide subtil mais parfaitement bien combiné.

Les propriétés générales de l'esprit de vin parfaitement pur sont :

1°. De n'avoir aucune odeur étrangère ; ce que l'on reconnoît en s'en frottant les mains : la partie spiritueuse doit s'évaporer promptement , & ne laisser ni humidité , ni odeur qui approche de celle du phlegme d'eau-de-vie : si le contraire arrive , c'est une preuve qu'il a été mal rectifié.

2°. L'esprit de vin parfaitement rectifié ne doit peser que six gros quarante-huit grains dans une bouteille qui tient une once d'eau : la température a dix degrés au-dessus de la congelation.

Il y a encore plusieurs autres moyens pour reconnoître la bonté de l'esprit de vin , tel que celui que propose M. de Réaumur. Il consiste à enfermer de l'esprit de vin dans une petite fiole semblable à celles dont on fait les thermomètres : on juge de sa bonté par sa plus grande dilatabilité. D'autres Chymistes proposent de l'enflammer dans des vaisseaux profonds & plongés dans l'eau froide : on juge de sa bonté lorsqu'il ne laisse qu'une petite quantité

d'eau. L'esprit de vin parfaitement déphlegmé ne doit point humecter le sel alkali bien desséché.

Enfin on éprouve la bonté de l'esprit de vin par la poudre à canon. On met de l'esprit de vin dans une cuiller avec de la poudre : on met le feu à l'esprit de vin , & lorsqu'il est près de cesser de brûler , il fait prendre feu à la poudre. On croit communément qu'il est parfait lorsqu'il enflamme ainsi la poudre ; mais cette expérience est fautive : l'inflammation de la poudre dépend de la quantité qu'on en met ; c'est-à-dire que si l'on met quelques grains de poudre avec beaucoup d'esprit de vin parfaitement rectifié , dans ce cas , il ne mettra pas le feu à la poudre , parceque l'humidité qu'il fournit pendant son inflammation , l'humecte suffisamment pour l'empêcher de s'enflammer : ainsi cet esprit de vin passera pour être de mauvaise qualité aux yeux de ceux qui ne sont pas instruits de ces choses ; tandis qu'au contraire , de mauvais esprit de vin , auquel on fera la même opération avec une forte pincée de poudre , passera pour de bon esprit de vin , parcequ'il enflammera cette poudre.

De tous les moyens dont nous venons de parler pour connoître les degrés de rectification de l'esprit de vin , il n'y a , à proprement parler , que celui de sa pesanteur spécifique comparée à l'eau , qui soit bon , & qui soit toujours comparable ; mais il a l'inconvénient d'être embarrassant , en ce qu'il faut porter avec soi des poids & des balances continuellement. Les autres moyens dont nous venons de parler n'indiquent que des à-peu-près , & rien de suffisamment exact ; d'ailleurs ils ne sont pas moins incommodes par l'attirail qu'ils exigent ; en un mot , ils ne réunissent pas les avantages qu'on cherche. On a essayé de faire usage de l'aréomètre , ou pese-liqueur : cet instrument est on ne peut pas plus commode ; il réunit tous les avantages qu'on desire ; mais n'ayant pu trouver une manière sûre pour le graduer , il étoit encore inutile pour des opérations de comparaison. Aucuns de ces pese-liqueurs ne sont comparables entre eux : lorsque par aventure on vient à casser son pese-liqueur , il n'est plus possible d'en faire

un autre de même marche : il faut étudier ce nouvel instrument , & se former une nouvelle routine. Sa graduation d'une manière stable & comparable , comme le sont les bons thermomètres , occupoit depuis long-temps les Physiciens : on travailloit à cette recherche , mais sans succès , parcequ'on n'a pas su se procurer deux termes , comme on se les est procurés pour la construction des thermomètres.

Je ne dissimulerai pas que le besoin où je me suis trouvé d'avoir cet instrument perfectionné , m'a déterminé à m'en occuper. Je crois avoir résous le problème d'une manière simple , au moyen de laquelle on peut se procurer en tout temps , & en tous pays , des pese-liqueurs comparables entre eux , & qui soient toujours de même marche , quoique faits par différents ouvriers , pourvu qu'ils soient suffisamment intelligents & exacts. Voici sa description & la manière de le construire ; mais pour bien entendre sa construction , il convient que je décrive auparavant un autre pese-liqueur , au moyen duquel on peut parvenir à connoître , avec la dernière précision , la quantité de sel neutre , alkali ou acide , contenue dans chaque quintal d'eau , & pareillement la quantité de substance saline contenue dans les acides minéraux ; ce qu'on n'avoit jamais pu faire avec exactitude jusqu'à présent. Chaque degré de cet instrument indique le nombre de livres de sel marin contenu dans l'eau salée qu'on veut éprouver.

Description d'un pese-liqueur , pour connoître la quantité de sel contenue dans chaque quintal d'eau.

Pour faire cet instrument , on prend un pese-liqueur ordinaire , de verre , qui a à-peu-près la figure d'un thermometre , avec cette différence seulement , qu'on a soudé à la partie inférieure de la boule une petite tige , au bout de laquelle on a pratiqué une seconde boule , mais beaucoup plus petite , dans laquelle on met du mercure en suffisante quantité , pour le lester , pour le faire tenir droit , & pour le faire enfoncer dans l'eau pure presque jusqu'au haut du tube : on marque *zéro* l'endroit où il cesse de s'enfoncer dans cette eau pure ; ce qui forme le premier

terme : voyez planche 2 , page 380 , premiere figure. Pour avoir le second terme , on prépare une eau salée , en faisant dissoudre quinze livres de sel marin très sec & très pur , dans quatre-vingt-cinq livres d'eau ; ce qui forme cent livres de liquide ; ou si l'on veut on emploie quinze onces de sel , & quatre-vingt-cinq onces d'eau , ce qui est absolument la même chose. On plonge l'instrument dans cette liqueur : lorsqu'elle est froide , il s'y enfonce beaucoup moins ; & quand le pese-liqueur cesse de s'y enfoncer , on marque cet endroit , sur le tube , *quinze degrés* : cela forme le second terme.

On divise l'intervalle qui se trouve entre ces deux termes , en portions égales , qui forment autant de degrés. Cet intervalle , ainsi gradué , peut servir d'étalon pour diviser de la même manière la partie inférieure du tube que nous supposons avoir été fait suffisamment long. Pour cela on prend , avec un compas , la distance de *zéro* à quinze , que l'on reporte en bas & que l'on divise de même ; ce qui donne trente degrés sur l'instrument. On peut ainsi augmenter le nombre des degrés jusqu'à quatre-vingts , si on le juge à propos , quoiqu'on n'ait jamais occasion de s'en servir.

Il est difficile de se procurer des pese-liqueurs dont le tube soit parfaitement cylindrique , d'un diamètre & d'une grosseur égale. Cet inconvénient est commun aux pese-liqueurs & aux thermometres. D'après cette observation , il est sensible qu'il doit se trouver souvent des inégalités entre les degrés de cet instrument ; mais on peut y remédier en formant les degrés du pese-liqueur les uns après les autres. Ainsi on prendra une livre de sel qu'on fera dissoudre dans quatre-vingt-dix-neuf livres d'eau ; & l'endroit où le pese-liqueur , plongé dans ce fluide , s'arrêtera , formera le premier degré. Pour marquer le second degré , on fera dissoudre deux livres du même sel dans quatre-vingt-dix-huit livres d'eau : pour le troisième degré , on prendra trois livres de sel , & quatre-vingt-dix-sept livres d'eau , & ainsi de suite , jusqu'à ce que l'on soit parvenu à graduer entièrement le pese-liqueur , en diminuant tou-

Jours la quantité de l'eau d'autant de livres que l'on ajoute de livres de sel. Toutes ces opérations doivent se faire dans une cave, & il faut y laisser les liqueurs assez de temps, pour qu'elles en prennent la température, qui est de dix degrés au-dessus de la glace.

Lorsqu'on fait dissoudre le sel, il faut bien prendre garde d'en perdre, ainsi que de l'eau: la dissolution doit être faite dans un matras clos, afin qu'il n'y ait aucune évaporation, sans quoi la liqueur seroit imparfaite, & le pese-liqueur seroit manqué.

Présentement je vais faire l'application de ce procédé à la construction d'un pese-liqueur propre à connoître les degrés de rectification des liqueurs spiritueuses d'une manière stable & toujours comparable.

Construction d'un nouvel Aréomètre, ou Pese-liqueur de comparaison, pour connoître les degrés de rectification des liqueurs spiritueuses.

Pour construire ce pese-liqueur, il faut deux liqueurs propres à fournir deux termes: ces liqueurs sont l'eau pure pour un terme; & cette eau, chargée d'une quantité déterminée de sel, pour le second. Pour préparer cette dernière liqueur, on prend dix onces de sel marin purifié & bien sec: on les met dans un matras: on verse par-dessus quatre-vingt-dix onces d'eau pure: on agite le matras, afin de faciliter la dissolution du sel; lorsque le sel est dissous, la liqueur est préparée.

Alors on prend un pese-liqueur de verre, disposé comme le précédent, & chargé de mercure suffisamment: on le plonge dans cette liqueur. Il doit s'y enfoncer à deux ou trois lignes au-dessus de la seconde boule; s'il s'enfonce trop, on ôte un peu de mercure de la petite boule; s'il ne s'enfonce pas assez, on en ajoute suffisamment; lorsqu'il s'enfonce convenablement, on marque zéro l'endroit où il s'arrête; cela forme le premier terme: voyez A, figure 2: ensuite on enlève l'instrument; on le lave & on le plonge dans de l'eau distillée: on marque dix degrés l'endroit où il s'est fixé B; cela forme le second terme: on

divise en dix parties égales l'espace compris entre ces deux termes ; ce qui donne dix degrés. Ces degrés servent d'étalon pour former les autres de la partie supérieure du tube, comme nous l'avons dit à la construction du pese-liqueur pour les sels. On donne à celui-ci l'étendue de cinquante degrés ; ce qui est suffisant , parcequ'il n'est pas possible d'avoir de l'esprit de vin assez rectifié pour donner ce nombre de degrés.

Les degrés que ce pese-liqueur annonce , ont un usage inverse de celui qui sert aux liqueurs salines ; car le pese-liqueur propre aux sels annonce une eau d'autant plus riche en sel , qu'il s'enfonce moins dans cette eau. Celui-ci , au contraire , annonce une liqueur d'autant plus riche en esprit , qu'il s'enfonce davantage dans les liqueurs spiritueuses ; parceque , dans le premier cas , on cherche à connoître le plus grand degré de pesanteur , & que , dans le second cas , on cherche à connoître , au contraire , le plus grand degré de légèreté , qui indique le plus grand degré de rectification des liqueurs spiritueuses. Au moyen de cette construction , on pourra dorénavant avoir des pese-liqueurs toujours comparables entre eux , & absolument de même marche , quoique faits par différents ouvriers , & dans des temps différents ; ce qu'on n'avoit pu jusqu'à présent se procurer pour connoître avec précision les degrés de rectification des liqueurs spiritueuses.

J'ai fait faire beaucoup de pese-liqueurs semblables à celui dont je viens de donner la description : ils se rapportent entre eux avec la plus grande précision : lorsqu'on les plonge dans quelque espèce d'eau-de-vie que ce soit , ou dans un esprit de vin quelconque , ils s'enfoncent tous exactement au même degré ; en un mot , à quelque épreuve qu'on les mette , ils sont toujours d'accord entre eux ; ils indiquent tous le même degré , étant plongés dans la même liqueur , quelle que soit d'ailleurs l'espèce de verre qu'on emploie pour leur construction , & quelles que soient les proportions qui se rencontrent entre la grosseur de la boule , la longueur & la grosseur de la tige. J'ai fait beaucoup d'expériences au pese-liqueur , dans lesquelles j'ai

employé , entre autres , deux pese-liqueurs disproportionnés par leur volume , qui ont néanmoins constamment indiqué le même nombre de degrés , étant plongés dans la même liqueur spiritueuse.

Le plus grand de ces pese-liqueurs a la boule de vingt-sept lignes de diametre , seize pouces & demi de tige , laquelle a quatre lignes de diametre.

Le plus petit a la boule de neuf lignes de diametre , la tige de deux pouces & demi de long , & de deux lignes de diametre. Les autres pese-liqueurs que j'ai employés concurremment dans mes expériences , ont les boules & les tiges de grosseur & de grandeur intermédiaires.

Ce pese-liqueur est facile à construire ; il n'exige aucun calcul mathématique , aucune proportion particuliere entre la grosseur & la longueur de la tige , respectivement à la grosseur de la boule : il suffit , en le construisant , de lui donner les dimensions les plus commodes , afin qu'il ne soit pas embarrassant ; ce qui est un avantage bien précieux dans un instrument de cette espece.

Les deux termes qu'on emploie dans la construction de ce pese-liqueur sont faciles à se procurer. La distribution de mes degrés n'est point arbitraire , comme elle l'est dans tous les pese-liqueurs qu'on a faits jusqu'à présent : je divise l'espace contenu entre les deux termes , en autant de nombres de degrés qu'il y a de livres de sel dans l'eau qui me sert pour un de mes deux termes.

Plusieurs Physiciens avoient proposé pour point fixe de leur pese-liqueur , l'eau pure pour le premier terme , & des poids connus pour le second , par le moyen desquels on fait enfoncer le pese-liqueur convenablement : on divisoit l'intervalle compris entre ces deux termes , en des degrés respectifs aux poids qu'on avoit employés. J'ai fait construire quelques pese-liqueurs par cette méthode , & chaque grain , poids de marc , formoit autant de degrés. Mais je n'ai point tardé de m'appercevoir que cette méthode étoit très défectueuse , & qu'elle ne pouvoit jamais fournir à la Physique un instrument qui fût praticable pour le Commerce. Deux pese-liqueurs que j'ai fait construire par cette

méthode , & de volume très peu différent , s'accordoient si peu , que l'un donnoit quatre-vingt-quinze degrés , & l'autre cinquante , étant plongés dans le même esprit de vin ; ce qui n'est pas étonnant. Le jeu du pese-liqueur est de déplacer un volume de liquide égal à la partie qui plonge dans ce même liquide ; mais ce déplacement se fait non seulement en raison du poids , mais encore en raison du volume du pese-liqueur. Ainsi , les poids dont on le charge dans l'intérieur , pour le graduer , agissent différemment , suivant la capacité du pese-liqueur , & ils produisent d'autant moins d'effet , que le volume du pese-liqueur est plus grand.

Quelques personnes m'ont demandé si , par le moyen de mon pese-liqueur , on pouvoit connoître la quantité d'eau & de liqueur spiritueuse contenue dans une quantité donnée d'esprit de vin , comme on connoît la quantité de sel qui se trouve dans cent livres d'eau salée. Cela est impossible , & la comparaison n'est point exacte. Le sel est indépendant de l'eau ; on peut l'avoir à part , parcequ'il peut exister sans eau surabondante à son essence saline. Mais il n'en est pas de même de l'esprit de vin ; l'eau est un de ses principes constituants ; on ne peut l'en priver que jusqu'à un certain point , au-delà duquel on le décompose ; & il cesse d'être esprit de vin , si on le prive d'une plus grande quantité de son eau. La partie vraiment spiritueuse de l'esprit de vin est le principe phlogistique qu'il contient ; mais ce principe tout seul ne peut point former d'esprit de vin ; c'est son union avec l'eau & un peu d'acide qui le produit. L'éther peut être considéré comme de l'esprit de vin prodigieusement rectifié ; cependant il contient encore plus de sept huitièmes de son poids d'eau principe , sans laquelle il ne seroit plus de l'éther. Ainsi il est démontré qu'on ne pourra jamais , par le moyen d'aucun pese-liqueur , connoître la quantité de liqueur spiritueuse contenue dans un volume d'esprit de vin ; il indiqueroit plutôt , si cela étoit possible , la quantité de matière inflammable , ou phlogistique que l'esprit de vin contient. D'où il résulte qu'on doit se contenter d'un pese-liqueur de
comparaison,

ur pour

Pese liqueur pour
l'esprit de vin

Fig. 2.

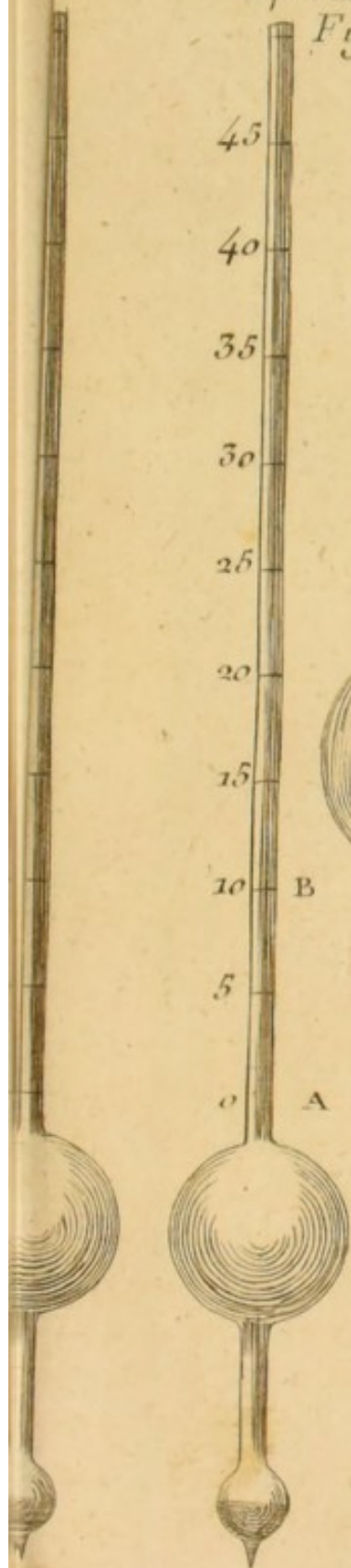
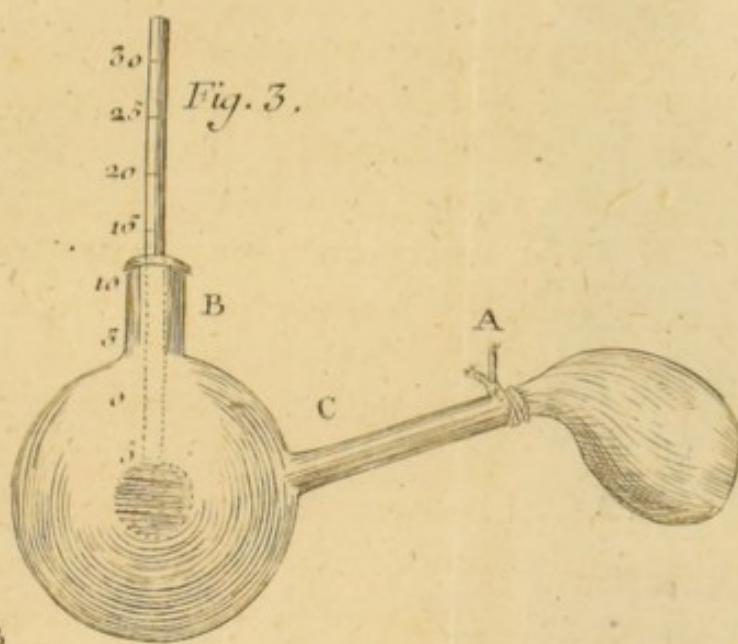
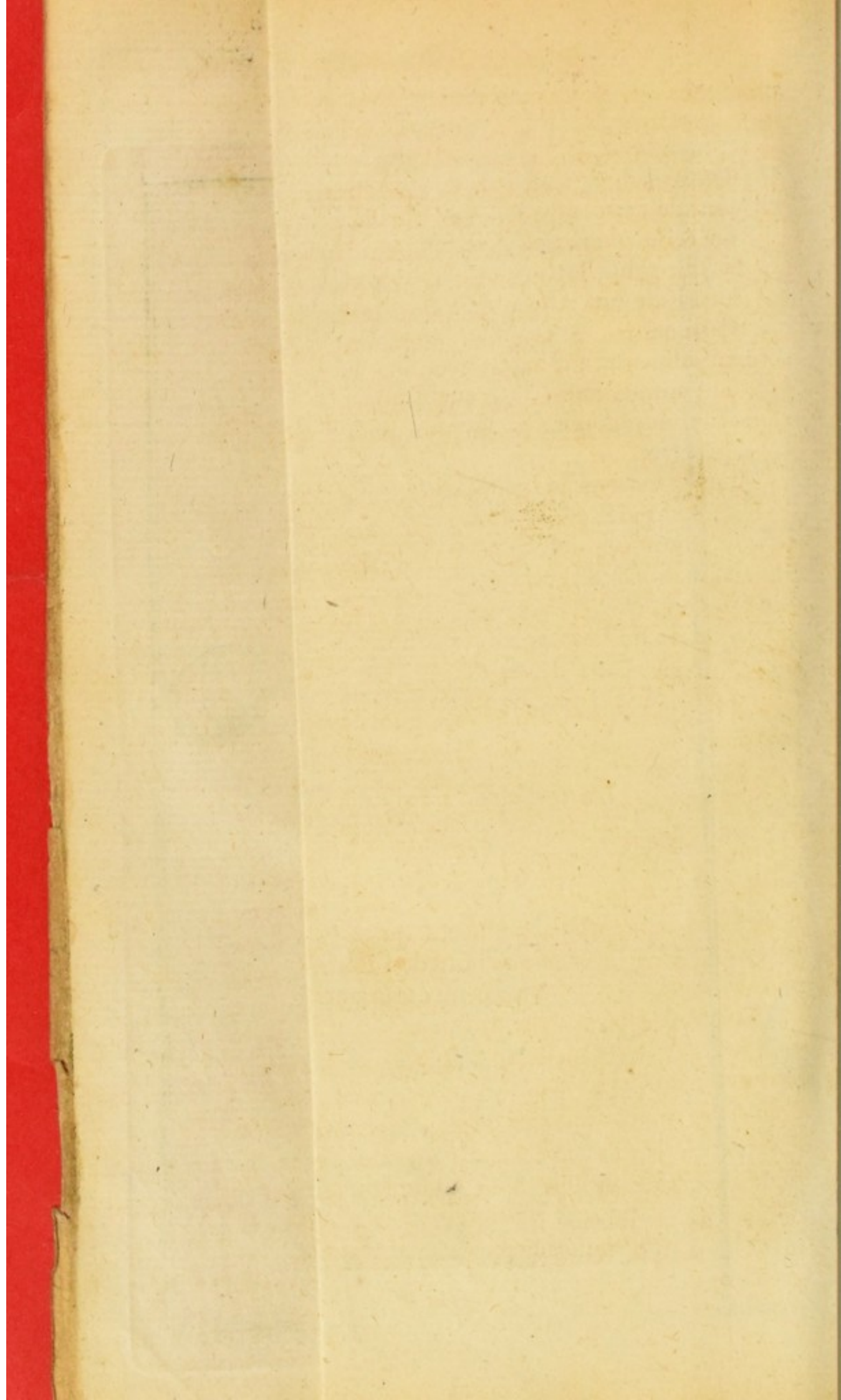


Fig. 3.





comparaison , qui indique avec précision qu'un tel esprit de vin est meilleur qu'un autre , & que celui qui est moins bon , contient tant d'eau de plus que celui qui est de meilleure qualité ; c'est tout ce qu'on peut exiger d'un instrument de cette espece. Afin de mieux faire connoître l'utilité & les avantages de mon pese-liqueur , j'ai rassemblé en une table les principales expériences que j'ai faites sur l'esprit de vin. On a déjà fait beaucoup d'expériences du même genre , & singulièrement M. de Réaumur ; mais comme elles ont été faites avec des pese-liqueurs qui ne sont pas comparables , ces expériences & les résultats deviennent inutiles pour la Chymie , pour la Physique & pour le Commerce.

M. de Réaumur lui-même étoit obligé de se servir d'un pese-liqueur qu'il avoit gradué arbitrairement , que lui seul pouvoit connoître , & qu'il lui étoit impossible de refaire sans étalon : il conservoit ce pese-liqueur avec le plus grand soin : il s'en servoit pour reconnoître les degrés de l'esprit de vin qu'il affoiblissoit avec de l'eau , & qu'il employoit pour la construction de ses thermometres : il étoit si persuadé de la défectuosité de son pese-liqueur , qu'il n'en a jamais parlé.

Capi , l'homme le plus intelligent pour la construction des barometres , thermometres , &c. m'a fait voir de l'esprit de vin que M. de Réaumur avoit arrangé lui-même pour faire des thermometres : cet esprit de vin étoit coloré par de l'orseille : je l'ai examiné avec mon pese-liqueur : il donnoit vingt-huit degrés & demi , la température du lieu étant à dix-neuf degrés au-dessus de la congelation : si cet esprit de vin n'eût point été coloré , il auroit donné environ trente-quatre degrés.

J'ai donné dans plusieurs feuilles de l'*Avant-Courreur* pour l'année 1768 , page 712 , 793 & 806 , le moyen de faire l'aréometre ou pese-liqueur de comparaison , dont je viens de parler , avec une table pour connoître les degrés de rectification des liqueurs spiritueuses. Le peu d'étendue de ce Journal ne comportoit pas que je publiasse , dans le temps , toutes les expériences & observations que

j'avois faites : c'est ce qui m'a déterminé à traiter de nouveau cette matière , dans un article inséré dans la seconde édition de mes Eléments de Pharmacie, imprimés en 1769. J'en ai détaché beaucoup d'expériences purement physiques que la nature de l'ouvrage ne comportoit pas qu'on y mît : j'en ai fait un Mémoire à part , que j'ai lu à l'Académie le 10 Mai 1769.

L'Académie nomma des Commissaires pour examiner & vérifier les nouvelles expériences qu'il contient. Ces expériences ont été répétées en présence des Commissaires qu'elle avoit nommés. Ce Mémoire a été imprimé depuis dans deux Journaux de Médecine , pour les mois d'Octobre & Novembre 1770 , sous le titre de *Recherches sur plusieurs phénomènes que l'eau présente au moment de sa congelation.*

Croiroit-on qu'après une publicité aussi authentique de mon pese-liqueur , deux Particuliers , les sieurs Perou & Cartier , aient osé le présenter à l'Académie , comme une découverte faite par eux , & en aient demandé un certificat. Ils ne peuvent cependant ignorer que cette découverte m'appartient ; c'est ce que je vais prouver.

Cartier est Tourneur en orfèvrerie : il a été l'ouvrier qui a construit mes pese-liqueurs en argent , & il m'en a fait une vingtaine : je suis en état de le prouver par différentes quittances des sommes que je lui ai payées à mesure qu'il me remettoit les pese-liqueurs que je lui avois commandés. Ainsi il étoit pleinement instruit de la construction , de la marche & de l'usage de mon pese-liqueur. S'il se fût emparé de l'instrument pour en faire son profit vis-à-vis de la Ferme générale , comme il l'a fait , sans s'en dire l'auteur , je ne réclamerois rien contre lui : j'ai publié mon pese-liqueur ; il ne m'appartient plus , il est au Public : mais l'honneur de la découverte doit me rester : ni le Public , ni Cartier , ne peuvent sans injustice me l'enlever.

Cartier dira pour sa défense que le pese-liqueur qu'il a présenté à l'Académie n'est pas le mien. Il seroit croyable , si les petits changements qu'il y a faits étoient suffisants

pour le déguiser au point d'empêcher de le reconnoître : mais comme son état ne lui permet pas de s'occuper des sciences physiques , il n'a pu ni dû y faire que des changements relatifs à ses connoissances , qui sont fort bornées ; c'est ce qu'il fera facile de faire voir.

On m'a procuré un pese-liqueur en argent , de Cartier ; & l'ayant examiné , j'ai vu que son premier terme pris avec de l'eau , est numéroté 10 , & que le dernier est numéroté 45 . Ce sont d'abord les mêmes dénominations des deux extrêmes de mon pese-liqueur ; ainsi on n'en a rien changé sur la maniere de distribuer les degrés , & on a pareillement adopté le nombre. Je l'ai plongé ensuite dans des liqueurs spiritueuses de différents degrés de force : j'ai plongé également le mien dans les mêmes liqueurs pour établir une comparaison entre leurs marches : voici celle qu'ils ont suivie.

<i>Marche de mon Pese-liqueur.</i>	<i>Marche du Pese-liqueur de Cartier.</i>
10 Degrés , terme de l'eau.	10 Degrés , terme de l'eau.
15	15
17	17
20	19
21	20
23	22
25	24
27	25 $\frac{1}{2}$
30	28
32	30
35	32 $\frac{1}{2}$
36 $\frac{1}{2}$	34
40	37

Il résulte de ces expériences , que le pese-liqueur de Cartier suit la marche du mien jusqu'à 17 degrés : il s'en dérange ensuite d'un , de deux & de trois degrés à proportion que les liqueurs , dans lesquelles on le plonge , sont plus spiritueuses. Je vais rendre compte d'où provient cette différence. Mon pese-liqueur est gradué par une eau chargée d'une quantité connue de sel depuis zéro jusqu'à 10. C'est cette premiere graduation qui me donne la dif-

tance des autres degrés supérieurs. Je la supprime ordinairement de mes pese-liqueurs, afin de diminuer la hauteur de la tige, & pour qu'ils soient moins volumineux. Cartier a adopté ce retranchement : il commence de même son pese-liqueur au terme de 10 pour son premier degré. Enfin il a pris pour deuxième terme le trente-deuxième degré sur mon pese-liqueur pour en faire le trentième sur le sien. Il a divisé cet espace, compris entre ces deux termes, en vingt ; ce qui produit sur son pese-liqueur le nombre de trente degrés au lieu de trente-deux, comme ils se trouvent sur le mien. Voilà toute la différence qu'il y a entre mon pese-liqueur & celui de Cartier : elle est suffisante pour changer sa marche de quelques degrés, & pour qu'elle ne soit pas d'accord avec la marche du mien. Cartier a pensé apparemment qu'il m'auroit été impossible de découvrir un tel changement. Il a par conséquent gâté mon pese-liqueur ; d'exact qu'il étoit, il en a fait un instrument défectueux. Les dix premiers degrés, formés par l'eau douce & par l'eau salée sur son pese-liqueur, occupent moins d'étendue que les dix autres degrés suivants. D'après cette découverte, si c'en est une, j'ai construit, suivant les principes défectueux de Cartier, six pese-liqueurs semblables au sien, lesquels se sont trouvés absolument d'accord avec celui des siens qu'on m'a procuré. Il est visible, d'après tous ces faits, que mon pese-liqueur est l'étalon de ceux de Cartier, & que sa prétendue découverte dont il fait tant de mystère, & qu'il garde pardevers lui si secrètement, ne peut avoir lieu, & n'existeroit pas sans mon pese-liqueur. Je crois donc avoir droit de revendiquer la découverte d'un pese-liqueur de comparaison pour connoître les degrés de rectification des liqueurs spiritueuses, facile à construire, que j'ai procuré à la Physique & au Commerce. Je l'ai revendu dans la feuille de l'*Avant-Coureur* du 16 Septembre 1771. Le sieur Cartier n'a pas osé répliquer depuis l'impression de cet article.

Qu'auroit fait M. de Réaumur, si l'un des ouvriers qu'il avoit instruits à construire ses thermomètres de comparaison, se fût emparé de sa découverte, & eût obtenu un

privilege exclusif pour faire ces thermometres ? M. de Réaumur auroit, sans doute, revendiqué sa découverte. Tel est le cas où je me trouve. Cartier est l'ouvrier que j'ai instruit à construire mon pese-liqueur en argent : il a demandé & obtenu un privilege exclusif pour la construction de mon pese-liqueur : étoit-il en droit de faire une pareille demande ?

Je ne puis me dispenser de faire observer que les pese-liqueurs de métal sont absolument défectueux, ils sont sujets à s'user, à perdre par conséquent de leur poids & de leur volume ; deux choses d'où dépendent leur jeu & leur exactitude : c'est pour cette raison que ceux de verre méritent la préférence à tous égards.

Après m'être procuré mon pese-liqueur de comparaison, mon premier soin fut de reconnoître si l'esprit de vin est susceptible d'un terme de rectification, qui soit permanent, ou à-peu-près, & quel est ce terme. Pour cela, j'ai rectifié de l'esprit de vin de différentes manieres ; savoir, 1°. sans intermedes : 2°. j'ai rectifié de l'esprit de vin sur du son de froment : j'en ai rectifié d'autre sur de la craie ; & enfin, j'en ai rectifié sur de la chaux foiblement éteinte à l'air. Nous allons dire un mot sur la maniere dont ces esprits de vin ont été préparés, parceque nous les comparons entre eux dans la table dont nous parlerons dans un moment.

L'esprit de vin rectifié sans addition, & que nous comparons avec les autres esprits de vin, est préparé tel que nous l'avons dit à la tête de cet article.

Mais ayant eu occasion de rectifier beaucoup d'esprit de vin à la fois, j'ai profité de cette circonstance pour m'en procurer qui fût rectifié autant qu'il est possible de l'être.

J'ai distillé cinq cents pintes d'eau-de-vie qui donnoit trente-un degrés, la température à la glace. Cette quantité a été distillée en quatre fois dans un grand alambic, au bain-marie : je mettois à part les trente premieres pintes qui passoient au commencement de chaque distillation ; j'ai obtenu par conséquent cent vingt pintes de ce premier

esprit de vin. Il donnoit trente-sept degrés au pese-liqueur , la température à la glace.

J'ai rectifié ces cent vingt pintes de premier esprit de vin dans le même alambic , au bain-marie , & j'ai mis à part les trente premières pintes qui ont passé : cet esprit de vin donnoit encore trente-sept degrés à la même température.

J'ai ensuite rectifié les trente pintes du premier esprit de vin , toujours au bain-marie , & sans serpent : j'ai mis à part les deux premières pintes qui ont passé : il donnoit trente-huit degrés. En continuant la distillation , j'ai tiré encore treize pintes , que j'ai mises à part , il donnoit toujours trente-huit degrés. C'est cet esprit de vin qui est désigné dans la table sous le nom d'*esprit de vin prodigieusement rectifié*. Ce qui a passé ensuite étoit sensiblement moins bon. Il résulte de ces observations , que c'est là à-peu-près le plus grand degré de rectification qu'on peut donner à l'esprit de vin pur , & rectifié sans intermede propre à le décomposer. C'est l'occasion qui m'a procuré cette observation , & je ne pense nullement qu'il faille employer ces moyens pour obtenir de l'esprit de vin rectifié au même degré. Je me suis même convaincu du contraire , en me procurant de l'esprit de vin semblable , en trois rectifications au bain marie , & qui donnoit au pese-liqueur le même nombre de degrés. Je rapporte cette observation seulement pour faire remarquer que , si l'esprit de vin étoit susceptible d'un plus grand degré de rectification , ç'auroit été là le cas où je l'aurois obtenu.

Esprit de vin rectifié sur de la Craie.

J'ai mis dans le bain-marie d'un alambic douze livres de blanc d'Espagne en poudre & bien sec : j'ai versé par-dessus trente-trois pintes d'esprit de vin déjà bien rectifié : j'ai tiré & mis à part les vingt premières pintes qui ont passé ; le reste a été employé à autre chose. J'ai continué la distillation jusqu'à ce qu'il ne passât plus rien. Il est resté dans l'alambic treize livres six onces de craie : c'est donc

une livre six onces d'humidité qu'elle a absorbée de l'esprit de vin , & qu'elle a retenue avec assez d'opiniâtreté pour ne pouvoir point distiller au degré de chaleur de l'eau bouillante.

Esprit de vin rectifié sur de la chaux.

J'ai pareillement mis en distillation , au bain-marie , trente-trois pintes d'esprit de vin déjà bien rectifié , semblable au précédent , avec douze livres de chaux très légèrement éteinte à l'air , & j'ai tiré & mis à part les vingt premières pintes qui ont passé ; le reste de l'esprit de vin qui a distillé a été employé à autre chose : J'ai continué la distillation jusqu'à parfaite siccité, c'est-à-dire , jusqu'à ce qu'il ne distillât plus rien. Il est resté au fond de l'alambic treize livres quatorze onces & demie de chaux en poudre : elle étoit un peu gonflée. Sur la fin de la distillation , ce qui passoit , n'étoit que de l'eau toute pure.

Explication de la Table qui contient les résultats des expériences faites sur l'esprit de vin.

Dans la *premiere Colonne* je désigne les substances que je mets en jeu & que je compare : ces substances sont de l'esprit de vin rectifié sur de la craie , de l'esprit de vin rectifié sur de la chaux , de l'esprit de vin prodigieusement rectifié , dont nous avons parlé précédemment , & de l'esprit de vin ordinaire , mais parfaitement rectifié. Audessous de ces substances , & toujours dans la même colonne , je désigne des mélanges d'eau & d'esprit de vin ordinaire , faits en poids. Je commence par deux onces d'esprit de vin sur trente onces d'eau , afin de former deux livres de liqueur , qui est le poids rond le plus approchant de la pinte d'eau , mesure de Paris. Je varie les mélanges , en augmentant la dose de l'un , dans la portion dont je diminue la dose de l'autre , afin d'avoir toujours deux livres de liqueur.

L'esprit de vin & l'eau , pris à des poids égaux , occupent des volumes différents , parceque leur pesanteur spécifique n'est pas la même : c'est le sujet de la *seconde co-*

lonne. On y voit que deux onces d'esprit de vin, par exemple, occupent la place ou le volume de deux onces trois gros d'eau pure; que quatre onces d'esprit de vin occupent la place de quatre onces six gros d'eau, & ainsi de suite des autres articles. La première colonne indique le poids de l'esprit de vin qui est employé dans les expériences, & la seconde indique le volume qu'il occupe, comparé à celui d'un pareil poids d'eau.

La *troisième colonne* indique le volume total de l'eau & de l'esprit de vin versés l'un sur l'autre, & avant qu'ils soient mélangés; ce volume est nécessairement égal à celui des deux liqueurs prises séparément.

Mais si l'on vient à agiter ces liqueurs, l'esprit de vin & l'eau se mêlent & se combinent: ces liqueurs se pénètrent mutuellement, & le volume restant est moindre qu'il n'étoit avant le mélange.

La *quatrième colonne* désigne le volume qu'ont ces liqueurs après leur parfait mélange, toujours comparé au volume d'un pareil poids d'eau.

La *cinquième colonne* fait voir de combien ces liqueurs se sont pénétrées, ou plutôt de combien leur volume est diminué. Il est bon de faire remarquer que la loi de cette pénétration n'est nullement régulière; du moins elle ne suit aucun ordre qui soit facile à saisir. Si l'on emploie pour ces expériences un esprit de vin moins rectifié que celui que j'ai employé, on aura des résultats un peu différents, mais qui ne seront pas plus réguliers, & la loi de la pénétration n'en sera pas plus facile à saisir.

La *sixième colonne* indique les degrés de chaleur qui se produisent à l'instant du mélange de l'eau avec l'esprit de vin; l'un & l'autre refroidis auparavant au terme de la glace, afin d'avoir un terme fixe: il s'ensuit que les mélanges de huit, dix, douze & quatorze onces d'esprit de vin, sur vingt-quatre, vingt-deux, & dix-huit onces d'eau, donnent le même degré de chaleur, & que les mélanges où la quantité d'eau diminue donnent moins de chaleur. Il en est de même lorsqu'elle augmente: cette loi est à peu près uniforme; ce qui est fort remarquable.

Après avoir examiné les mélanges désignés dans la pre-

miere colonne de la table , & après avoir fait note de leurs propriétés dans les cinq colonnes suivantes , j'ai reconnu ensuite les degrés que ces mélanges donnent à mon pese-liqueur , & j'ai comparé ces mélanges à plusieurs bons esprits de vin rectifiés de différentes manieres : ils sont tous désignés au commencement de la premiere colonne. Mais pour procéder avec ordre à ces expériences , j'ai commencé par faire refroidir , à quinze degrés au-dessous du terme de la congelation , ces différents esprits de vin , & les mélanges d'eau & d'esprit de vin ; & après les avoir examinés dans cet état , je les ai successivement réchauffés de cinq degrés en cinq degrés : je me suis arrêté à trente degrés au-dessus du terme de la glace. Je les ai pareillement examinés dans ces différents états : les résultats de ces expériences sont rapportés dans les dix dernieres colonnes. Quinze degrés au-dessous de la glace , & trente degrés au-dessus de la congelation , sont les deux extrêmes de froid & de chaud que nous éprouvons dans ce climat ; ce qui fait dans la température une différence de quarante-cinq degrés à un thermometre à mercure , divisé en quatre-vingts degrés , depuis le terme de la glace fondante jusqu'à celui de l'eau bouillante ; & sur les bons esprits de vin une différence de huit à neuf degrés , à mon pese-liqueur. L'esprit de vin qui est chauffé à vingt-cinq & à trente degrés au-dessus de la glace , est en évaporation bien visible par les vapeurs qui s'en élèvent , sur-tout lorsqu'on opere dans une température où l'on est près du terme de la congelation.

Il résulte de ces expériences , 1°. que plus l'esprit de vin tient de la nature de l'eau , moins il est susceptible d'éprouver des variations de la part de la température de l'air ; & qu'au contraire , plus il est riche en esprit , plus il se raréfie par la chaleur , plus il perd de sa pesanteur spécifique , & plus il donne de degrés au pese-liqueur ; mais il suit une progression bien commode , en ce qu'il n'augmente que d'un degré au pese-liqueur , pour cinq degrés d'augmentation de chaleur dans l'atmosphère.

2°. On commence les eaux-de-vie dans les différentes températures : si on les commerçoit toujours au même de-

gré du pese-liqueur, il est certain que l'acheteur seroit trompé en été, & à son tour le vendeur le seroit en hiver. Il y a telle eau-de-vie où l'erreur seroit d'environ un tiers, & d'autres où elle seroit d'environ un quart. Par exemple, on voit par cette table qu'une eau-de-vie composée de douze onces d'esprit de vin, & de vingt onces d'eau, donne dix-neuf degrés & demi au pese-liqueur, la température à trente degrés au-dessus de la glace; & qu'une eau-de-vie beaucoup plus forte, composée de vingt onces d'esprit de vin & douze onces d'eau, donne au pese-liqueur vingt degrés, lorsque la température est à quinze degrés au dessous de la glace.

Il en est de même d'une eau-de-vie composée de vingt-quatre onces d'esprit de vin & de huit onces d'eau, & de celle qui contient trente onces d'esprit de vin & deux onces d'eau : la première donne trente-un degrés & demi, lorsque le thermometre est à trente degrés au-dessus de la glace; & la seconde donne trente-un degrés trois quarts lorsque le thermometre est à quinze degrés au-dessous de la glace. Au reste, il est nécessaire de faire remarquer que les mélanges qui, dans la table, sont marqués avoir gelé, ne l'étoient pas en entier, en sorte qu'il restoit assez de liqueur pour qu'on pût l'examiner à l'aréometre.

Au moyen de mon pese-liqueur & de ma table, on saura dorénavant à quoi s'en tenir sur la qualité des eaux-de vie & des esprits de vin, soit pour la Physique, soit pour le Commerce : l'acheteur & le vendeur connoîtront avec certitude, l'un ce qu'il achete, & l'autre ce qu'il vend.

C'est de la pureté de l'esprit de vin, & de la séparation de son huile essentielle grossière, que dépend en grande partie la perfection des eaux spiritueuses composées & des liqueurs de table.

Des Eaux spiritueuses & aromatiques distillées.

Les eaux spiritueuses dont nous entendons parler ici, sont de l'esprit de vin chargé, par la distillation, du principe de l'odeur des substances.

ces ratures , la quantité de liqueur spiritueuse
nus paraison.

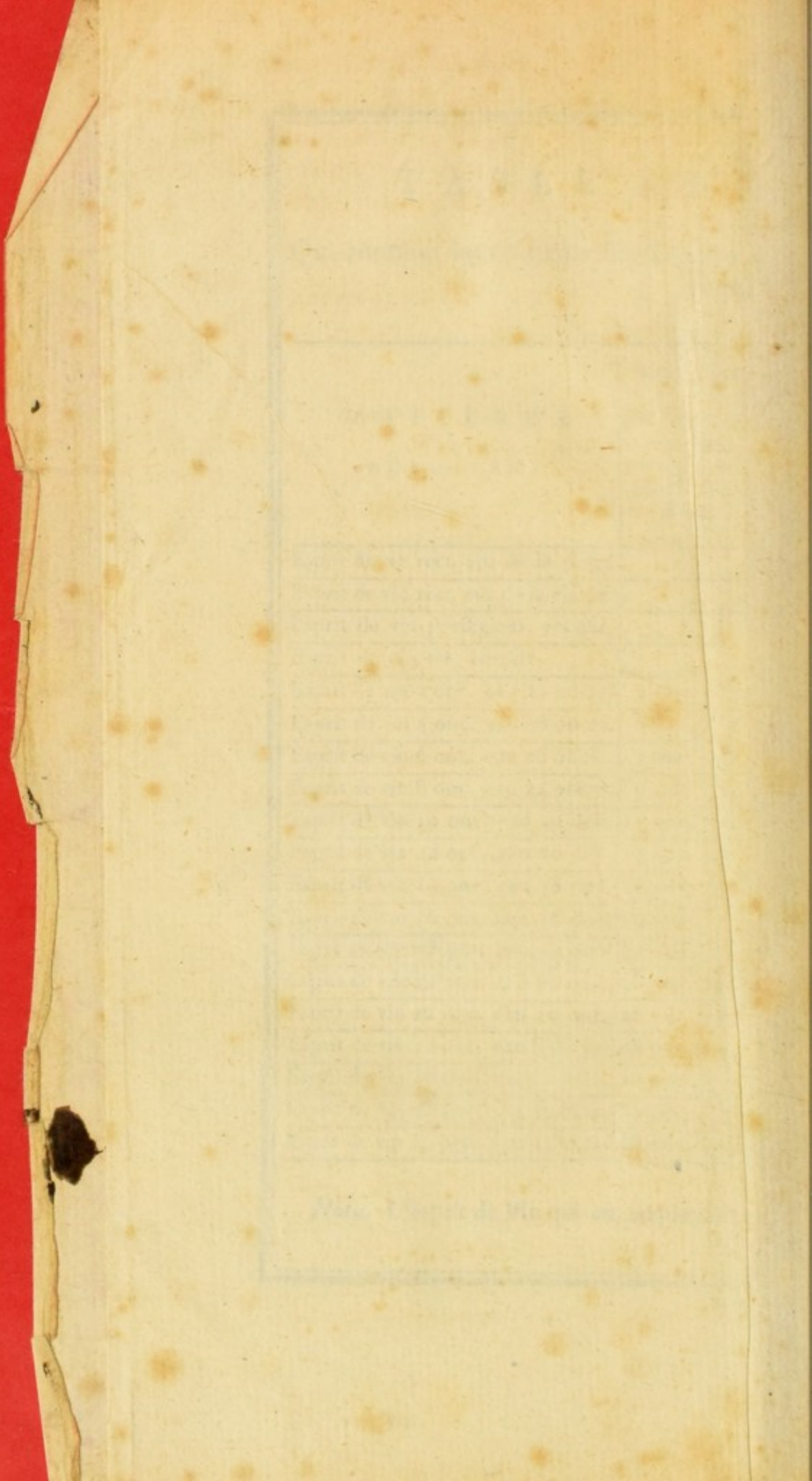
OPI

mbien ces mélanges échauffés au-dessus de la glace ,
donnent au pese-liqueur.

l'es
au
t
leung

degr.	à 10 deg.	à 15 deg.	à 20 deg.	à 25 deg.	à 30 deg.
.....	35	36	37	38	40 foibl.
.....	36 $\frac{1}{2}$	37	38	38 fort..	40
.....	40	41	42	43	44
.....	39	40	41	42	43
323 g . . .	12	12	12	12	13
326 g . . .	13	13	13	13	14
331 g . . .	14	14	14 $\frac{1}{2}$	15 foibl.	15 $\frac{1}{2}$. . .
334 g . . .	15	15	16	16 fort..	17
337 g . . .	16 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	17	17 $\frac{1}{2}$. . .	18
342 g . . .	17 $\frac{1}{4}$	18	18	19	19 $\frac{1}{2}$. . .
345 g . . .	19	19 $\frac{1}{2}$	20	21	21 $\frac{1}{2}$. . .
35 . . foibl.	20 $\frac{1}{2}$	21	22	23	23 . . . ,
353 g . . .	22	23	24	25	25
356 g fort..	24	25	26	27	28
361 g . . .	26	27	28	29	29
364 g fort..	28 $\frac{1}{2}$	29 $\frac{1}{2}$	30	31	31 $\frac{1}{2}$. . .
367 g . . .	31	32	33	34	34
372 g . . .	33	34	35	36	37 foibl.
375 g . . .	36	37	38	39	39 $\frac{1}{2}$. . .

caéla



Ces eaux sont simples ou composées : on nomme esprits celles qui sont simples ; par exemple, esprit de thym, de lavande, &c. & eaux composées spiritueuses, celles dans lesquelles entrent plusieurs substances.

Des Eaux spiritueuses simples.

Esprit de Lavande.

℥	Fleurs récentes de Lavande,	℔ xvij.
	Esprit de vin,	℔ xx.

On met dans le bain-marie d'un alambic les fleurs de lavande récente, & mondée de ses tiges : on verse par-dessus l'esprit de vin : on procède à la distillation pour tirer tout l'esprit de vin qu'on a employé : c'est ce que l'on nomme *esprit de lavande*. Lorsqu'on veut qu'il soit plus agréable, il faut le rectifier au bain-marie, & ne tirer par cette seconde distillation qu'environ les cinq sixièmes de la liqueur spiritueuse.

On prépare de la même manière,

l'esprit d'Absinthe,	d'Hysope,
de Sauge,	de Basilic,
de Myrte,	de Camomille,
de Marjolaine,	de Girofles,
d'Ecorces de citrons,	Carvi,
d'Ecorces d'Oranges,	Galenga.
de Menthe,	

On concasse les matières seches & exotiques, comme la cannelle, le girofle, la muscade, le saffras, la coriandre, le carvi, le fenouil, le galenga, &c. on laisse infuser ces matières un jour ou deux, même davantage, avant de les distiller.

L'esprit de romarin porte le nom d'*Eau de la Reine de Hongrie*. Plusieurs Pharmacopées recommandent de faire cette eau avec les fleurs & les calices de cette plante ; mais on peut employer indifféremment les feuilles vertes ; elles fournissent autant d'odeur & autant d'huile essentielle.

Les eaux spiritueuses simples ont la vertu des substances qui ont servi à les préparer : ainsi, pour connoître leurs vertus, on peut consulter les traités de matière Vertus.

Médicale : les unes , comme l'esprit de lavande , myrte , de thym , de romarin , de rose , de citrons , d'oranges , fervent plus pour la toilette que dans la Médecine. Leur
Dose. dose , en général , est depuis un demi-gros jusqu'à demi-once : on ne les donne jamais seules : on les fait entrer dans des mixtures.

Esprit de Lavande du Commerce.

℥	Esprit de vin ,	pint. viij.
	Huile essentielle de Lavande , . .	3 v.
	Eau Rose ,	pint. j.
	Eau de riviere ,	pint. ij.
	Chaux vive ,	3 j.

On met dans un matras l'esprit de vin avec l'huile essentielle : on agite le mélange ; l'huile essentielle se dissout assez promptement : on ajoute l'eau rose & l'eau de riviere , & en même temps la chaux qu'on a fait éteindre dans un demi-septier d'eau , & on agite le mélange : on le laisse reposer & éclaircir pendant vingt-quatre heures : on filtre ensuite la liqueur au travers d'un papier Joseph. Cette liqueur doit donner vingt-trois degrés à mon pese-liqueur.

R E M A R Q U E S.

L'objet de faire ainsi l'esprit de lavande est de pouvoir le donner à bon marché à ceux qui se contentent de l'apparence ; & comme c'est le plus grand nombre , il se vend cinquante mille bouteilles de cet esprit contre une de bon. Il seroit , sans la chaux , impossible de pouvoir filtrer ce mélange ; mais cette substance facilite l'union de l'huile essentielle à l'esprit de vin foible qui résulte par l'eau qu'on ajoute ; la terre de la chaux s'empare de la portion de l'huile à demi dissoute qui s'opposoit à la filtration.

Esprit de fleurs d'Oranges.

℥	Fleurs d'Oranges récentes , . . .	lb xij.
	Esprit de vin ,	6 pintes.

On met ces deux substances dans le bain-marie d'un

alambic , & on procède à la distillation comme nous l'avons dit pour retirer tout le spiritueux. Si l'on a employé de bien bon esprit de vin , il ne sera pas nécessaire de rectifier cet esprit ; mais on peut , si l'on veut , le charger davantage de l'odeur en distillant de nouveau cet esprit sur de nouvelles fleurs d'oranges plusieurs fois de suite.

Espirit de Framboises.

℥ Framboises bien mûres ,	℔ xviii.
Espirit de vin ,	4 pintes.

On écrase un peu les framboises , & on les met dans le bain-marie d'un alambic : on verse par-dessus l'esprit de vin : on agite le mélange avec une spatule de bois , & on procède à la distillation pour tirer quatre pintes & demie de liqueur.

Espirit de Fraises.

℥ Fraises bien mûres ,	℔ xviii.
Espirit de vin ,	pint. 4.

On écrase les fraises : on les met dans le bain-marie d'un alambic d'étain : on verse l'esprit de vin , & on procède à la distillation au bain-marie pour tirer trois pintes & demie de liqueurs spiritueuses.

Espirit de Citrons.

℥ Huile essentielle de Citrons ,	℔ j.
Espirit de vin rectifié ,	℔ viii.

On mêle ces deux substances ensemble dans une bouteille. L'huile essentielle de citrons se dissout complètement. Si l'on fait usage de l'huile de citrons aux zestes , l'esprit de citrons est plus agréable , & forme un petit dépôt blanchâtre.

Espirit de Cannelle.

℥ Cannelle concassée ,	℔ j.
Espirit de vin ,	℔ x.

On concasse la cannelle assez menue pour pouvoir passer au travers d'un crible : On la met dans le bain-marie d'un alambic avec l'esprit de vin, & on procede à la distillation au bain-marie pour tirer huit livres de liqueur spiritueuse.

Esprit de Thym.

℥ Thym en fleurs, ℥ iv.
Esprit de vin, pint. iv.

On prend le thym au mois de Juin lorsqu'il est bien en fleurs : on le monde de ses tiges : on en pese quatre livres qu'on met avec l'esprit de vin : on distille ce mélange au bain-marie pour tirer environ trois pintes & demie de liqueur spiritueuse.

Esprit de Genièvre.

℥ Genièvre récent, ℥ xij.
Esprit de vin, pint. xij.

On distille ce mélange au bain-marie pour retirer environ dix pintes de liqueur spiritueuse.

Esprit de Roses.

℥ Roses pâles avec leurs calices, . . . ℥ xxx.
Esprit de vin, pint. xv.

On met les roses dans le bain-marie d'un alambic, & on les foule bien : on verse par-dessus l'esprit de vin : on procede à la distillation pour retirer tout le spiritueux.

Si l'on ne trouve pas l'esprit de roses assez odorant, on peut le distiller une seconde fois sur une pareille quantité de roses.

R E M A R Q U E S.

Quelques personnes font l'esprit ardent de roses par la fermentation ; pour cela on met, par exemple, cent livres de roses dans un tonneau avec dix ou douze livres de miel dissous dans dix ou douze pintes d'eau : on laisse

ce mélange en macération pendant environ un mois ; pendant ce temps il entre en fermentation ; lorsque le mélange est parvenu à la consistance d'une bouillie , on le met en distillation au bain-marie pour tirer une liqueur très peu spiritueuse , & qui a bien l'odeur de roses : mais cet esprit de roses n'a jamais la perfection de celui qui est fait en distillant les roses fraîches avec de l'esprit de vin. Celui qui est fait par fermentation est peu spiritueux , parceque le miel fermente mal & difficilement ; d'ailleurs les roses , pendant un mois de macération , tombent en une espece de deliquium qui altere l'odeur considérablement.

Des Eaux spiritueuses composées.

Eau de Mélisse composée.

℥	Mélisse citronnée en fleurs & récente , . . .	℔ j 6.
	Zestes de citrons récents ,	℥ iv.
	Noix muscades ,	℥ ij.
	Coriandre ,	3 viij.
	Girofle , } <i>āā.</i>	℥ ij.
	Cannelle , }	
	Racines seches d'Angélique de Boheme , . . .	℥ j.
	Esprit de vin très rectifié ,	℔ viij.

On prend de la mélisse récente & en fleurs : on la mondé de ses tiges : on enleve par le moyen d'un canif l'écorce jaune extérieure des citrons , qu'on fait tomber à mesure dans une portion de l'esprit de vin qu'on a mise à part : on concasse les muscades , la coriandre , les girofles , la cannelle & les racines seches d'angélique : on met toutes ces choses , avec les zestes de citrons , en infusion dans la totalité de l'esprit de vin , pendant vingt-quatre heures : alors on procede à la distillation au bain marie , pour tirer les huit livres d'esprit de vin qu'on a employées. On rectifie ensuite cette liqueur au bain-marie , à une douce chaleur , pour en tirer sept livres : c'est ce que l'on nomme *eau de mélisse composée*.

C'est de cette maniere qu'on doit préparer toutes les eaux spiritueuses & aromatiques , simples & composées.

Vertus. Cette eau est stomachique, céphalique, vulnéraire tonique, propre à dissiper les vapeurs & la mélancolie. La

Dose. dose est depuis dix gouttes jusqu'à une cuiller à café, mêlée avec de l'eau. On peut l'employer à l'extérieur comme l'eau vulnéraire, & aux mêmes usages.

R E M A R Q U E S.

Nous avons recommandé de mettre dans l'esprit de vin les zestes de citrons à mesure qu'on les enleve de dessus les fruits; c'est afin de ne rien perdre de l'esprit recteur de l'huile essentielle de ces écorces: il faut, en les préparant, éviter de mettre de l'écorce blanche, parcequ'elle n'a point d'odeur, & qu'elle diminueroit le poids de celle qui contient toute l'huile essentielle. L'esprit de vin qu'on emploie doit être parfaitement rectifié & privé de toute odeur d'huile de vin & de phlegme d'eau-de-vie. Lorsque celui qu'on emploie n'est pas suffisamment rectifié, il conserve toujours une légère odeur de phlegme d'eau-de-vie, même après les deux distillations que nous prescrivons de faire subir à toutes les eaux spiritueuses & aromatiques.

Pendant la première distillation, l'esprit de vin se charge de l'esprit recteur & de l'huile essentielle grossière des ingrédients qui peut monter à ce degré de chaleur. On se contente ordinairement de cette seule distillation pour préparer toutes les eaux spiritueuses & aromatiques; aucune Pharmacopée ne prescrit de les rectifier: mais lorsqu'on s'en frotte les mains, elles laissent, après que l'esprit recteur & l'esprit de vin sont dissipés, une odeur tenace & empyreumatique; elle vient de l'huile essentielle grossière qui est infiniment moins volatile. Lorsqu'on boit de ces liqueurs, soit pures ou étendues dans l'eau, elles laissent également une faveur désagréable, caustique & brûlante, qui dure même assez long-temps. Pour remédier à tous ces inconvénients, j'ai fait plusieurs expériences qui m'ont appris que, pour avoir de l'eau de mélisse & les autres eaux spiritueuses aromatiques dans leur perfection, il faut

non

Non seulement employer de l'esprit de vin parfaitement pur, mais qu'il est encore nécessaire de rectifier ces liqueurs après qu'elles sont distillées. Il ne monte dans cette rectification que l'esprit de vin chargé de tout le principe le plus volatil, le plus ténu & le plus aromatique des ingrédients : il reste dans la cucurbite une livre de liqueur blanche un peu odorante, âcre, amère & privée de tout l'esprit recteur des substances qu'on emploie. On la rejette, ainsi que le marc de la première distillation, comme inutile.

Plusieurs personnes distillent à feu nu les eaux spiritueuses & aromatiques; mais cette méthode doit être rejetée par la raison que nous venons de dire. Elles s'imaginent qu'elles sont de meilleure odeur, parcequ'elles sont plus fortes; mais elles se trompent beaucoup, puisque ce n'est que l'odeur empyreumatique de l'huile pesante des ingrédients qui domine : on remarque même que les eaux spiritueuses qui ont été distillées à feu nu, laissent déposer quelque temps après une matière jaunâtre gommeuse, en flocons très légers.

Lorsque l'eau de mélisse a été faite avec toutes les précautions que nous avons indiquées, elle a quelque chose de plus parfait que celles dont on vante beaucoup l'excellence, & qui ont la réputation d'être les meilleures : c'est du moins le jugement qu'en portent tous ceux qui font usage depuis long-temps de l'eau de mélisse préparée par ma méthode.

Les eaux spiritueuses & aromatiques ont en général moins d'odeur, immédiatement après qu'elles sont distillées, qu'elles n'en ont environ six mois après. Cet effet peut être attribué à ce que les substances odorantes se combinent, par le séjour, plus intimement avec l'esprit de vin qu'elles ne l'étoient d'abord; c'est ce qui a fait soupçonner que ceux qui ont la vogue pour le débit de l'eau de mélisse, n'en vendent que de vieille. Je suis parvenu à produire sur l'eau de mélisse nouvellement distillée, le même effet dans une matinée, c'est-à-dire à lui procurer toutes les qualités d'une eau de mélisse de plusieurs années, & cela par une opération simple. J'ai plongé des

bouteilles de chopine, remplies d'eau de mélisse, dans un mélange de glace pilée & de sel marin, ce mélange, comme on fait, occasionne un froid considérable: l'eau de mélisse, après avoir éprouvé ce froid pendant six ou huit heures, étoit aussi agréable que celle qui étoit distillée depuis plusieurs années, & qui n'avoit nullement éprouvé un pareil refroidissement. Les eaux aqueuses & aromatiques qui ont été gelées, sont infiniment plus agréables que celles qui ne l'ont point été, comme l'a remarqué M. Geoffroy; mais elles sont toujours moins suaves que celles qui sont faites avec de l'esprit de vin, & qui ont éprouvé le même froid. On peut attribuer ces différences à la nature des menstrues: l'esprit de vin se combine mieux que l'eau avec l'esprit recteur des substances, & il les retient infiniment davantage.

Toutes les eaux spiritueuses & aromatiques deviennent blanches & laiteuses lorsqu'on les mêle avec de l'eau. C'est l'esprit de vin qui s'unit à l'eau, tandis que l'huile essentielle s'en sépare. Ce mélange est d'autant plus blanc, que l'esprit de vin est plus chargé d'huile essentielle; mais le mélange est beaucoup plus agréable à boire lorsque l'esprit de vin n'est chargé que de cette première huile essentielle qui s'élève en même temps que l'esprit recteur.

Eau de Dardel.

℥	Esprit de Sauge,	℥	ix.
	de Menthe,	℥	xij.
	de Romarin,	℥	xij.
	de Thym,	℥	viii.
	Eau de Mélisse composée,	℔	j.

On mêle les liqueurs ensemble, & l'eau est faite.

Vertus. On attribue à cette eau de grandes vertus, & même on l'a donnée pour une médecine universelle; mais elle n'a que les vertus de l'eau de mélisse: on l'emploie de la même manière, & à la même dose. On peut l'employer à l'extérieur comme une eau vulnéraire ordinaire, & dans les mêmes cas.

Eau de Miel odorante.

℥	Esprit de vin rectifié,	℔	iiij.
	Miel blanc,	} āā.		
	Coriandre,		℥	viiij.
	Vanille,	℥	iiij.
	Ecorces récentes de Citrons,	℥	j.
	Girofles,	℥	vj.
	Muscade,	} āā.		
	Syrax calamithe,		℥	iv.
	Bénjoin,			
	Esprit de Roses,	} āā.		
	de fleurs d'Oranges,		℥	v.

On concasse toutes les substances qui peuvent l'être : on les met dans le bain-marie d'un alambic avec les autres matieres : on laisse macérer le tout pendant vingt-quatre heures dans l'esprit de vin, dans l'esprit de roses & de fleurs d'oranges, ayant soin de tenir l'alambic exactement fermé ; alors on procède à la distillation au bain-marie jusqu'à siccité. On rectifie la liqueur au bain-marie, pour tirer seulement tout ce qu'elle contient de spiritueux.

Cette eau est d'une odeur fort agréable, qui réjouit & Vertus. récrée les esprits. On en fait usage comme de l'eau de mélisse, & à la même dose : on s'en sert pour la toilette.

R E M A R Q U E S.

Plusieurs Pharmacopées prescrivent d'employer de l'eau-de-vie pour la préparation de cette eau ; mais nous croyons l'esprit de vin préférable, pour les raisons que nous avons dites précédemment. Ce que nous entendons ici par esprit de roses & de fleurs d'oranges, est de l'esprit de vin distillé avec ces matieres végétales, de la même maniere que l'esprit de lavande, que nous avons pris pour exemple des liqueurs spiritueuses simples. Quelques Pharmacopées, au lieu de ces esprits, demandent des eaux de roses & de fleurs d'oranges qu'on mêle à l'eau de miel après qu'elle est distillée ; mais ces eaux affoiblissent trop l'esprit de vin, & elles font d'ailleurs séparer les huiles essentielles des ingrédients ; ce qui est un inconvénient considérable.

On est dans l'usage de mettre du musc & de l'ambre gris, de chacun deux ou trois grains, dans un nouet qu'on suspend dans le chapiteau de l'alambic ; mais comme l'odeur de ces substances ne convient pas à tout le monde, il vaut mieux aromatiser l'eau de miel à mesure qu'on en a besoin, avec quelques gouttes de teinture de ces substances, ou encore mieux avec de l'esprit de vin qu'on a fait distiller sur du musc & de l'ambre gris. Au reste, l'eau de miel est plutôt une eau de toilette qu'une eau médicinale.

Eau de Cologne.

℥ Esprit de vin rectifié,	℔ xxvj.
Esprit de Romarin,	℔ vij.
Eau de Mélisse composée,	℔ iv ℥.
Essence de Bergamote,	℥ vj.
Néroli,	℥ iij.
Essence de Cédrat,	℥ ℞.
Essence de Citrons,	℥ vj.
Essence de Romarin,	℥ ij.

On met toutes ces substances dans une grosse bouteille : on agite le mélange, & l'eau est faite.

Si l'on veut que cette eau soit plus délicate, il faut la rectifier au bain-marie à petit feu, pour tirer toute la liqueur, à deux pintes près.

Vertus. Cette eau est plus employée pour la toilette, & comme eau de senteur, que comme médicament, parcequ'elle est d'une odeur fort agréable. On peut lui accorder les mêmes vertus qu'à l'eau de mélisse composée : on peut l'employer de la même manière & à la même dose.

R E M A R Q U E S.

Cette eau s'est mise à la mode depuis quelques années : il m'en a été remis une bouteille venant de Cologne : j'ai été chargé de l'imiter & d'en faire de semblable : j'y suis parvenu au moyen de la recette que je viens de donner. Comme il s'en fait de beaucoup de manières différentes, & de fort mauvaises, j'ai cru faire plaisir au public en lui

donnant ma recette, parceque celle que je fais a été jugée meilleure que toutes celles qu'on débite sous ce nom.

Eau de Menthe compoſee.

℥ Feuilles de Menthe crépues récentes, . . .	℔ ij.
d'Abſinthe minor, . . .	iiij.
Sommités fleuries & ſeches de Baſilic, } de Pouliot, }	āā. 3 ij.
Romarin, } Fleurs de Lavande, }	āā. 3 ij.
Cannelle,	3 ℔.
Coriandre,	3 vj.
Giroſes,	3 j.
Eſprit de vin rectifié,	℔ j.
Infuſion de Menthe,	℔ v.

On concasse ce qui est à concasser : on coupe menu ce qui peut l'être : on met le tout macérer pendant douze heures dans un vaisseau clos : on distille ensuite au bain-marie jusqu'à siccité. Cette eau est blanche, laiteuse, & ne doit point être rectifiée.

Cette eau est vulnérable, nervale, céphalique, emménagogue, hystérique. La dose est depuis un gros jusqu'à quatre, dans un bouillon ou dans un verre de tisane appropriée.

Eau de Madame de la Vrilliere, pour les dents.

℥ Cannelle,	3 ij.
Giroſes,	3 vj.
Cresson d'eau,	3 vj.
Ecorces récentes de Citrons,	3 j ℔.
Roses rouges,	3 j.
Cochléaria,	℔ ℔.
Eſprit de vin rectifié,	℔ iiij.

On concasse ce qui est à concasser : on coupe grossièrement le cresson & le cochléaria. On fait macérer le tout dans l'esprit de vin, pendant vingt-quatre heures, dans un vaisseau clos. On distille ensuite au bain-marie jusqu'à siccité; après quoi on rectifie cette liqueur au bain-marie.

Cette eau fortifie les gencives, prévient le scorbut, guérit les petits aphthes qui viennent dans la bouche. On

s'en sert pour se laver la bouche : on l'emploie seule ou mêlée avec de l'eau.

Eau impériale.

℥	Racines d'Impératoire,	}	āā.	. 3 ℞.
	Souchet long,			
	Iris de Florence,			
	Angélique de Bohème,			
	Calamus aromaticus,			
	Galenga minor,			
	Zédoaire,			
	Cannelle,			3 ij.
	Santalcitrin,			3 j.
	Fleurs de Sthœcas arabe,	}	āā.	. 3 ij.
	de Lavande,			
	Girofles,	}	āā.	. 3 ij.
	Muscades,			
	Ecorces récentes de Citrons,			
	d'Oranges,			
	Sommités fleuries & seches d'Hysope,	}	āā.	3 j.
	Marjolaine,			
	Thym,			
	Sariette,			
	Sauge,	}	āā.	3 ij.
	Romarin,			
	Esprit de vin rectifié,			℔ viij.
	Eau de Mélisse composée,			℔ j.
	Esprit de fleurs d'Oranges,			3 v.

On concasse & on incise ce qui doit l'être : on fait macérer dans l'esprit de vin & dans les eaux simples toutes les substances pendant vingt-quatre heures : alors on distille au bain-marie pour tirer tout ce qu'il y a de spiritueux.

Quelques Pharmacopées font entrer dans la recette de cette eau des sommités de bétoine & de fleurs de fouci ; mais comme ces matières végétales ne fournissent rien par la distillation, ni dans l'eau, ni dans l'esprit de vin, nous croyons qu'on peut les retrancher sans aucun inconvénient.

On recommande cette eau dans les coliques néphrétiques, pour fondre les glaires qui s'amassent dans les reins, pour chasser les graviers. La dose est depuis un gros jusqu'à une demi-once, dans un verre de tisane appropriée à la maladie.

Vertus

Dose.

Eau de Pivoine composée.

℥ Fleurs de Pivoine,	℥ iv.
Racines de Valériane sauvage,	℥ j.
de Dictame blanc,	℥ ij.
Fleurs de Lavande,	
de Stœchas arabe,	
Sommités de Marjolaine,	āā. . ℥ ij.
de Rue,	
Sauge,	
Castor,	℥ ij.
Macis,	
Cannelle,	āā. . ℥ iv.
Esprit de Cerises noires,	℥ viij.
Eau-de-vie à 26 degrés,	℔ xij.

On met toutes ces substances dans le bain-marie d'un alambic, & on procède à la distillation pour tirer tout le spiritueux.

R E M A R Q U E S.

Beaucoup de Pharmacopées font entrer dans cette eau des racines & des semences de pivoine, des fleurs de muguet, de tilleul, des racines d'aristoloche, du gui-de-chêne, des fleurs de bétouine, &c. &c. mais nous croyons toutes ces substances fort inutiles, parcequ'elles ne fournissent rien par la distillation. Les fleurs de pivoine sont conservées dans cette recette à cause du nom qu'elles donnent à cette composition; mais on peut de même les retrancher si l'on veut, parcequ'elles ne fournissent rien non plus dans la distillation.

Eau Thériacale.

℥ Racines d'Aunée,	
Angélique de Bohême,	āā. . ℥ j.
Souchet long,	

D d iv

Racines de Zédoaire ,	}	āā. . . 3 j.
Contrayerva ,		
Impératoire ,		
Valériane sauvage ,		
Vipérine ,		
Ecorces récentes de Citrons ,	}	āā. . . 3 ℥.
d'Oranges ,		
Girofles ,		
Cannelle ,		
Galenga ,		
Baies de Genievre ,		
de Laurier ,		
Sommités de Sauge ,	}	āā. . . ℥ iiij.
de Romarin ,		
de Rue ,		
Esprit de vin rectifié ,	}	āā. . . ℥ iiij.
Eau de Noix ,		
Thériaque ,		3 viij.

On concasse & on incise les substances qui doivent l'être : on les fait macérer pendant deux ou trois jours dans l'esprit de vin & l'eau de noix. Au bout de ce temps on ajoute la thériaque qu'on a délayée auparavant dans trois ou quatre onces d'esprit de vin : on distille ensuite au bain-marie pour tirer tout ce qu'il y a de spiritueux : on ne rectifie point cette eau.

Vertus. Cette eau est sudorifique, cordiale, stomachique ; elle chasse le mauvais air, & elle corrige la mauvaise odeur de la bouche : on s'en sert dans l'apoplexie, la paralysie. La

Dose. dose est depuis un gros jusqu'à quatre.

Eau Vulnérable spiritueuse, ou eau d'Arquebusade.

℥ Feuilles récentes de Sauge ,	}	āā. . . 3 iv.
Angélique ,		
Absinthe ,		
Sariette ,		
Fenouil ,		
Mentastum ,		
Hysope ,		
Mélisse ,		
Basilic ,		
Rue ,		
Thym ,		
Marjolaine ,		

Romarin ,	}	āā. . ʒ iv.
Origan ,		
Calament ,		
Serpolet ,		
Fleurs de Lavande ,	}	
Esprit de vin rectifié ,		℥ viij.

On coupe grossièrement toutes ces plantes : on les met infuser pendant dix ou douze heures dans l'esprit de vin : on procède ensuite à la distillation au bain-marie , pour tirer toute la liqueur spiritueuse : on la conserve dans une bouteille qui bouche bien. C'est ce que l'on nomme *eau vulnérable spiritueuse* & eau d'Arquebuse.

Si l'on emploie de l'eau en place d'esprit de vin , on obtient l'*eau vulnérable à l'eau* , qui est blanche , laiteuse , sur laquelle surnage un peu d'huile essentielle qu'on sépare ; on la nomme *essence vulnérable*. L'eau vulnérable faite avec de l'eau est d'une odeur beaucoup moins agréable que celle qui a été préparée avec de l'esprit de vin , pour les raisons que nous avons dites précédemment.

Enfin , si l'on emploie du vin blanc ou du vin rouge , en place d'eau ou d'esprit de vin , on obtient l'*eau vulnérable au vin* , qui est plus agréable que celle qu'on prépare avec de l'eau ; mais elle l'est moins que celle qu'on a préparée avec de l'esprit de vin.

On fait prendre ces différentes eaux vulnérables après les chûtes , pour empêcher les dépôts de se former : on la donne dans les syncopes , les défaillances & les évanouissements. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once. On emploie aussi cette eau à l'extérieur avec beaucoup de succès , pour empêcher l'extravasation du sang après les chûtes & les foulures , les contusions , &c. Elle est également bonne pour consolider toutes les plaies récentes.

Eau vulnérable rouge , par infusion.

Si l'on fait infuser seulement , & sans distiller dans de l'eau-de-vie , toutes les plantes qui entrent dans l'eau vulnérable spiritueuse , cela forme l'*eau vulnérable rouge* par

infusion. Elle a les mêmes vertus que la précédente ; elle s'emploie de la même manière.

Eau d'Emeraude.

℥ Feuilles d'Angélique,	}	<i>āā.</i> ℥ ij.
Tiges d'Angélique,		
Feuilles de grande Absinthe,		
Calament de montagne,		
Laurier,		
Rue,		
Sauge,	}	<i>āā.</i> ℥ iv.
Thym,		
Menthe de jardin,	}	<i>āā.</i> ℥ j.
Perfil,		
Romarin :		
Esprit de Lavande,	}	<i>āā.</i> ℔ ij.
Romarin,		

On coupe les plantes qui doivent être toutes récentes : on les met dans un matras : on verse par-dessus les esprits de lavande & de romarin : on bouche le matras : on fait digérer ce mélange pendant plusieurs jours, ensuite on coule avec expression : on filtre la liqueur, & on la conserve pour l'usage. Cette eau est d'une couleur verte, c'est ce qui lui a fait donner le nom d'eau d'émeraude.

Vertus. Cette eau a les mêmes vertus que l'eau vulnéraire : on l'emploie de la même manière.

Eau Générale.

℥ Semences de Coriandre,	}	<i>āā.</i> ℥ i ℞.
Carvi,		
Seseli,		
Cumin,		
Anis,		
Fenouil,		
Aneth,		

Feuilles de Marjolaine ,
 Mélisse ,
 Basilic ,
 Origan ,
 Pouliot ,
 Pouliot de montagne ,
 Romarin ,
 Serpolet ,
 Thym ,
 Hysope ,
 Sauge ,
 Sariette ,
 Marum ,
 Scordium ,
 Marrube ,
 Menthe de jardin ,
 Absinthe major ,
 minor ,
 Tanaïsie ,
 Marricaire ,

āā. . . 3 j.

Dictame de Crete ,
 Abrotanum ,
 Cerfeuil ,
 Cochléaria ,
 Beccabunga ,
 Cresson d'eau ,
 Racines de Galenga minor ,
 Zédoaire ,
 Meum ,
 Spicanard ,
 Angélique ,
 Carline ,
 Contrayerva ,
 Vipérine ,
 Impératoire ,
 Aunée ,
 Iris de Florence ,
 Calamus aromaticus ,
 Gingembre ,
 Benoîte ,
 Raifort sauvage ,
 Fenouil ,

āā. . . 3 j.

Fleurs de Romarin,	}	$\bar{a}\bar{a}$ \bar{z} ij.
Lavande,		
Stœchas arabe,		
Sureau,		
Oranges,		
Giroflée jaune,		
Camomille romaine,		
Safran,		
Baies de Laurier,	}	$\bar{a}\bar{a}$ \bar{z} j \bar{ss} .
Genievre,		
Poivre long,		
rond,	}	$\bar{a}\bar{a}$ \bar{z} ij.
Poivre à queue,		
Macis,		
Muscades,		
Giroflées,		
Cardamome,		
Ecorces de citrons,		
d'Oranges,		
Bois d'Aloës,	}	$\bar{a}\bar{a}$ \bar{z} ij.
de Cedre,		
Sassafras,		
Santal citrin,		
Rhodes,	}	\bar{z} iv.
Cascarille,		
Gomme Caragne,	}	$\bar{a}\bar{a}$ \bar{z} \bar{ss} .
Tacamahaca,		
Myrrhe,		
Benjoin,		
Styrax calamithe,	}	\bar{z} ij.
Castor,		
Opium,		
Esprit de vin rectifié,		

On ramasse dans leur temps les simples : on les fait sécher, & on les met à mesure dans l'esprit de vin, à l'exception, cependant, des feuilles & des racines des plantes anti-scorbutiques, qu'on emploie vertes, & récemment ramassées. On concasse toutes les substances qui doivent l'être. On conserve ce mélange jusqu'à ce que la collection soit complète; alors on distille le tout au bain-marie, pour tirer le spiritueux.

Cette eau est recommandée dans la paralysie, l'apoplexie, la léthargie, les syncopes, les palpitations, les vapeurs. On la donne pour exciter l'accouchement : elle pousse par les sueurs. On la fait prendre dans la petite vérole, la rougeole, dans les coliques venteuses. La dose est depuis deux gros jusqu'à quatre. On l'emploie aussi à l'extérieur, comme l'eau vulnéraire spiritueuse.

R E M A R Q U E S.

La plupart des Pharmacopées demandent des plantes inodores dans plusieurs eaux spiritueuses & aromatiques distillées, comme dans l'eau vulnéraire & dans l'eau générale, &c. mais assez inutilement. Que peuvent fournir, par exemple, dans la distillation de l'eau vulnéraire, les racines de consoude, les feuilles de bugle, de fanicle, de plantain, d'aigremoine, de pervenche, d'armoise, d'orpin, &c. & dans l'eau générale, les racines de pivoine, de gentiane, d'arum, de garance, de curcuma, de fougère, &c. les feuilles de chamædris, de chamæpitys, de véronique, de fumeterre, de centaurée ? &c. La principale vertu vulnéraire de tous ces végétaux réside dans les parties extractives. Il n'y a point de doute que si l'on préparoit ces eaux par infusion, on pourroit faire entrer ces simples avec avantage dans ces médicaments ; mais comme ils ne fournissent rien par la distillation avec l'esprit de vin, j'ai cru devoir les supprimer de ces compositions. Cette remarque est générale pour toutes les eaux spiritueuses, dans lesquelles on a coutume de faire entrer des plantes inodores, ou des substances qui ne peuvent rien fournir pendant la distillation de l'esprit de vin, ou même celles qui ne fournissent que peu de principes, & sur la vertu desquelles on ne peut pas compter.

Espirit ardent de Cochléaria.

℥ Feuilles récentes de Cochléaria, . . .	℔ xv.
Racines de Raifort sauvage, . . .	℔ vj.
Espirit de vin rectifié,	℔ iij.

On coupe par tranches les racines de raifort sauvage : on

les pile dans un mortier de marbre, conjointement avec les feuilles de cochléaria : on met la matière pilée dans le bain marie d'un alambic : on verse par-dessus l'esprit de vin : on couvre le vaisseau de son chapiteau : on laisse le mélange en macération pendant dix ou douze heures : on procède à la distillation pour tirer trois livres & demie de liqueur, que l'on conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. L'esprit de cochléaria est un très bon remède contre le scorbut : on peut même s'en garantir par son usage. Il est également bon dans l'hydropisie, dans les rhumatismes, la pierre, la gravelle, la jaunisse, les écrouelles, les rétentions des mois : il excite la semence, & il fait uriner.

Dose. La dose est depuis quinze gouttes jusqu'à un gros.

On se sert encore de l'esprit de cochléaria avec succès ; pour se préserver du scorbut, & pour guérir les petits aphthes qui viennent dans la bouche. On en mêle avec de l'eau, & on s'en lave la bouche tous les matins.

R E M A R Q U E S.

Cet esprit de cochléaria est d'une force considérable : sa force vient principalement des racines de raifort qui contiennent plus de principes âcres volatils que le cochléaria.

Quelques personnes font l'esprit de cochléaria avec cette plante seulement, lorsqu'elle est bien en fleurs. Ils en pilent une certaine quantité qu'ils laissent macérer dans un vaisseau clos pendant quelques jours. Le cochléaria souffre un léger degré de fermentation : il fournit, par la distillation, une liqueur vive, pénétrante & très forte, mais qui ne peut conserver sa force que quelques semaines. Cette liqueur, au bout de ce temps, acquiert une odeur de croupi, & n'a qu'une saveur vapidé. Si on laisse d'ailleurs le cochléaria quelques jours de plus en macération, il passe à la fermentation putride, & il ne fournit plus qu'une liqueur infecte. Ainsi il vaut mieux préparer l'esprit de cochléaria de la manière que nous l'avons dit, & employer de l'esprit de vin : cette liqueur conserve d'ailleurs les prin-

cipes âcres & volatils , dans lesquels réside toute la vertu des plantes anti-scorbutiques. Si l'on tire une plus grande quantité de liqueur que celle que nous avons prescrite , l'esprit de cochléaria qu'on obtient est un peu laiteux & moins fort , à cause d'une portion d'humidité qui s'élève sur la fin de la distillation ; il occasionne , quelque temps après qu'il est fait , la séparation d'une portion de l'huile essentielle des matieres qui se précipitent sous la liqueur.

Depuis long-temps les plus habiles Chymistes se sont appliqués à rechercher quelle peut être la nature du principe âcre & volatil des plantes anti-scorbutiques , auquel on attribue la principale vertu de ces végétaux. Le sentiment le plus général a été que c'étoit une matiere alkalinne volatile , & l'on se fondoit principalement sur ce que la graine de sinapi , qui est du nombre des anti-scorbutiques , fait effervescence avec le vinaigre.

Cartheuser , dans le premier Tome de sa Matière médicale , réfute ce sentiment , & s'appuie sur plusieurs expériences qui lui ont fait soupçonner que ce principe volatil pouvoit être au contraire de nature acide. Un Auteur très moderne dit que ces plantes fournissent de l'alkali volatil à un degré de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante ; mais c'est sans l'avoir éprouvé. Pour toute preuve de son sentiment , il se contente de dire que l'odeur seule de ces plantes dénote qu'il y existe un alkali volatil. L'odeur de ces plantes ne ressemble point du tout à l'alkali volatil. Toutes ces hypothèses n'ont point été démontrées par des expériences suffisantes. En effet , la substance âcre & volatile des plantes anti-scorbutiques ne fait aucune effervescence , ni avec les acides , ni avec les alkalis , & ne change point la couleur bleue des végétaux.

Pour moi , je me crois suffisamment autorisé à dire que la nature de ce principe est du soufre , mais dans un état particulier. Il y a long-temps que je m'étois apperçu que la décoction des plantes anti-scorbutiques phlogistiquoit l'argent , & le noircissoit même à la maniere du soufre : j'en avois conclu que ces plantes contenoient , ou du soufre , ou les matériaux du soufre. Pour vérifier cette conjecture ,

j'ai fait plusieurs expériences ; & celle dont nous allons rendre compte a confirmé ma conjecture.

J'ai pris douze livres de racines de raifort sauvage , par préférence au cochléaria & au beccabunga , attendu que ces dernières plantes sont très aqueuses : je les ai coupées par tranches , & ensuite pilées dans un mortier de marbre : je les ai distillées au bain-marie , dans un alambic d'étain , avec six livres d'esprit de vin très rectifié. La liqueur que j'ai obtenue étoit tellement chargée du principe âcre & volatil , qu'à peine on pouvoit en supporter l'odeur vive & pénétrante. J'étois persuadé que l'esprit de vin étant ainsi saturé de cette substance âcre , elle devoit former des cristaux dans l'espace d'un certain temps ; & j'ai vu , avec plaisir , qu'au bout de six mois la liqueur perdoit successivement sa force à mesure qu'il se déposoit des cristaux. Ces cristaux sont en aiguilles , d'une très belle couleur citrine ; ils brûlent sur les charbons ardents , en répandant l'odeur de soufre : combinés avec l'alkali fixe , ils forment du foie de soufre : en un mot , il n'est pas possible de méconnoître ces cristaux pour de véritable soufre. L'esprit de cochléaria , dont nous avons parlé plus haut , fournit pareillement de semblable soufre cristallisé ; mais pour l'obtenir , il faut le préparer avec de l'esprit de vin parfaitement rectifié.

Il y a beaucoup d'autres plantes qui ne sont point du genre des anti-scorbutiques , dont la décoction noircit pareillement l'argent : j'en augure qu'elles contiennent du soufre , mais dans un état différent. La décoction de la racine de vincetoxicum phlogistique l'argent autant que les plantes anti-scorbutiques : la décoction de la petite centaurée le fait aussi , mais beaucoup moins.

Il y a beaucoup de plantes qui , lorsqu'on les distille , détachent des chapiteaux des alambics d'étain , une pellicule de ce métal , & le réduisent en une poussière ardoisée , qui s'enlève avec les doigts. Cette matière est de l'étain minéralisé par le soufre qui est contenu dans les plantes. Toutes les plantes anti-scorbutiques produisent cet effet dans un degré très éminent. Parmi les plantes aromati-
ques,

ques, il y en a beaucoup qui le font aussi, les unes plus, les autres moins.

Espirit carminatif de SILVIUS.

℥ Racines d'Angélique,	3 j.
Impératoire,	} āā. 3 j β.
Galenga minor,	
Baies de Laurier,	3 iij.
Semences d'Angélique,	} āā. 3 β.
Livèche,	
Anis,	
Cannelle,	3 iij.
Ecorces récentes d'Oranges,	} āā. 3 j.
Girofles,	
Feuilles de Romarin,	} āā. 3 j β.
Marjolaine,	
Rue,	
Basilic,	
Gingembre,	} āā. 3 j β.
Muscade,	
Macis,	
Espirit de vin rectifié,	℥ iij.

On concasse ce qui est à concasser, & on fait digérer dans l'esprit de vin, comme nous l'avons dit pour les autres eaux : on distille ensuite au bain-marie pour tirer tout ce qu'il y a de spiritueux.

On recommande l'esprit carminatif contre les nausées, les vomissements, les rapports. La dose est depuis douze gouttes jusqu'à deux gros.

Vertus,
Dose.

Baume de FIORAVENTI.

℥ Térébenthine de Venise,	℥ j.
Baies de Laurier récentes,	3 iv.
Résine Elémi,	} āā. 3 j.
Tacamahaca,	
Syrax liquide,	3 ij.
Galbanum,	} āā. 3 iij.
Encens mâle,	
Myrrhe,	
Gomme de Lierre,	
Bois d'Aloës,	

Galenga minor ,	}	āā. . . ʒj.
Girofles ,		
Cannelle ,		
Muscade ,		
Zédoaire ,		
Gingembre ,		
Feuilles de Dictame de Crete ,		
Aloës succotrin ,	}	℥vj.
Succin préparé ,		
Esprit de vin rectifié ,		

Après avoir concassé les substances qui doivent l'être ; on les fait macérer dans l'esprit de vin pendant neuf ou dix jours ; alors on ajoute la térébenthine : on distille ce mélange au bain-marie , pour tirer tout le spiritueux. C'est ce que l'on nomme *baume de Fioraventi spiritueux*.

On enleve le marc resté dans l'alambic : on le met dans une cucurbite de terre vernissée , ou de fer , & on distille par un feu de cendre chaude , un peu supérieur au degré de chaleur de l'eau bouillante. On obtient une huile citrine qu'on met à part. C'est ce que l'on nomme *baume Fioraventi huileux*. Enfin , en augmentant la chaleur jusqu'à presque brûler les matieres contenues dans la cucurbite , on obtient une liqueur en partie huileuse , & en partie aqueuse. On sépare l'huile : on la met à part , & on jette le phlegme comme inutile. C'est ce que l'on nomme *baume de Fioraventi noir*.

Vertus. Le baume de Fioraventi spiritueux est un anti pestilential : il résiste à la gangrene : il est vulnérable. On l'emploie dans les coups de tête , pour les contusions , les meurtrissures , & pour résoudre le sang caillé. On le fait prendre intérieurement dans les maladies des reins & de la vessie , pour déterger les ulcères internes de ces parties. On l'emploie dans les coliques néphrétiques. On en prend cinq à six gouttes dans du thé , ou dans quelques boissons vulnérables & diurétiques.

Il soulage les douleurs de rhumatisme en frottant les parties affligées. Dans les fluxions & les torticolis , on s'en sert avec succès pour détourner les fluxions des yeux & pour fortifier la vue en s'en frottant le bord des yeux : on

s'en frotte les mains, & on les présente devant les yeux pour en recevoir les vapeurs.

R E M A R Q U E S.

Il entre dans le baume de Fioraventi beaucoup de résines pures, qui fournissent de l'huile essentielle qui s'élève avec de l'esprit de vin pendant la distillation; mais la plus grande partie est trop pesante pour distiller à cette chaleur modérée; c'est ce qui est cause qu'on en retire beaucoup de marc après la distillation de l'esprit de vin: & enfin ce que nous avons nommé baume noir, est l'huile pesante des ingrédients qui se décomposent par la chaleur. Ce troisième produit est de peu d'usage en Médecine: le second l'est davantage: le baume spiritueux est d'un usage fréquent. Comme celui-ci a l'odeur de l'essence de térébenthine, quelques personnes préparent ce baume en mêlant de l'essence de térébenthine avec de l'esprit de vin aromatique: elles se contentent seulement d'une ressemblance dans l'odeur.

Eau de Bouquet, ou Eau de Toilette.

℥ Eau de Miel odorante,	℥ j.
Sans-pareil,	℥ ij.
de Jasmin,	℥ iv s.
de Girofles, } <i>āā.</i>	℥ s.
de Violettes, }	
de Souchet long, }	
de Calamus aromaticus, }	℥ ij.
de Lavande, }	
Esprit de Néroli,	gutt. x.

On mêle toutes ces liqueurs ensemble, & on conserve le mélange dans une bouteille qui bouche bien: cette eau a une odeur très agréable. Je vais rapporter de suite les recettes des liqueurs qui la composent, quoiqu'elles soient des liqueurs simples; mais c'est qu'elles sont destinées uniquement pour cette eau. Nous avons déjà donné la recette de l'eau de miel.

Eau Sans-pareille.

℥	Esprit de vin rectifié,	℔ vj.
	Huile essentielle de Bergamote,	℥ ij β.
	Citron,	℥ β.
	Cédrat,	℥ ij.
	Esprit de Romarin (1),	℥ viij.

On mêle toutes ces liqueurs, & on rectifie au bain-marie pour tirer environ six livres d'esprit aromatique. Cette distillation est nécessaire pour les raisons que nous avons dites précédemment.

Eau de Jasmin.

℥	Huile de Jasmin (2),	℔ j.
	Esprit de vin rectifié,	℔ j β.

On mêle l'huile de jasmin avec l'esprit de vin, & on secoue le mélange : il devient trouble & comme laiteux : on l'expose à la gelée : l'huile se fige, se sépare, & occupe la partie inférieure de la bouteille : on sépare l'esprit de vin qui surnage : il s'est emparé de l'odeur de l'huile de jasmin. On le conserve dans une bouteille. C'est ce que l'on nomme *esprit de jasmin*.

Eau de Girofles.

℥	Girofles,	℥ j.
	Esprit de vin rectifié,	℔ j β.

On fait macérer pendant trois ou quatre jours, & on distille au bain-marie : on rectifie cette liqueur en la faisant distiller de nouveau au bain-marie.

Eau de Violette.

℥	Iris de Florence,	℥ iv.
	Esprit de vin rectifié,	℔ ij.

On fait infuser pendant douze ou quinze jours, ensuite on filtre pour conserver la teinture : cette liqueur ne doit point être distillée, parceque l'iris perd considérablement de son odeur par la distillation.

(1) Il se fait comme l'esprit de lavande dont nous avons parlé.

(2) C'est une huile grasse, dans laquelle on fait infuser des fleurs de jasmin, comme nous le dirons dans son temps.

Eau de Souchet.

℥ Souchet long, ʒ iv.
 Esprit de vin, ℔ ij.

On fait digérer & on distille comme les précédentes eaux.

L'eau de calamus aromaticus se prépare de même, & avec de semblables proportions d'esprit de vin & de cette racine.

L'eau de bouquet, & toutes celles qui entrent dans sa composition, servent pour la toilette seulement, & ne font d'aucun usage en Médecine.

Vinaigre distillé : Vinaigres aromatiques distillés & non distillés.

Le vinaigre distillé est l'acide *fluor* tiré par la distillation des liqueurs qui ont subi la fermentation acide : on fait cette distillation afin d'en séparer les matières extractives & salines cristallisables.

On remplit aux trois quarts & demi une cucurbite de grès, de vinaigre blanc ou rouge : on place le vaisseau dans un fourneau, disposé de manière qu'il renferme les trois quarts de la hauteur de la cucurbite : on ferme avec de la terre à four détrempée, les ouvertures qui restent entre les parois du fourneau & la partie supérieure du vaisseau : on adapte à la cucurbite un chapiteau de verre, qu'on lute avec du papier enduit de colle de farine : on ajuste un récipient au bec du chapiteau : on procède à la distillation par un feu modéré qu'on augmente par degrés : on continue la distillation jusqu'à ce que l'on ait tiré environ les cinq sixièmes du vinaigre : c'est ce que l'on nomme *vinaigre distillé*.

Il reste dans la cucurbite une liqueur acide d'une consistance syrupeuse qu'on peut dessécher au bain-marie si l'on veut : le vinaigre qu'on en tire par la distillation est infiniment plus acide que celui qui a passé précédemment. Il reste enfin un *extrait sec très acide*, & qui attire puissamment l'humidité de l'air.

Le vinaigre distillé est un anti-putride fondant, pro-

pre à empêcher la coagulation des humeurs & du sang : il divise & atténue. Boerhaave recommande très fort ce vinaigre dans les maladies aiguës & inflammatoires, dans les maladies convulsives, hypocondriaques & hystériques, & comme fudorifique. La dose est depuis un gros jusqu'à une once.

Malgré les bonnes qualités du vinaigre, ce remede est peu d'usage pour l'intérieur : on l'emploie le plus ordinairement à l'extérieur, mêlé avec de l'eau, pour se laver le visage : il rafraîchit & fait dissiper les petits boutons qui viennent au visage.

R E M A R Q U E S.

Il est de la dernière importance de n'employer que des vaisseaux de grès ou de verre pour la distillation du vinaigre, parcequ'il agit sur tous les métaux, à l'exception de l'or, de la platine & de l'argent. Ceux qui distillent le vinaigre en grand, ne se servent cependant que de vaisseaux de cuivre étamé, parceque ces vaisseaux sont plus commodes pour distiller une grande quantité de vinaigre à la fois : mais le vinaigre ainsi distillé est sujet à contenir du cuivre & de l'étain en dissolution : il est par conséquent dangereux de s'en servir pour l'usage intérieur : il occasionne même à certaines personnes qui ont la peau délicate, des rougeurs & de petites ampoules lorsqu'elles s'en servent pour se laver.

Plusieurs Chymistes recommandent de jetter comme inutile la portion de vinaigre qui distille la première, comme n'étant qu'un phlegme insipide. Cette liqueur est, à la vérité, un peu moins acide que ce qui lui succede ; mais son odeur est aussi infiniment plus agréable, & elle est d'ailleurs très acide, à quelque degré de chaleur qu'on distille le vinaigre : ainsi il ne faut pas la jetter.

A mesure que le vinaigre distille, celui de la cucurbite se concentre, c'est-à-dire que ses parties salines & extractives se rapprochent : la portion qui se dessèche contre les parois de la cucurbite, brûle insensiblement : elle communique au vinaigre qui distille, une odeur empyreumatique, mais qu'il perd en vieillissant, ou par le froid,

comme nous l'avons dit à l'égard des autres liqueurs.

Lorsqu'on veut éviter cet inconvénient, il convient de distiller le vinaigre au bain-marie, mais toujours dans des vaisseaux de grès ou de verre; alors son odeur empyreumatique est infiniment plus foible.

Le vinaigre, pendant sa distillation, prend toujours une odeur empyreumatique, à quelque léger degré de chaleur qu'on le distille, même au bain-marie.

J'ai remarqué cependant que le vinaigre nouvellement fait, fournit, lorsqu'on le distille avec ménagement, une petite quantité de liqueur presque spiritueuse, d'une odeur de vinaigre & d'éther acéteux, on ne peut pas plus agréable; cela vient d'un restant d'esprit de vin qui n'est pas entièrement assimilé au vinaigre. Il est décomposé & converti en éther par l'acide du vinaigre à mesure qu'il distille.

C'est à l'état où se trouve la substance huileuse dans le vinaigre qu'on doit attribuer l'odeur empyreumatique qu'il prend à la distillation. Pendant la fermentation acide, cette huile se décompose de plus en plus: elle est dans un état d'atténuation considérable, & elle achève de se décomposer davantage lorsqu'elle éprouve l'action du feu, parcequ'elle est privée de la substance spiritueuse qui lui donnoit du corps & de la volatilité.

Lorsque la liqueur de la curcubite est parvenue à une consistance syrupeuse, elle est fort acide: elle dépose, par le refroidissement, beaucoup de cristaux qu'on peut nommer *sel essentiel de vinaigre*. Ce sel ne diffère en rien des cristaux de tartre, connus sous le nom de crème de tartre; mais il diffère essentiellement d'un mélange auquel on a donné mal-à-propos le nom de sel volatil de vinaigre, & dont le procédé n'est encore connu que d'un petit nombre de personnes.

Sel volatil de Vinaigre.

Pour préparer ce prétendu sel volatil, on choisit de très petits cristaux de tartre vitriolé, duquel on a séparé tout ce qui est en poudre: on le met dans un flacon, & on l'imbibé avec une suffisante quantité de vinaigre radical ou

esprit de Vénus rectifié (1), pour humecter ce sel seulement : c'est ce que l'on nomme sel volatil de vinaigre. L'esprit de Vénus est l'acide du vinaigre déphlegmé autant qu'il est possible par le moyen du cuivre : il est volatil, pénétrant & assez agréable : on respire ce mélange, comme le sel volatil d'Angleterre.

Quelques personnes mêlent au tartre vitriolé de petits cristaux de sel sédatif, afin de mieux déguiser ce mélange ; mais tout l'effet qu'il produit, vient de l'acide volatil du vinaigre concentré, & non des sels qu'on ajoute.

Nous prendrons pour exemple des vinaigres odorants distillés, celui de lavande.

Vinaigre de Lavande distillé.

On met dans une cucurbitre de grès la quantité que l'on veut de fleurs de lavande récemment mondée de ses queues : on verse par-dessus du vinaigre distillé, jusqu'à ce que les fleurs nagent suffisamment : on procède à la distillation au bain-marie, pour tirer environ les trois quarts du vinaigre qu'on a employé : c'est ce que l'on nomme *vinaigre à la lavande distillé*. Il reste dans la cucurbitre le marc & une portion du vinaigre chargé de la partie extractive : on rejette cette matière comme inutile.

On prépare de la même manière tous les vinaigres des autres substances végétales quelconques. On peut en faire de composés, en mêlant ensemble plusieurs substances aromatiques. On observe seulement de concasser les matières dures & ligneuses, & de les laisser infuser suffisamment avant que de les distiller.

Vertus. Le vinaigre de lavande n'est d'usage que pour la toilette. On s'en sert pour se laver : Il rafraîchit & donne du ton aux fibres de la peau.

R E M A R Q U E S.

Le vinaigre est une liqueur moins volatile que l'eau & l'esprit de vin. Il s'élève dans la distillation plus difficile-

(1) Je donnerai la manière de préparer l'esprit de Vénus, dans ma Chymie.

ment que ces liqueurs. Comme il est chargé de beaucoup de parties huileuses, dans un état de demi-décomposition, il est fort sujet à prendre l'odeur d'empyreume. Il auroit une odeur fort désagréable, si on le distilloit à feu nu ; c'est pour éviter cet inconvénient que nous avons recommandé de le distiller au bain-marie.

On pourroit, si l'on vouloit, employer du vinaigre ordinaire en place de celui qui a déjà été distillé ; mais comme il contient beaucoup de parties extractives, celui qu'on obtiendrait, seroit beaucoup moins agréable.

Le vinaigre, pendant la distillation, se charge, comme l'eau, de l'esprit recteur des substances aromatiques ; il ne s'unit pas mieux avec lui ; c'est ce qui est cause que les vinaigres aromatiques & les eaux distillées ont toujours une odeur moins agréable que les eaux préparées avec de l'esprit de vin. Ainsi, lorsqu'on veut avoir ces vinaigres plus parfaits, il convient d'ajouter de l'esprit de vin rectifié dans la cucurbite, pour le distiller conjointement avec les autres ingrédients : l'esprit de vin s'élève le premier avec l'esprit recteur ; il s'en empare, & se combine mieux avec lui que l'eau & le vinaigre.

Lorsqu'on veut faire un vinaigre de lavande encore plus agréable, il convient de mêler dix pintes de vinaigre distillé au bain-marie, avec trois pintes d'esprit de lavande fait par distillation : ce mélange devient laiteux ; mais peu à peu il s'éclaircit : on le filtre quinze jours après qu'il est fait. Si on vouloit le filtrer plutôt, il passeroit difficilement : on perdrait le plus spiritueux & le plus fin de l'aromate de la lavande. Ce vinaigre fait de cette manière n'a pas le désagrément de sentir l'empyreume comme celui que l'on fait en distillant le vinaigre & la lavande ensemble.

Vinaigre de Sureau, communément nommé Vinaigre Sural.

℥	Fleurs de sureau seches ,	℥ j.
	Vinaigre rouge ,	℔ xij.

On met dans un matras les fleurs de sureau, mondées de leurs queues & récemment séchées : on verse par-dessus

le vinaigre : on bouche le matras avec un parchemin : on fait digérer ce mélange , au soleil ou à l'air libre , pendant cinq à six jours : alors on passe avec forte expression : on filtre la liqueur au travers d'un papier gris , & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Il est propre pour délayer les phlegmes : il est résolutif ,
Dose. légèrement sudorifique & anodin. La dose est depuis un gros jusqu'à demi-once. On le fait entrer dans les gargarismes.

De la même manière , on peut préparer les autres vinaigres, tels que ceux de :

Fleurs de Sauge,	Feuilles d'Estragon,
de Romain,	Fleurs de Roses rouges,
d'Œillet,	&c.

Vinaigre Scillitique.

℥ Squames de Scille sèche ,	℥ viij.
Vinaigre rouge ,	℔ vj.

On coupe menu les squames de scille : on les met dans un matras : on verse par-dessus le vinaigre : on fait digérer ce mélange au soleil, ou à une chaleur douce, pendant environ quinze jours, ou jusqu'à ce que la scille soit bien pénétrée de vinaigre & gonflée : alors on passe l'infusion avec expression : on filtre la liqueur au travers d'un papier gris, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Le vinaigre scillitique est incisif, apéritif, propre à diviser les humeurs épaissies & devenues visqueuses. On
Dose. l'emploie avec succès dans l'hydropisie. La dose est depuis un gros jusqu'à demi-once.

Il est nécessaire d'employer la scille sèche dans la préparation de ce vinaigre ; elle contient une si grande quantité d'humidité, qu'elle affoiblirait le vinaigre & le ferait gâter, si on l'employoit récente.

Vinaigre Colchique.

℥ Racines de Colchique récentes ,	℥ j.
Vinaigre rouge ,	℔ j.

On prend des racines de colchique nouvellement arrachées de terre : on les monde de leurs filaments : on les lave : on les coupe par tranches minces ; on les met dans un matras : on verse par-dessus le vinaigre : on fait digérer ce mélange au bain de sable , à une chaleur douce , pendant quarante-huit heures , ayant soin d'agiter le matras de temps en temps : alors on passe la liqueur avec expression : on la filtre au travers d'un papier gris , & on la conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Le vinaigre colchique ne s'emploie pas pur en Médecine ; on le mêle avec du miel , pour en former un oxymel , comme nous le dirons en son lieu.

Vinaigre Thériacal.

℥ Les ingrédients de l'Eau Thériacale ,	℥ viij.
Vinaigre rouge ,	℔ viij.
Thériaque ,	℥ viij.

On prend les ingrédients qui entrent dans l'eau thériacale : on les concasse dans un mortier de fer : on les met dans un matras avec le vinaigre : on fait macérer ce mélange au soleil pendant trois semaines ou un mois , ou au bain de sable à une chaleur douce : alors on coule avec expression : on met la liqueur dans le matras avec la thériaque : on fait digérer de nouveau pendant le même espace de temps , ayant soin de tenir le matras toujours bien bouché , & de l'agiter environ deux fois par jour.

Le vinaigre thériacal convient dans les maladies contagieuses. On l'applique aux poignets , aux tempes , & sur l'estomac : pour chasser le mauvais air , on en fait évaporer dans la chambre des malades. Il est cordial , tonique , sudorifique , vermifuge. La dose , pour l'intérieur , est depuis un gros jusqu'à quatre.

Vertus.

Dose.

Vinaigre des quatre Voleurs.

℥ Sommités d'Absinthe major ,	} āā. . . ℥ β.
d'Absinthe minor ,	
de Romarin ,	
de Sauge ,	
de Menthe ,	
de Rue ,	

Fleurs de Lavande ,	℥ ij.
Calamus aromaticus ,	} āā. ℥ ij.
Cannelle ,	
Giroffes ,	
Noix muscades ,	
Gouffes d'Ail ,	
Camphre ,	℥ ℔.
Vinaigre rouge ,	℔b viij.

On prend tous ces ingrédients secs : on les pile grossièrement : on prend les gouffes d'ail récentes ; on les coupe par tranches : on met le tout dans un matras : on verse par-dessus le vinaigre : on fait digérer le mélange au soleil, ou à une douce chaleur au bain de sable, pendant trois semaines ou un mois : alors on coule avec expression : on filtre la liqueur au travers d'un papier gris, & on ajoute le camphre dissous dans un peu d'esprit de vin.

On conserve la liqueur dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Le vinaigre des quatre voleurs est un anti-pestilentiel : on l'emploie avec succès pour se préserver de la contagion : on s'en frotte les mains & le visage : on en fait évaporer dans une chambre, & l'on y expose les habits qu'on doit porter, afin d'être à l'abri de la contagion. Pris intérieurement, il a les mêmes vertus que le vinaigre thériacal.

Extrait de Saturne de Goulard.

℥ Litharge préparée ,	℔b xv.
Vinaigre rouge ,	30 pintes.

On réduit en poudre fine la litharge ; on la met dans une bassine d'argent avec le vinaigre : on place le vaisseau sur un fourneau, & on fait bouillir légèrement ce mélange en l'agitant continuellement avec une spatule de bois jusqu'à ce que le vinaigre soit saturé de litharge : alors on filtre la liqueur, & on la fait évaporer jusqu'en consistance de syrop clair.

Vertus. L'extrait de Saturne ne doit être employé qu'à l'extérieur : il est bon pour les dartres : il dissipe l'inflammation très promptement : il y a nombre de cas où il produit de bons effets dans ces maladies ; néanmoins, il faut l'em-

ployer avec beaucoup de prudence , parce que ce remède répercute , & porte l'humeur dans l'intérieur : quelquefois il agit comme résolutif ; mais il est difficile de deviner lequel de ces deux effets il doit produire.

Il est rare qu'on emploie l'extrait de Saturne seul : on le délaie toujours dans une certaine quantité d'eau : on nomme cette liqueur *Eau végéto-minérale* : nous en parlerons dans un instant.

R E M A R Q U E S.

On tire des doses que nous indiquons , ordinairement , vingt-huit livres huit onces d'extrait , qui donne quarante-deux degrés au pèse-liqueur des sels , & pèse deux onces sept gros dans une bouteille de la contenance de deux onces d'eau.

Après que le vinaigre est saturé , on le filtre pour séparer la portion de litharge qui ne s'est point dissoute : si on la fait sécher & qu'on la pèse , on en trouvera environ sept livres. Cette litharge ne peut pas servir à une autre opération , parce qu'elle se dissout très difficilement dans le vinaigre , elle a subi pendant l'ébullition un commencement de réduction qui empêche que le vinaigre ne la dissolve avec la même facilité que la litharge.

Lorsqu'on fait évaporer la liqueur filtrée , elle est sujette à se troubler ; mais , à mesure qu'elle se concentre elle se réclaircit : il arrive souvent qu'en refroidissant après qu'elle est évaporée au point convenable , il se forme une grande quantité de cristaux qui sont du sel de Saturne , cet effet qui n'arrive pas toujours , tient apparemment à la nature du vinaigre : lorsqu'il a lieu il convient de séparer les cristaux : on les met égoutter & sécher , c'est du *sel de Saturne*.

Extrait de Saturne en poudre.

Si l'on fait évaporer jusqu'à siccité l'extrait de Saturne en liqueur dont nous venons de parler , on obtient une poudre à laquelle l'Auteur a donné le nom d'*extrait de Saturne en poudre*. On la conserve dans une bouteille. Lorsqu'on veut s'en servir , on fait dissoudre un peu de cette poudre dans de l'eau , & on en fait usage comme de l'extrait de Saturne

en liqueur. Cette liqueur a les mêmes vertus : la seule différence, c'est que, pour la campagne, on peut l'emporter plus commodément que l'extrait de Saturne en liqueur.

Eau végeto-minérale, ou Eau de Saturne.

℥	Eau distillée,	℔ ij.
	Extrait de Saturne liquide,	℥ ʒ.
	Eau-de-vie,	℔ ij.

On pèse ces trois liqueurs dans une même bouteille : on l'agite pour les mêler, & l'eau végeto-minérale est faite.

Vertus. On s'en sert pour laver & étuver les dartres, ou autres excoriations qui viennent à la peau : elle produit de bons effets dans ces maladies ; mais il faut l'employer avec prudence, pour les raisons que nous avons dites en parlant des vertus de l'extrait de Saturne.

R E M A R Q U E S.

L'extrait de Saturne est une dissolution de plomb par le vinaigre : cette préparation est connue de temps immémorial dans la Chymie, mais sous le nom de vinaigre de Saturne. L'extrait de Saturne en poudre n'étoit pas moins connu. Tous les livres de Chymie enseignent qu'en faisant évaporer le vinaigre de Saturne jusqu'à légère pellicule, la liqueur fournit, par le refroidissement, des cristaux connus sous le nom de *sel de Saturne*. Les uns emploient du vinaigre en nature, d'autres du vinaigre distillé. De quelque manière qu'on s'y prenne, il résulte toujours une combinaison de plomb & de vinaigre qui a les mêmes propriétés.

Nous recommandons d'employer de l'eau distillée pour préparer l'eau végeto-minérale, ou au moins de l'eau de rivière très pure, parceque la plupart des eaux contiennent beaucoup de sélénite. Lorsqu'on se sert d'une pareille eau, le mélange devient blanc sur-le-champ, & il se fait un instant après un précipité blanc : ces effets arrivent, parceque l'acide vitriolique de la sélénite quitte la terre à laquelle il étoit uni, pour se combiner avec le plomb de l'extrait de Saturne & former ensemble un vitriol de plomb. Dans le même instant le vinaigre s'unit à la terre de la sélénite, & ils forment ensemble un sel acéteux calcaire. Il se fait

dans cette occasion deux décompositions & deux nouvelles combinaisons. Mais au moins est-il bien certain, dans ce cas de décomposition, que le médicament qu'on a préparé n'est plus de l'eau végeto-minérale, mais un mélange de vitriol de plomb, de sel acéteux & d'eau-de vie. Dans cette occasion, le vitriol de plomb se précipite sous la forme d'une poudre blanche, quoiqu'il soit une matiere saline entièrement dissoluble dans l'eau: cela vient de ce qu'il est peu dissoluble & qu'il ne se trouve pas assez d'eau pour dissoudre toute la quantité qui s'y est formée: l'eau restante contient en dissolution un peu de ce vitriol de plomb. Enfin, si on ajoute au précipité beaucoup d'eau bouillante, on le dissoudra complètement; ce qui prouve que ce précipité est une substance saline, & non un véritable précipité.

Des Médicaments liquides qu'on prépare avec le Miel, & avec le Sucre.

Les infusions, les décoctions & la plupart des suc's dépurés, dont nous avons parlé précédemment, ne peuvent se conserver que quelques jours; ce sont des médicaments magistraux qu'on ne prépare qu'au besoin. Mais on a reconnu au miel & au sucre la propriété de conserver ces liqueurs sans altérer leurs vertus; c'est ce qui a fait imaginer d'en mêler parmi, pour en former des médicaments officinaux. Ces remèdes sont commodes: ils fournissent à la Médecine, dans toutes les saisons de l'année, des liqueurs qu'on ne peut se procurer que dans un certain temps: les malades sont servis plus promptement; & enfin, la faveur désagréable & rebutante de plusieurs suc's, ou de plusieurs décoctions de plantes, se trouve corrigée par celle du sucre & du miel, qui est douce & agréable. Il paroît que ce sont-là les principales raisons pour lesquelles les Anciens ont composé ces sortes de remèdes.

Avant que le sucre fût connu, on n'employoit que le miel dans la Pharmacie; mais peu-à-peu on a substitué le sucre dans la plupart des compositions dans lesquelles entroit le miel. On a donné le nom de miels aux médicaments liquides où il a été conservé, & celui de fyrops à ceux qu'on

a préparés avec le sucre. Cependant ces dénominations n'ont point été conservées avec exactitude , comme nous le verrons dans les détails.

Les miels & les syrops se divisent en simples & en composés. Ils sont ou altérants ou purgatifs.

Du Miel.

Le miel est une substance épaisse, fermentescible, douce, sucrée, que les abeilles tirent des fleurs. Jusqu'à présent il paroît qu'il a été impossible aux Naturalistes de déterminer si le miel souffre quelques élaborations pendant le temps qu'il reste dans l'estomac de ces insectes. Le miel fournit, par l'analyse, des substances acides, comme la plupart des végétaux; mais ce n'est pas une raison pour croire que le miel n'a point été élaboré par les abeilles, puisque ces insectes fournissent eux-mêmes des produits acides.

Lorsqu'on veut tirer le miel, on met les gâteaux sur des clisses d'osier: le miel coule de lui-même; on le reçoit dans des vaisseaux qu'on place sous les clisses. On nomme *miel vierge* celui qu'on obtient de cette manière; il est le plus pur & le meilleur. Lorsque le miel cesse de couler, on enferme les gâteaux dans des sacs de toile, & on les soumet à la presse; il sort du miel qui est moins pur que le précédent, & qui contient toujours un peu de cire.

Le miel contient un sel essentiel sucré, qui a toutes les propriétés du sucre, & qui, en effet, est de véritable sucre: on l'obtient par des manipulations particulières, dont je parlerai dans un instant.

Le miel est blanc ou jaune. Le premier est le plus estimé, parcequ'il est le plus pur: le meilleur est celui qui vient de Narbonne; mais il en vient de presque aussi bon d'autres pays. Celui qu'on emploie dans la plupart des médicaments internes, est le miel de Narbonne, & le miel blanc qui nous vient du Gâtinois: le miel jaune, des environs de Paris, est employé dans les médicaments externes.

On choisit celui qui est ferme, grenu & nouveau; mais il y a plusieurs préparations pour lesquelles on choisit celui qui est lisse & ferme en même temps.

Le

Le miel est laxatif, déterfif, quelquefois apéritif, peccatoral, propre pour adoucir les âcretés de la poitrine, & pour les évacuer. Il est d'un usage fréquent dans les lavements laxatifs & purgatifs. La dose est depuis une once jusqu'à quatre, pour chaque lavement. Vertus;
Dose;

Miel dépuré.

On prend la quantité que l'on veut de miel blanc : on lui ajoute le quart de son poids d'eau pure : on fait prendre quelques bouillons à ce mélange : on enlève l'écume qui se forme à la surface de la liqueur, mais une fois ou deux seulement : on le coule au travers d'une étamine, & on le ferre dans un pot. Il prend, quelque temps après qu'il est préparé, une consistance presque aussi ferme que celle qu'il avoit auparavant.

Le miel dépuré a les mêmes vertus que le miel ordinaire ; Vertus; il est seulement plus pur.

R E M A R Q U E S.

La dépuration du miel se fait dans le dessein de séparer quelques légères matières étrangères qui viennent à sa surface en forme d'écume. Lorsqu'on a employé de beau miel, il suffit d'enlever l'écume une fois ou deux : lorsqu'il bout, il devient écumeux ; mais ce ne sont que des bulles d'air qui occasionnent cet effet, puisque, lorsqu'il est refroidi, cette espèce d'écume disparoît. Mais lorsque le miel qu'on emploie est ancien, qu'il est liquide, & qu'il a fermenté, il pousse pendant son ébullition une bien plus grande quantité d'écume ; il n'acquiert pas non plus une consistance aussi ferme ni aussi promptement que le bon miel.

Le miel contient des principes doux & aromatiques, qui se dissipent par une trop forte & trop longue ébullition, c'est pourquoi il convient de ne le point tenir trop longtemps sur le feu (1).

(1) Silvius fait la même observation : voyez son Ouvrage déjà cité page 274, où il reproche à Servitor, Auteur de son temps, d'avoir recommandé de faire bouillir le miel long-temps, & dans

En général , plus le miel est beau & bien fait , plus il est facile à purifier , & moins il fournit d'écume ; aussi , pour purifier le miel de Narbonne , il suffit de le liquéfier sans eau , & de le couler au travers d'une étamine.

On trouve dans une infinité de matieres végétales la saveur sucrée du miel , comme dans les poires , dans les pommes , dans la seve de la couronne de plusieurs fleurs , comme l'œillet , le jasmin ; dans les tiges du bled verd , &c. mais de tous les végétaux ce sont les cannes avec lesquelles on fait le sucre , qui contiennent une plus grande quantité de matiere sucrée. Le miel , par rapport aux principes qui le constituent , peut être comparé à cette dernière substance : il y a même lieu de présumer qu'il est très possible de tirer du miel , & même avec profit , un sucre semblable à celui qu'on obtient des cannes à sucre. Ma conjecture est fondée sur des expériences que j'ai faites sur cette matiere , & au moyen desquelles j'ai tiré , du miel , par la crySTALLISATION , un sucre qui ne différoit en rien du sucre candi ordinaire. Je vais rapporter ces expériences , & je desire qu'elles puissent servir à ceux qui voudroient entreprendre un travail sur cette matiere , dans le dessein de faire du sucre en grand.

J'ai fait bouillir du miel de Narbonne dans suffisante quantité d'eau , & l'ai réduit en consistance de syrop épais. Dans l'espace de deux ou trois mois , il s'est formé une très grande quantité de candi que j'ai séparée d'avec la matiere syrupeuse ; & je l'ai fait égoutter pendant plusieurs jours : ensuite j'ai fait dissoudre ce candi dans une suffisante quantité d'eau & cuire en consistance de syrop : dans l'espace d'un mois , il s'est formé une nouvelle quantité de candi ; je l'ai séparée de nouveau d'avec la liqueur syrupeuse : j'ai réitéré la dissolution du candi & la séparation de la liqueur syrupeuse encore trois fois : à la dernière , la liqueur , qui étoit peu visqueuse , a fourni des crySTaux qui avoient la forme , la saveur & la dureté du sucre candi. J'ai retiré sur

une grande quantité d'eau , qu'on remplace même à mesure qu'elle s'évapore.

deux livres de miel de Narbonne environ une demi-once de sucre ainsi crySTALLISÉ.

Le miel ordinaire de ce pays-ci ne rend pas à beaucoup près cette espèce de sel essentiel avec la même facilité. J'ai été obligé de réitérer les solutions un plus grand nombre de fois : j'en ai tiré, par cette méthode, un sel essentiel absolument semblable au précédent.

Toutes ces solutions réitérées servent à débarrasser cette espèce de sel d'une matière mucilagineuse qui s'oppose à sa crySTALLISATION. Lorsqu'on est parvenu à la troisième ou à la quatrième solution du candi, la liqueur est claire, transparente, très peu visqueuse en comparaison de la solution du miel : elle n'a, pour ainsi dire, que la consistance d'une liqueur saline évaporée au point de crySTALLISATION.

J'ai répété les mêmes expériences sur les liqueurs que j'avois séparées des candis ; elles m'ont fourni une nouvelle quantité de sel essentiel semblable au précédent, d'où il résulte qu'on pourroit vraisemblablement tirer du miel, par d'autres manipulations, une beaucoup plus grande quantité de sucre que ce que j'ai obtenu. Je n'ai tenté aucun autre moyen que celui que je viens de rapporter ; mais on pourroit essayer sur le miel les mêmes opérations que celles qu'on fait sur la matière mielleuse qu'on sépare desannes à sucre : il me suffit d'avoir démontré que ces matières ont beaucoup de propriétés communes, & que le miel de nos provinces peut fournir un sucre absolument semblable à celui qu'on fait venir des pays étrangers.

On trouve communément au fond supérieur des barils de miel de Narbonne & de miel de Gâtinois, lorsqu'ils sont nouveaux, une matière blanche, qui est de véritable sucre qui s'est séparé du miel.

Les préparations de miel qui sont d'usage dans la Pharmacie, portent différents noms, comme hydromel miel & oxymel. Nous donnerons quelques exemples de chacune de ces préparations.

DES MIELS SIMPLES.

Hydromel simple.

℥ Miel de Narbonne, ℥ j ℥.
 Eau pure, ℔ ij.

On fait tiédir l'eau, & on y dissout le miel. Cette liqueur tient lieu de tisane. On peut augmenter la dose du miel, suivant la nécessité ou le goût du malade.

On nomme ce mélange hydromel simple, afin de le distinguer de l'hydromel vineux, qui est de l'eau & du miel qu'on fait fermenter ensemble.

Vertus. L'hydromel est pectoral, détersif, légèrement laxatif: on le donne dans la toux, lorsqu'il est nécessaire d'évacuer doucement l'humeur qui provoque la toux. La dose

Dose. est d'une pinte ou deux par jour, prise par verres de trois à quatre onces chaque.

Oxymel simple.

℥ Miel blanc gâtinois, ℥ viij.
 Vinaigre blanc, ℥ iv.

On met le miel & le vinaigre dans un poëlon d'argent: on les fait cuire ensemble par le moyen d'une douce chaleur, jusqu'en consistance de syrop, ayant soin d'enlever l'écume qui se forme au premier bouillon.

Vertus. L'oxymel est incisif; il sert pour dissoudre les humeurs visqueuses qui s'attachent à la gorge & à la poitrine: on le

Dose. fait entrer dans des gargarismes. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once.

REMARQUES.

Pour reconnoître qu'un miel est cuit en consistance de syrop, on en fait refroidir quelques cuillerées sur une assiette & on fait une trace avec une cuiller, comme pour séparer en deux parties le miel qui se trouve sur l'assiette: si les deux bords restent un instant sans se réunir, c'est une preuve que le miel est bien cuit: ou bien on prend une cuillerée de ce miel refroidi, & on le laisse tomber dou-

tement de la hauteur d'un pied ou environ : lorsqu'il est suffisamment cuit , il tombe sur l'assiette sans éclabousser : lorsqu'il éclabousse , c'est une preuve certaine qu'il n'est pas suffisamment cuit. Lorsque les miels sont trop cuits , ils candisent ; c'est une véritable cristallisation du miel , comme nous venons de le dire : lorsqu'ils ne le sont pas assez , ils fermentent , ils tournent à l'aigre , & la vertu des ingrédients se détruit de plus en plus. Il vaut mieux qu'ils pechent par le trop de cuisson , parceque lorsqu'ils sont candis , la vertu des drogues ne souffre aucune altération.

Une des meilleures manieres de connoître le juste point de cuisson des miels , pour ceux qui ne sont pas dans l'habitude d'en préparer souvent , c'est de comparer leur pesanteur spécifique à l'eau. Une bouteille qui tient une once d'eau pure , doit tenir en miel , cuit en consistance de syrop , dix gros quarante-deux grains (1) : s'il se trouve plus pesant , il faut le décuire en ajoutant un peu d'eau : s'il se trouve plus léger , il faut en faire évaporer une partie , jusqu'à ce qu'on soit parvenu à ce point : cependant cette pesanteur peut varier d'environ douze grains de plus sans aucun inconvénient , mais elle ne doit pas être moindre.

Le juste point de la cuite des miels des syrops est très difficile à saisir ; il faut beaucoup d'habitude pour le bien connoître. La pesanteur spécifique , comparée à l'eau , est le seul moyen qui soit bon & exact ; mais je le trouve trop embarrassant , en ce qu'il faut des poids , des balances , faire refroidir un peu du syrop qu'on prépare , & avoir une bouteille bien jaugée : pendant qu'on fait toutes ces opérations , le syrop qui reste dans la bassine continue de se cuire , & il se trouve toujours plus cuit que la petite portion qu'on a mise à part pour essai. C'est pour plus de commodité que je propose d'employer à cet usage le pese-liqueur pour les sels , dont nous avons donné la description précédemment. Lorsqu'on présume que le miel est cuit , on ôte la bassine du feu un instant , pour que la surface de la liqueur soit

(1) La température à dix degrés au-dessus de la glace.

tranquille , & qu'elle ne soit point dérangée par le mouvement de l'ébullition : on plonge le pese-liqueur dans le miel , & s'il s'arrête au terme de *trente degrés* , il est suffisamment cuit : s'il indique moins , il n'est pas assez cuit ; & si au contraire le pese-liqueur donne un plus grand nombre de degrés , c'est une preuve qu'il est trop cuit : dans le premier cas , il faut continuer de le faire cuire : dans le dernier , il faut le décuire par l'addition d'un peu d'eau. Ces mêmes miels , lorsqu'ils sont entièrement refroidis à la température dont nous venons de parler , doivent donner trente-quatre degrés au pese-liqueur.

Ce moyen est fort simple ; il n'exige point qu'on fasse refroidir une portion de syrop pour connoître sa consistance : on plonge immédiatement le pese-liqueur dans le miel ou dans le syrop bouillant : il suffit que la surface de la liqueur soit tranquille , parceque , si elle étoit en ébullition , elle agiteroit le pese-liqueur , & l'on ne pourroit point voir à quel degré il s'arrête.

L'oximel a une saveur acide plus forte que celle du vinaigre pur ; mais elle paroît plus douce , parceque la saveur sucrée du miel la masque en grande partie. Cette augmentation d'acidité vient , 1°. de ce que le vinaigre se concentrant pendant la cuisson , la partie extractive qui reste est plus acide que ce qui s'évapore ; 2°. de ce que le vinaigre est un acide huileux qui se combine difficilement avec les principes sucrés du miel.

Il est bien essentiel de ne point préparer les oxymels dans des vaisseaux de cuivre. Ces médicaments deviennent émétiques , à raison de la portion de cuivre que le vinaigre dissout : il faut employer des vaisseaux de grès ou de verre , lorsqu'on n'en a point d'argent : les vaisseaux de terre vernissés peuvent servir , mais le vinaigre attaque le verre de plomb qui couvre leur surface , lorsqu'il y séjourne.

Oxymel Scillitique.

℥	Miel blanc Gâtinois ,	℔ iv.
	Vinaigre Scillitique ,	℔ ij.

On cuit cet oxymel à petit feu , de la même manière que nous l'avons dit pour l'oxymel simple.

Il convient pour évacuer les humeurs visqueuses des poumons & de l'estomac, dans l'asthme, & pour résoudre certaines obstructions. Vertus.

La dose est depuis un gros jusqu'à une once.

Dose.

Miel de Nénuphar.

℞ Fleurs de Nénuphar récentes , } āā. . ℥ xij.
Miel jaune , }

On fait bouillir les fleurs de nénuphar dans environ douze livres d'eau : on passe la décoction sans l'exprimer : on délaie le miel dans la décoction : on fait cuire le tout jusqu'en consistance de syrop , ayant soin de l'écumer.

Il est rafraichissant , humectant ; il adoucit , il modere les cours de ventre : on ne l'emploie que dans des lavements. La dose est depuis une once jusqu'à quatre. Vertus.

Dose.

Miel Violat.

℞ Fleurs de Violettes récentes , avec leurs calices , ℥ ij.
Miel jaune , ℥ vj.

On met les fleurs de violettes dans un vaisseau convenable : on verse par-dessus quatre livres d'eau bouillante : on laisse infuser le tout pendant douze heures , ayant soin de couvrir le vaisseau ; alors on passe avec expression : on mêle le miel dans l'infusion : on fait cuire le tout en consistance de syrop , & on a soin de l'écumer.

Il est propre pour adoucir , pour rafraichir , & pour lâcher le ventre : on ne s'en sert que dans les lavements. La dose est depuis une once jusqu'à quatre. Vertus.

Dose.

Communément on fait ce miel avec les queues de violettes , ou avec ce qui reste après qu'on en a retiré les fleurs , qu'on emploie à faire du syrop & de la conserve. Lémery remarque très bien à cette occasion , qu'on cherche dans la confection de ce miel à lui donner une vertu laxative & émolliente : les queues de violettes sont très propres pour cela , sans employer les fleurs.

Miel mercuriale.

℥ Suc dépuré de Mercuriale, } āā. . . ℥ iv.
Miel jaune, }

On met ces deux choses dans une bassine, & on fait cuire en consistance de syrop, ayant soin d'écumer.

Vertus. Le miel mercuriale est purgatif: on l'emploie dans les coliques venteuses & pour les maladies hystrériques: il pousse un peu par les urines. La dose est depuis une once jusqu'à quatre. Il ne s'emploie que dans des lavements.

Miel de Concombre sauvage.

℥ Fruits de Concombre sauvage bien mûrs, ℥ j.
Miel jaune, ℥ ij.

On pile dans un mortier de marbre le concombre sauvage, on ajoute le miel: on met le tout dans un linge, on le suspend au-dessus d'un vaisseau, & on le laisse jusqu'à ce que la matière ait passé au travers du linge; alors on la fait cuire jusqu'en consistance de syrop: on le coule à travers un blanchet.

Vertus. Ce miel est un purgatif drastique: on l'emploie dans l'hydropisie: il excite les mois aux femmes: il chasse l'arrière-faix; mais comme ce remède est très violent, il faut ne l'employer qu'avec beaucoup de circonspection. La dose est depuis un gros jusqu'à quatre pour chaque lavement: on le fait rarement prendre par la bouche.

Miel de Romarin.

℥ Fleurs de romarin récentes, avec leurs calices, ℥ viij.
Feuilles récentes de Romarin entières, . . . ℥ iv.
Miel blanc dépuré, ℥ j β.

On prend du miel blanc, dépuré comme nous l'avons dit précédemment, & cuit en consistance de syrop: on le verse tout bouillant dans un vaisseau, dans lequel on a mis les fleurs & les feuilles de romarin: on couvre le vaisseau exactement, & on le tient au bain-marie à une chaleur modérée, pendant dix ou douze heures: on le passe au

travers d'une étamine, & on le conserve dans des bouteilles. Au moyen de cette manipulation, on conserve toute l'odeur du romarin dans le miel.

Le miel de romarin convient dans les coliques venteuses, dans les maladies hystériques; il fortifie les intestins. On le fait entrer dans les lavements, depuis une once jusqu'à quatre. Vertus.
Dose.

Miel Scillitique.

℥	Squames de Scille seches,	℥ ij.
	Eau chaude,	℔ iij.
	Miel blanc,	℔ j ℥.

On coupe les squames de scille : on les met dans un matras, avec la quantité d'eau prescrite : on les fait infuser sur un bain de sable chaud, pendant douze heures; alors on les fait bouillir : on passe la décoction avec expression : on ajoute le miel : on clarifie le tout avec un ou deux blancs d'œufs : on le fait cuire en consistance de syrop.

Il est incisif; il divise les humeurs visqueuses & épaisses : il convient dans l'asthme humide, dans les catarrhes & la pituite. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once. Vertus.
Dose.

R E M A R Q U E S.

Les miels dont nous venons de parler, sont d'un grand usage dans la Médecine. Les uns, comme le miel mercuriale, le miel violat, & celui de nénuphar, s'emploient dans les lavements purgatifs : les autres, comme le miel de romarin & le miel scillitique, se prennent souvent par la bouche. Quelques personnes n'en font que d'une seule espece, qu'ils distribuent dans plusieurs chevrettes étiquetées sous ces différents noms. Il est certain cependant qu'ils ont tous leur propriétés particulieres, & qu'ils n'ont pas les mêmes vertus : c'est un abus impardonnable que de faire de semblables substitutions.

D'autres font le miel violat & le miel mercuriale avec la décoction d'une plante quelconque, & ne se donnent point la peine de tirer le suc de la mercuriale. D'après ce que nous venons d'exposer, il est facile de sentir combien on doit peu compter sur les vertus du miel de concombre

fauvage, & sur celles du miel scillitique, préparés de cette manière. Ces médicaments, lorsqu'ils sont bien faits & préparés fidèlement, ne sont pas dénués de vertus.

La Pharmacopée de Paris prescrit de laisser liquéfier le miel avec le suc de concombre fauvage, vraisemblablement afin de n'avoir pas la partie mucilagineuse de ces fruits.

Le miel violat, qu'on fait avec les fleurs, ne conserve presque rien de la couleur des violettes, parcequ'elle se perd pendant la longueur de l'ébullition qu'on est obligé de donner pour cuire ce miel.

Oxymel Colchique.

℞ Vinaigre colchique, ℥ j.
Miel blanc, ℥ ij.

On met le vinaigre colchique dans une bassine d'argent : on ajoute le miel : on fait cuire ce mélange à petit feu, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance de syrop, ayant soin d'enlever l'écume qui se forme au commencement : on le conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Le colchique est une plante malfaisante. M. Storck, Médecin à Vienne, a entrepris d'examiner de nouveau plusieurs végétaux dangereux, pour procurer à la Médecine des remèdes plus actifs que ceux qu'on emploie communément dans certaines maladies. Il a reconnu à l'oxymel colchique une vertu puissamment diurétique : il recommande ce remède dans les maladies dans lesquelles les sérosités sont trop abondantes, ou en stagnation dans quelques endroits, & lorsque la maladie doit être chassée par les urines : il croit ce remède bon pour les hydropiques. La dose est d'un gros. On en fait prendre d'abord deux prises semblables par jour, une le matin & l'autre le soir : quelques jours après on en fait prendre trois ou quatre prises semblables, dans une infusion de thé.

R E M A R Q U E S.

La racine de colchique est si active, que M. Storck dit qu'en ayant appliqué sur sa langue un petit morceau écrasé, il éprouva une pesanteur, sa langue devint roide, & elle perdit presque tout sentiment ; mais il n'en a pas été de

même d'un morceau de cette racine qu'il avoit fait infuser dans du vinaigre ; il s'en servit pour se frotter la langue & le palais, il n'éprouva qu'une légère sensation de chaleur & d'astriktion.

M. Storck observe que le vinaigre & les acides temperent considérablement la vertu âcre de ce remede : il l'a éprouvé sur lui-même. Il avoit avalé à-peu-près un grain de cette racine récente & pure ; ce qui l'avoit réduit dans un état si fâcheux, qu'il commençoit à se repentir, & à craindre pour sa vie : il se tira des angoisses qu'il éprouvoit, en usant intérieurement d'une boisson faite avec du suc de limons, de l'esprit de nître dulcifié, du syrop de diacode, le tout étendu dans une suffisante quantité d'eau.

Ces observations font voir avec quelle prudence on doit faire usage de ce remede.

Pendant que l'on coupe par rouelles cette racine récente, elle exhale quelque chose d'âcre, qui irrite les narines, la gorge & les poudons. Les extrémités des doigts qui la touchent, s'engourdissent peu à-peu, & perdent pour quelque temps un peu de leur sensibilité naturelle.

Miel Rosat ou Rhodomel.

℥ Roses de Provins onglées & séchées, . . .	℔ j.
Calices de Roses récentes,	℥ viij.
Eau bouillante,	℔ iv.
Miel blanc,	℔ vj.

On met les roses de Provins & les calices de roses dans une cucurbite d'étain peu évafée : on verse par-dessus l'eau bouillante : on couvre le vaisseau exactement : on tient l'infusion dans un endroit chaud, pendant douze heures ; ensuite on la passe au travers d'un linge, en exprimant entre les mains seulement, & sans avoir recours à la presse : on mêle cette liqueur avec le miel : on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs : on enleve l'écume qui se forme au premier bouillon : on le fait cuire jusqu'en consistance de syrop, & on le passe tout bouillant au travers d'un blanchet.

Il est détersif & astringent : on le fait entrer dans les Vertus.

gargarismes, dans les injections & dans les lavements ;
 lorsqu'il est nécessaire de resserrer le ventre & de fortifier les
 [Dose. intestins. La dose est depuis un gros jusqu'à une once dans
 les gargarismes, & jusqu'à quatre onces dans les lavements.

R E M A R Q U E S.

Quelques Pharmacopées recommandent d'employer une décoction de calices de roses, parceque cette partie contient un principe gommeux astringent ; mais comme elle fournit beaucoup de mucilage par l'ébullition, il vaut mieux la faire infuser avec les pétales des fleurs : d'ailleurs il se dissipe une moindre quantité de l'odeur, qui réside singulièrement dans cette partie.

Lorsqu'on exprime les roses par le moyen de la presse, il sort avec le suc quelques substances résineuses qui troublent la liqueur, & empêchent qu'elle ne puisse s'éclaircir par la clarification : ce miel alors n'est clair que pendant qu'il est chaud : il devient trouble & nébuleux en refroidissant, & il n'est plus possible de le clarifier, que par des intermedes qui détruisent sa vertu.

Lorsque les blancs d'œufs qu'on a employés ne suffisent pas pour clarifier les miels, on y supplée par l'addition de quelques onces d'eau froide, qu'on jette de temps en temps sur le miel lorsqu'il bout : on arrête par ce moyen les bouillons pour un instant ; ce qui facilite la séparation de la fécule des ingrédients, qui troubloit la liqueur.

Ce miel, ainsi que les autres dont nous venons de parler, lorsqu'ils sont parfaitement clairs, passe au travers du blanchet, lorsqu'ils sont cuits à leur point, & qu'on les coule tandis qu'ils sont bouillants ; mais ils passent difficilement, lorsqu'ils sont un peu troubles : il en est de même, quoique très clairs, lorsqu'ils sont à demi refroidis.

Le miel rosat doit être parfaitement clair, transparent, & avoir une couleur rouge tirant sur celle des roses seches.

Quelques personnes emploient une beaucoup moindre quantité de roses, que celle que nous prescrivons ici, & qu'on a coutume d'employer. Elles donnent à ce miel l'intensité de la couleur qui lui manque, en ajoutant, im-

immédiatement après qu'il est cuit, un peu d'acide vitriolique, qui exalte & avive la couleur rouge considérablement : mais cette espèce de miel devient noir au bout d'un certain temps, pour deux raisons. 1°. L'acide vitriolique s'unit, par le temps, d'une manière fort intime avec les principes du miel : il se forme un peu d'acide sulfureux qui ne devient point sensible à l'odorat ; mais il agit d'une manière insensible sur la couleur des roses qu'il détruit, lorsqu'il est dans cet état. 2°. L'acide vitriolique le plus pur contient toujours une certaine quantité de fer, comme je l'ai démontré (1). Ce fer est précipité par le principe astringent des roses, & forme une portion d'encre : ce sont deux causes qui concourent en même temps, l'une pour détruire la couleur de ce médicament, & l'autre pour la changer de rouge en noire.

DES MIELS COMPOSÉS.

Miel de Longue-Vie.

Ou Syrop de Longue-Vie, connu aussi sous les noms de Syrop de Calabre, Syrop de Mercuriale, Syrop de Gentiane.

℥ Suc dépuré de Mercuriale,	· · · · ·	℥ ij.
Bourrache,	} āā. · · · · ·	℥ viij.
Buglose,		
Racines de Glaïeul,	· · · · ·	℥ ij.
Gentiane,	· · · · ·	℥ j.
Miel blanc,	· · · · ·	℥ iiij.
Vin blanc,	· · · · ·	℥ xij.

On coupe les racines par tranches : on les met dans un matras avec le vin, & on les laisse infuser à froid pendant vingt-quatre heures : on coule cette infusion, en exprimant le marc légèrement : on la met dans une bassine d'argent avec le miel & les suc dépurés : on fait cuire le tout à petit feu jusqu'en consistance de syrop, ayant soin de l'é-

(1) Dans ma Dissertation sur l'Ether, page 62, 233, 236.

cumer : lorsqu'il est cuit , on le coule , tandis qu'il est bien chaud , au travers d'un blanchet.

Lorsqu'on veut rendre ce syrop purgatif , on ajoute pendant sa cuitte l'infusion faite à chaud d'une once & demie de féné.

Ce syrop doit donner au pese-liqueur vingt-neuf degrés tandis qu'il est chaud , & trente-trois degrés lorsqu'il est froid. Ce syrop purge les sérosités , il donne de l'appétit ,
 Vertus. il excite les mois , il convient dans l'asthme. La dose est
 Dose. depuis deux gros jusqu'à une once.

R E M A R Q U E S.

Ce médicament est placé au rang des syrops , dans toutes les Pharmacopées ; mais comme c'est le miel qui en est le constituant , nous avons pensé qu'il valoit mieux le placer parmi les miels. Il porte aussi différents noms , qui lui ont été donnés par différents Auteurs , & que nous avons cru devoir rapporter : nous en ferons de même à l'égard des autres médicaments qui sont d'usage sous des dénominations différentes.

Ce miel n'a pas besoin d'être clarifié avec des blancs d'œufs , comme la plupart des autres : le vin blanc extrait des racines quelques substances que l'eau n'en pourroit tirer , & il sert avantageusement pour clarifier ce miel : son acide opere cet effet infiniment mieux que les blancs d'œufs. On n'a pas intention de conserver la partie spiritueuse du vin , c'est pour cette raison qu'on le met en même temps que les autres substances.

Nous ne donnerons pas d'autres exemples de miels composés , parcequ'il n'y a que celui-ci qui soit d'usage à Paris.

Sur le Sucre.

Le sucre est un sel essentiel , inflammable , dissoluble dans l'eau , d'une saveur douce : il est composé d'huile , d'acide & de terre : cette substance a beaucoup d'analogie avec le miel.

On tire le sucre de la moëlle d'une plante que l'on nom-

me arundo saccharifera, ou canne à sucre : elle croît naturellement dans les Isles Canaries & dans les pays chauds de l'Amérique.

Lorsque les cannes à sucre sont mûres, on exprime la moëlle qu'elles contiennent en les faisant passer entre deux cylindres : elle coule sous la forme d'une liqueur visqueuse : on la fait bouillir dans des chaudières, avec de l'eau qu'on ajoute de temps en temps pour retarder l'ébullition, & donner le temps à l'écume de se former : on enlève cette écume. Lorsque la liqueur est suffisamment clarifiée, on la tire par inclination, pour séparer la lie qui s'est précipitée. On fait bouillir de nouveau la liqueur décantée, mais avec une légère lessive de chaux vive & de sel alkali, & on a soin de l'écumer : lorsqu'elle est suffisamment claire, on la passe au travers d'une étoffe : on la fait bouillir à plus grand feu, dans une autre chaudière, en l'agitant continuellement, & toujours en enlevant l'écume.

Lorsque cette liqueur est parvenue à un grand degré de cuisson, & qu'elle peut se congeler entièrement par le refroidissement (c'est ce que l'on nomme *sucres cuits à la plume*), on diminue le feu, & on fait évaporer la liqueur plus doucement, jusqu'à ce qu'elle se réduise en petits grains ; alors on la verse, tandis qu'elle est chaude, dans des moules de terre cuite, de figure conique, & percés d'un petit trou par la pointe qu'on place en enbas. On laisse ce sucre pendant vingt-quatre heures dans ces moules, ou jusqu'à ce qu'il soit figé ; alors on débouche le petit trou du moule, pour faire égoutter la matière syrupeuse qui ne s'est point coagulée. On laisse ce sucre s'égoutter pendant quarante jours : au bout de ce temps, on met dans chaque moule, à la surface du sucre, une couche de trois ou quatre doigts d'épaisseur, d'argille délayée avec de l'eau, en consistance de pâte molle : l'humidité contenue dans cette argille pénètre peu à peu le sucre, emporte avec elle une partie de la matière syrupeuse qui étoit restée, & elle s'égoutte par le petit trou du moule. Lorsque le sucre est suffisamment

égoutté & sec, on le retire des moules : il est en morceaux roux ou gris, ou gris blanchâtres : c'est ce que l'on nomme *moscouade* & *sucré terré*, parcequ'on a appliqué de la terre à sa surface pour le dépurér. Ce sucre est trop impur : on n'en fait aucun usage dans cet état : on le purifie comme nous le dirons tout-à-l'heure.

La liqueur épaisse qui est sortie des moules, ne peut pas acquérir plus de consistance que le miel : on la nomme *syrop de sucre*, *miel de sucre*, *liqueur miellée*, *remel*, *mélasse*, *doucette* ; & le commun du peuple, *merde du Prince d'Orange*, & *merde à Marie-Graillon*.

On fait usage de cette matière pour nourrir les bestiaux : quelques personnes s'en servent pour préparer leurs syrops.

Pour raffiner la moscouade, on la fait bouillir avec de l'eau dans une chaudière, & une lessive alcaline : on ajoute du sang de bœuf, qu'on a fouetté avec un peu d'eau. Lorsque le syrop est bien clair, on le passe au travers d'un couloir, & on achève de le faire évaporer jusqu'à ce qu'il soit cuit à la plume ; alors on le verse dans des moules de terre semblables à ceux dont nous avons parlé plus haut, mais qu'on a mouillés auparavant. Lorsque le sucre est durci, on débouche le petit trou de la pointe du cône, afin de faire égoutter la matière syrupeuse : on verse ensuite sur ce sucre, par la partie supérieure & large du moule, de l'argille blanche détrempée avec de l'eau jusqu'en consistance de bouillie, à la hauteur de deux ou trois doigts. Lorsque l'argille est bien égouttée & qu'elle est sèche, on l'enlève : on en remet de nouvelle, qu'on a pareillement délayée dans de l'eau, & on répète cette manœuvre encore une fois ou deux. Lorsque la dernière argille est entièrement séchée, on la sépare d'avec le sucre, & on ôte le sucre des moules. Il se trouve de trois couleurs différentes : la partie supérieure est la plus blanche, parcequ'elle a été mieux lavée par l'humidité de l'argille : le milieu est moins blanc ; & enfin le sucre de la partie inférieure est roux, parcequ'il est encore imprégné d'une grande quantité

tité d'eau mere : on fait sécher séparément ces trois portions de sucre : elles forment ce que l'on nomme *cassonade* ou *castonade* : elles sont blanches, bises & rousses, & elles sont de différents prix.

On purifie la cassonade blanche encore deux ou trois fois, en observant les manœuvres dont nous venons de parler : le sucre qu'on en tire porte différents noms, suivant ses degrés de purification, comme *sucre raffiné*, *sucre fin*, *sucre royal*, &c.

Le plus beau sucre est celui qui est le plus pur, d'un blanc éclatant, sec & un peu sonnant.

La *castonade rouge*, qu'on emploie quelquefois dans les lavements, est faite avec l'eau mere ou la matiere syrupeuse qu'on sépare en purifiant la castonade : on la fait dessécher : elle est pulvérulente, grasse & humide. J'aurois beaucoup d'autres choses à dire sur le sucre ; mais cet Ouvrage n'est point un Traité de matiere médicale : les réflexions que nous pourrions faire ici sur toutes les opérations qu'on fait pour purifier le sucre, nous entraîneroient dans de trop longs détails chymiques ; ainsi je m'en tiens aux préparations qu'on fait avec le sucre.

Il regne un préjugé que le sucre qui a été gardé pendant trente ans, est devenu poison ; ce qui n'est pas vrai : j'ai mangé du sucre qui avoit plus que cet âge, qui ne différoit pas du sucre nouveau, & qui n'étoit pas plus poison que lui. Ce qui a pu donner lieu à ce préjugé, est peut-être parcequ'il jaunit considérablement en vieillissant comme s'il contenoit de l'ochre.

Le sucre & la castonade sont alimentaires, savonneux : *Vertus* ils sont bons dans les maladies de la poitrine : ils sont incisifs, atténuants & expectorants ; mais ils échauffent, ils excitent des vapeurs, & donnent le mal de dents.

On fait entrer la mélasse & le sucre brut dans des lavements, pour déterger, pour arrêter les cours de ventre, pour fortifier les intestins, & pour exciter les regles. La dose est Dose, depuis une once jusqu'à quatre.

Sucre Candi.

On prend la quantité que l'on veut de sucre raffiné : on le fait dissoudre dans de l'eau : on le fait cuire en consistance de syrop un peu épais , & on le met dans un vaisseau convenable. Dans l'espace de quinze ou vingt jours , il se forme des cristaux parfaitement réguliers : c'est ce que l'on nomme *sucre candi*. On le sépare de la liqueur syrupeuse : on le met égoutter , & on le ferre dans un endroit chaud , afin qu'il ne s'humecte pas : il attire un peu d'humidité de l'air.

La liqueur syrupeuse , mise à évaporer , fournit encore de semblables cristaux , mais plus difficilement.

Les cristaux de sucre candi sont gros , taillés en tombeau ou à-peu-près.

Vertus. Le sucre candi est pectoral , adoucissant , propre pour le rhume , pour exciter le crachat , & pour adoucir les âcretés qui tombent dans la trachée-artère & sur la poitrine. Pour qu'il produise les effets dont nous parlons , il faut le laisser fondre dans la bouche : si on le prenoit en boisson , il ne produiroit que les effets du sucre ordinaire.

On souffle , à l'aide d'un cure-dent , du sucre candi en poudre très fine dans les yeux , pour dissiper les taies de la cornée.

R E M A R Q U E S.

On peut , au lieu de sucre blanc , employer de la cassonade pour faire du sucre candi. Dans ce cas , il convient de clarifier la liqueur avec quelques blancs d'œufs : les cristaux qu'on en tire sont un peu moins nets & moins blancs ; cependant la plupart des syrops dont nous parlerons , fournissent , lorsqu'ils sont trop cuits , des cristaux sans couleur , quoiqu'ils se forment dans des liqueurs très colorées. Ces différences viennent de ce que les matières extractives des végétaux sont moins analogues au sucre que la matière mielleuse & visqueuse du sucre même qui n'a pas été purifié parfaitement.

Les Confiseurs font la plus grande partie de leur sucre

candi avec les écumes & les restes de leurs confitures qui ne sont plus de vente ; ils font du tout une liqueur qu'ils clarifient & font crySTALLISER : ils mettent dans le vaisseau une certaine quantité de petits bâtons qui se croisent, afin d'avoir plus de surface : les crySTaux s'attachent sur ces bâtons. Le sucre candi qui a été préparé avec ces matières, est quelquefois roux, & quelquefois il se trouve parfaitement blanc : ces différences viennent de la manière plus ou moins régulière avec laquelle ils ont procédé à la crySTALLISATION du sucre.

Le sucre acquiert en cuisant différents degrés de consistance, auxquels on a donné différents noms : nous en parlerons à mesure que nos préparations nous en fourniront l'occasion.

Syrops.

Les syrops sont des conserves liquides, faites pour conserver les parties extractives des sucS dépurés des décoctions & des infusions, par le moyen du sucre.

Cette définition convient également aux miels dont nous avons parlé ; mais il faut bien distinguer ces espèces de médicaments d'avec les conserves molles, que l'on nomme aussi conserves liquides. Ces dernières contiennent la substance des mixtes réduite en poudre ou en pulpe, & ont d'ailleurs beaucoup plus de consistance.

On divise les syrops en simples & en composés ; ils sont altérants ou purgatifs.

Les syrops simples sont ceux dans lesquels il n'entre qu'une seule chose. Les syrops composés sont ceux qui sont faits avec plusieurs substances. Nous donnerons des exemples de différents syrops, & nous commençons par les syrops altérants, & d'abord par les syrops simples.

Des Syrops simples, altérants.

Syrop de Violettes.

℞	Fleurs de Violettes,	℥ j.
	Eau bouillante,	℥ ij.
			Gg ij

Sur dix-sept onces d'infusion de fleurs de violettes, on met,

Sucre concassé, ℥ ij.

On pile très légèrement, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, les fleurs de violettes, mondées de leurs queues & de leurs calices : on les met dans une cucurbite d'étain, d'étroite ouverture : on verse par-dessus l'eau bouillante : on bouche exactement la cucurbite, & on la tient dans un endroit chaud pendant douze heures ; alors on passe cette infusion au travers d'un linge fort & propre : on exprime le marc à la presse : on laisse l'infusion tranquille pendant environ une demi-heure : on la décante par inclination, pour en séparer une légère fécule qui s'est précipitée : on pèse cette infusion : on la met dans le bain-marie d'étain d'un alambic ; & pour dix-sept onces d'infusion, on met *deux livres de sucre concassé* : on fait chauffer le tout au bain-marie, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous : on remue le syrop de temps en temps, pour accélérer la dissolution du sucre, & l'on tient le vaisseau fermé, afin qu'il ne se fasse point d'évaporation. Lorsque le syrop est entièrement refroidi, on le passe au travers d'une étamine blanche, & on le ferre dans des bouteilles de pintes qu'on bouche bien.

Ce syrop doit donner au pese-liqueur trente-trois degrés lorsqu'il est chaud, & trente-cinq lorsqu'il est froid.

Vertus. Le syrop violat rafraîchit & humecte la poitrine : il épaissit & adoucit les humeurs âcres : il tempère la bile ; il désaltère dans les fièvres ardentes & dans le rhume : il est un peu relâchant. *Dose.* La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

R E M A R Q U E S.

Quelques personnes sont dans l'usage de ne point concasser les fleurs avant de les mettre infuser ; mais, comme elles ont un volume considérable, j'ai remarqué que l'infusion se fait moins bien, que lorsqu'elles sont amorties légèrement par le pilon.

Les violettes cultivées sont préférables à celles qui viennent dans la campagne : ces dernières sont d'une couleur purpurine ; elles fournissent une infusion rougeâtre , & le syrop est de la même couleur : les violettes cultivées forment un syrop d'une couleur bleue-violette fort belle.

Il y a des années où les violettes sont abondantes en automne ; néanmoins on doit préférer celles de printemps , comme meilleures & plus odorantes.

Il ne faut pas attendre la fin du temps des violettes pour faire le syrop , parcequ'elles perdent de leur bonté à mesure que la saison s'avance : celles qui paroissent les premières sont toujours plus belles & meilleures.

On préfère , pour l'usage de la Médecine , les violettes simples aux violettes doubles ; ces dernières ont moins de couleur , moins d'odeur & moins de vertu.

Lorsque les violettes sont rares & chères , comme cela arrive souvent à cause de la saison trop froide & trop pluvieuse , quelques personnes font leur syrop avec une forte infusion de tournesol (1) en pains , & des fleurs de mauve ; elles ajoutent un peu d'iris de Florence , pour lui donner l'odeur des violettes : cette fraude est difficile à reconnoître , parceque d'un côté la couleur des fleurs de mauve verdit avec l'alkali fixe , & d'un autre côté le tournesol rougit avec les acides , propriétés qui appartiennent au vrai syrop de violettes.

Plusieurs Pharmacopées prescrivent de faire infuser de nouvelles fleurs de violettes dans l'infusion qu'on a faite , & de faire successivement trois ou quatre infusions de

(1) Le tournesol est une substance colorante : les commencemens de sa préparation se font dans les environs de Montpellier , avec le suc d'une plante que l'on nomme *maurelle* (dans le pays) , avec laquelle on mêle de l'urine & de la chaux vive. On imbibe ce mélange dans de vieux chiffons de linge qu'on fait sécher : on vend ces chiffons aux Hollandois , & c'est avec ces matériaux qu'ils font le tournesol en pains & en drapeaux. Voyez le Mémoire de M. Montet , inséré dans le volume de l'Académie Royale des Sciences de Paris , pour l'année 1754 , page 687.

nouvelles fleurs dans la même liqueur ; mais j'ai remarqué que cela étoit assez inutile : lorsqu'on n'a mis que la quantité d'eau que nous avons prescrite , elle se trouve saturée dès la première fois : la couleur des fleurs de violettes qu'on fait infuser , n'est presque point altérée par la première infusion : ces fleurs ne sont pas même décolorées à la troisième infusion.

Presque toutes les Pharmacopées prescrivent d'employer le double du poids de sucre que l'on a d'infusion. Cette proportion est un peu trop forte, une partie du sucre se cristallise quelque temps après au fond des bouteilles. J'ai remarqué que les proportions que nous avons données , sont les meilleures , quand on ne fait que depuis une livre jusqu'à quinze de syrop ; mais lorsqu'on en prépare une plus grande quantité à la fois , il ne faut mettre que seize onces & demie d'infusion sur deux livres de sucre , parce que chaque fois qu'on découvre le vaisseau pour agiter le syrop , afin de faciliter la dissolution du sucre , il se fait une légère évaporation qui est , proportion gardée , plus considérable lorsqu'on opère sur une petite quantité , que sur une grande.

Il est bien essentiel de ne point faire bouillir la teinture , ni le syrop de violettes , parce que la couleur seroit détruite : elle passeroit à une couleur de feuille morte. Lorsqu'on a fait chauffer ce syrop un peu trop long-temps , même au bain - marie , on remarque que la couleur est sensiblement diminuée ; mais elle revient à mesure qu'elle se refroidit , & sur-tout par le contact de l'air , pourvu cependant qu'on ne l'ait pas fait non plus trop chauffer.

Quelques personnes sont dans l'usage de ne point passer le syrop de violettes après qu'il est refroidi , afin de conserver une pellicule de sucre qui vient nager à la surface , & qui a la propriété d'empêcher ce syrop de prendre un goût de moisi à sa superficie.

D'autres passent ce syrop & y ajoutent un peu de sucre en poudre après qu'il est dans les bouteilles , afin de couvrir sa surface pour le garantir de l'action de l'air & de la moisissure , parce que le sucre reste à la surface. D'au-

res recouvrent la surface du syrop de violettes avec de l'huile d'olive, & enfin d'autres avec de l'esprit de vin ; mais toutes ces manipulations sont inutiles , lorsque le syrop a été bien préparé : il suffit d'emplir le plus qu'il est possible les bouteilles , de les boucher bien exactement , & de conserver le syrop à la cave.

Lémery remarque avec raison que le syrop violat a plus d'agrément pour le goût & pour la couleur , dans les premiers six mois qu'il est fait , que dans les derniers mois de l'année : en quelque temps que ce soit , il a une petite âcreté qui vient de ce que ces fleurs sont légèrement laxatives & purgatives.

On prépare de la même maniere que le syrop de violettes , ceux de fleurs de coquelicot , de fleurs de nénuphar & d'œillets.

Faisons quelques remarques sur ces syrops.

Les fleurs de coquelicot, lorsqu'elles sont récentes, fournissent un mucilage considérable ; ce qui est cause que ce syrop fermente & s'aigrit facilement, lorsque les bouteilles sont entamées. Cet inconvénient n'arrive pas aussi facilement lorsqu'on le prépare avec des fleurs seches ; alors il convient de n'en employer que deux onces au lieu d'une livre , parcequ'elles diminuent de quatorze onces par livre pendant leur dessication. L'infusion qu'elles fournissent dans l'eau bouillante est aussi colorée qu'avec les fleurs fraîches , & elle n'a pas la même viscosité.

Le syrop de Coquelicot est propre pour épaisir les sérosités trop subtiles, pour faire cracher : il est un peu anodin ; il calme la toux ; il provoque un peu le sommeil & la sueur. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. Vertus.
Dose.

Le syrop de nénuphar devrait de même se faire avec les fleurs seches , parceque les fleurs récentes fournissent du mucilage , qui fait gâter ce syrop assez promptement.

Le syrop de Nénuphar est rafraîchissant, incrassant. On lui attribue la vertu de calmer les ardeurs de Vénus : il modere les cours de ventre qui proviennent des âcretés de la bile. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. Vertus.
Dose.

Les œillets qu'on prend pour faire le syrop, sont ceux qui servent à faire du ratafia, & que l'on nomme œillets rouges à cause de leur couleur. On les monde de leurs *onglets*, qui sont la partie blanche par laquelle les pétales sont attachés au calice de ces fleurs. Les fleurs d'œillets ont une odeur fort agréable qui tire sur celle du girofle : il convient, lorsqu'on prépare ce syrop, de ne laisser dissiper que le moins qu'il est possible cette partie odorante. Quelques personnes ajoutent une petite quantité de clous de girofle avec l'infusion de ces fleurs pour augmenter la vertu cordiale de ce syrop.

Syrop d'Œillets qu'on peut préparer en tout temps.

℥	Fleurs d'œillets rouges, onglés & séchés, .	℥ j.
	Girofles concassés,	n°.vj.
	Eau bouillante,	℥ x.
	Sucre,	℔ j.

On met les œillets & le girofle dans une petite cucurbite d'étain, on verse par-dessus l'eau bouillante, on laisse le tout en infusion pendant vingt-quatre heures, ensuite on la passe avec expression, on laisse reposer la liqueur ou on la filtre; on ajoute le sucre & on le fait fondre à une chaleur douce dans un vaisseau clos.

Vertus. Ce syrop est fortifiant, cordial, il convient dans la petite vérole lorsqu'il est nécessaire de pousser par la transpiration parcequ'il est légèrement sudorifique : la dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Dose.

Syrop de Cochléaria.

℥	Suc dépuré de Cochléaria,	℥ viij.
	Sucre blanc,	℥ xv.

On dépure le suc de cochléaria de la manière que nous l'avons dit à l'article des suc dépurés : on le met dans un matras avec le suc réduit en poudre grossière : on bouche le vaisseau avec du parchemin ou de la vessie mouillée : on le fait chauffer au bain-marie, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous. Lorsque le syrop est refroidi, on le serre dans des bouteilles qu'on bouche bien. On peut,

si l'on veut, augmenter sa vertu, en lui ajoutant, après qu'il est refroidi, un peu d'esprit ardent de cochléaria.

On prépare de la même manière tous les syrops des suc^s dépurés qui contiennent les principes volatils ou aromatiques, ainsi que ceux des eaux distillées odorantes, & des suc^s acides, comme sont,

Les Syrops de Suc,
de Cresson,
de Beccabunga,
de Cerfeuil, &c.

Eaux distillées,
de Cannelle,
de fleurs d'Oran-
ges,

Suc^s acides,
de Limons, ou de
Citrons.
de Berberis,
de Grenades,
de Coings, &c.

Le syrop de Cochléaria est propre pour le scorbut : il excite l'urine : il leve les obstructions de la rate & du méfentere. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. Vertus.
Dose.

Le syrop de Cresson & celui de *Beccabunga* ont les mêmes vertus que celui de cochléaria, & se donnent à la même dose. Vertus.
Dose.

Le syrop de Cerfeuil est apéritif, un peu anti-scorbutique, leve les obstructions, atténue la pierre du rein. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. Vertus.
Dose.

Le cerfeuil contient du soufre, comme les plantes anti-scorbutiques. J'en ai tiré de la même manière que nous l'avons dit à l'article de l'esprit de cochléaria.

R E M A R Q U E S.

C'est dans les principes volatils que réside la vertu des plantes anti-scorbutiques : ainsi, il est bon de préparer ces syrops dans des vaisseaux clos, afin qu'il ne se fasse aucune évaporation. Cette remarque est applicable aux syrops qu'on fait avec des eaux odorantes distillées. Les syrops des suc^s acides dont nous parlons, comme se faisant de la même manière, ne se trouvent placés ici, que par rapport aux proportions de sucre & de suc dépuré qui sont les mêmes : comme ils ne contiennent point de principes volatils, on peut, si l'on veut, les préparer dans des

vaisseaux moins clos ; mais néanmoins il est bon d'observer qu'il ne se fasse que peu ou point d'évaporation.

Quelques Pharmacopées prescrivent d'employer deux parties de sucre, contre une de suc, pour la préparation de ces syrops ; mais j'ai remarqué que cette quantité est trop forte : il faut, pour parvenir à sa dissolution complète, procurer au mélange un degré de chaleur égal à celui de l'eau bouillante : les parties volatiles des sucres anti-scorbutiques ont le temps de se dissiper : les aromates des eaux distillées perdent beaucoup de leur odeur agréable, & les sucres acides acquièrent un goût de cuit qui n'est point agréable : d'ailleurs, la quantité de sucre que nous avons prescrite suffit pour bien conserver ces liqueurs. Enfin, les syrops des sucres acides n'ont pas besoin d'avoir une consistance aussi forte que la plupart des autres syrops, & ils sont moins sujets à fermenter. Quelques personnes préparent le syrop de limon, en faisant cuire d'abord le sucre à la plume ; elles ajoutent le suc de limon, & font chauffer le mélange seulement pour dissoudre le sucre : mais outre que cette méthode est moins simple que celle que nous avons prescrite, le sucre de limon reçoit un degré de chaleur considérable, lorsqu'on le verse sur le sucre cuit à la plume, & il acquiert une saveur désagréable d'extrait cuit.

Lorsque le syrop de limon est refroidi, on l'aromatise avec un peu d'esprit de citrons, & non pas avec quelques gouttes d'huile essentielle de citrons, comme plusieurs personnes le recommandent, parceque cette huile ne se mêle que très imparfaitement avec le syrop : elle y rancit, & elle lui communique une saveur très désagréable. L'esprit de citrons n'a pas cet inconvénient, lorsqu'il a été préparé comme nous l'avons dit précédemment, parcequ'il ne contient que l'esprit recteur & la portion d'huile essentielle la plus ténue, qui est miscible à l'eau. Le syrop de limons étant chaud, doit donner au pese-liqueur trente-trois degrés, & trente-six lorsqu'il est refroidi.

Quelques personnes aromatisent le syrop de limons avec un *oleo-saccharum* préparé de la manière suivante.

On frotte l'écorce jaune d'un citron contre un morceau de sucre : par ce moyen , le parenchymé du zeste se réduit en pulpe , tandis que l'huile essentielle s'imbibe dans le sucre : on délaie ensuite cette espece de conserve huileuse dans le syrop. Mais cette maniere d'aromatiser les syrops n'est bonne que pour ceux qu'on n'a pas intention de conserver , parceque la matiere pulpeuse du parenchyme fait aigrir & fermenter ce syrop très promptement. D'ailleurs , une des principales propriétés d'un syrop est d'être parfaitement clair , & de tenir en dissolution tout ce qu'il contient ; la matiere pulpeuse ne peut se dissoudre , & elle trouble la transparence du syrop : cette méthode est absolument défectueuse pour les syrops officinaux.

Il est essentiel de ne jamais préparer dans des vaisseaux de cuivre ou d'étain les syrops des sucres acides , comme sont ceux de limons , de coings , de berberis , de grenades , &c. parceque ces sucres acides ont de l'action sur ces métaux.

Syrop de Cannelle, connu aussi sous le nom de *Syrop Alexandrin*. On le fait avec l'eau distillée de cannelle & le sucre. Ce syrop fortifie : il est cordial , stomachique : il récrée , aide à la digestion ; il donne une haleine agréable : excite les mois aux femmes. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. Ce remede est fort chaud : il ne faut pas le donner dans les maladies inflammatoires.

Syrop de fleurs d'Orange. On le fait avec l'eau essentielle de ces fleurs , comme le syrop de cannelle. Ce syrop est céphalique : il récrée les esprits : il est légèrement sudorifique : il modere les vapeurs hystériques. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Syrop de Limons. Il rafraîchit : il est anti-putride : il adoucit les humeurs alkalescentes : il pousse un peu par les urines. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Syrop de Berberis. Il est astringent & rafraîchissant : il convient dans les cours de ventre qui proviennent de

Dose. chaleur & de putridité. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Vertus. *Syrop de Grenades.* Ce syrop se fait avec le suc du fruit : il est restaurant, rafraîchissant, légèrement astringent : il convient dans les soifs ardentes : il tempere l'ardeur de la bile. La dose est depuis deux gros jusqu'à

Dose. une once & demie.

Jusqu'à présent nous n'avons parlé que des syrops qui n'exigeoient aucune manipulation pour connoître leur cuisson, parceque les proportions de sucre & de liqueur sont dans des rapports convenables : nous allons donner à présent quelques exemples de syrops qui exigent plus de connoissances sur cet objet, mais qui n'en exigent pas plus à présent, si l'on fait usage du pese-liqueur.

Syrop de Capillaire.

℞ Capillaire de Canada, ʒ j.
Faites infuser pendant douze heures dans
Eau bouillante, lb iv.
Coulez avec expression, dissolvez
Cassonade, lb iv.

Clarifiez le tout avec quelques blancs d'œufs : faites cuire en consistance de syrop : passez au travers d'un blanchet, & ferrez le syrop dans des bouteilles qu'il faut bien boucher.

Lorsque ce syrop est aux trois quarts refroidi, on l'aromatise, si l'on veut, avec de l'eau de fleurs d'orange. Il doit donner au pese-liqueur, tandis qu'il est chaud, trente-un degrés, & trente-quatre degrés lorsqu'il est froid.

Vertus. Le syrop de capillaire est pectoral, incisif, atténuant, expectorant : il adoucit la toux. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

R E M A R Q U E S.

On préfère le capillaire de Canada à tout autre ; mais celui de Montpellier paroît aussi bon. Le capillaire contient un principe odorant, léger & agréable, qui se dissipe en grande partie pendant la cuitte du syrop ; il ne reste,

pour ainsi dire, que la partie extractive. Lorsqu'on veut conserver à ce syrop l'odeur du capillaire, il faut, lorsqu'il est cuit, le couler encore bouillant sur du capillaire haché grossièrement, couvrir le vaisseau, & le laisser en infusion jusqu'à ce qu'il soit refroidi; ensuite on le passe au travers d'une étamine pour séparer les feuilles de capillaire. Ce syrop, ainsi préparé, a le goût & l'odeur du capillaire, & il reste parfaitement clair, parceque, pendant cette infusion, le capillaire ne fournit ni mucilage ni fécule.

Pour clarifier les syrops, on fouette (1), pour quatre livres de cassonade ou de sucre, un ou deux blancs d'œufs dans une bassine, avec un peu de l'infusion ou décoction entièrement refroidie, ou avec un peu d'eau froide, afin que les blancs d'œufs ne se coagulent pas: on délaie la cassonade parmi les blancs d'œufs pour en former un *magma* qu'on délaie ensuite dans le reste de l'infusion ou de la décoction: on remue le mélange, afin de faciliter la dissolution du sucre. On met la bassine sur le feu: on fait prendre quelques bouillons à la liqueur: le blanc d'œuf se cuit & se coagule, ramasse toutes les impuretés du sucre & la fécule de l'infusion ou de la décoction; le tout forme une écume rare, laquelle vient nager à la surface du syrop, qui doit rester parfaitement clair. Lorsque cette écume commence à perdre de son volume, on l'enlève avec une écumoire, & on la met égoutter sur une étamine: si, quelques instants après, il se forme encore de l'écume, on l'enlève promptement. Si l'on tardoit trop à enlever cette écume, elle se diviseroit en petits grumeaux, qui se précipiteroient au fond du syrop, & empêcheroient qu'il ne pût se clarifier aussi bien.

Quelques personnes clarifient le syrop en y versant des blancs d'œufs fouettés, lorsqu'il est bouillant: cette méthode est assez bonne; mais celle que nous avons donnée d'abord, réussit encore mieux.

(1) On se sert pour cela d'une poignée de brins d'osier, desquels on a enlevé l'écorce.

Lorsque le syrop est bien clarifié, on acheve de le cuire ; en le faisant bouillir légèrement. On reconnoît qu'il est suffisamment cuit, 1°. lorsqu'en en prenant une demi-cuillerée, tandis qu'il est bouillant, & qu'après l'avoir promené un instant dans la cuiller, il forme une larme ou une perle lorsqu'on le verse ; ce qui vient d'une petite peau qui se forme à sa surface, qui soutient le syrop renfermé pour un instant, & l'empêche de tomber : 2°. on souffle obliquement & légèrement sur une cuillerée du même syrop, pendant qu'il est encore chaud ; lorsqu'il est suffisamment cuit, on voit cette petite pellicule, dont nous venons de parler, qui se remplit de rides : 3°. lorsqu'il est entièrement refroidi, on en fait tomber de haut une cuillerée, goutte à goutte ; s'il est bien cuit, la dernière portion de chaque goutte se retire sur elle-même : 4°. Enfin, une bouteille qui tient une once d'eau doit contenir dix gros quarante-huit grains de syrop entièrement refroidi, la température étant à dix degrés au-dessus de la glace. Cette règle est assez générale : sur cinquante especes de syrops bien préparés, que j'ai pesés, je les ai trouvés depuis dix gros & demi jusqu'à dix gros cinquante-quatre grains : ainsi, en prenant le milieu de ces différences, on est toujours sûr de les cuire convenablement.

Mais un moyen encore plus sûr & plus commode est de se servir du pese-liqueur : lorsqu'on veut connoître la cuite, on tire le syrop du feu, & aussi-tôt que les bouillons sont cessés, & que la surface est tranquille, on plonge le pese-liqueur dans le syrop tandis qu'il est très chaud & autant que s'il étoit bouillant : si le pese-liqueur s'enfonce jusqu'au trente deuxième degré, il est suffisamment cuit ; alors on coule le syrop. Cette règle, & ce degré de cuisson, sont à peu près généraux pour tous les syrops : le pese-liqueur, dont nous faisons ici l'application, est de la plus grande commodité pour connoître leur cuite avec précision. Dans ce cas, il faut se procurer un petit pese-liqueur d'argent, qui ne contienne que les degrés qui sont nécessaires pour cet objet.

On emploie de belle cassonade pour tous les syrops

qui peuvent se clarifier , parcequ'elle est moins sujette à se crySTALLIFER & à former des candis au fond des syrops , quelque temps après qu'ils sont faits. Cette propriété de la cassonade lui vient de ce qu'elle contient une substance un peu analogue au miel , qui s'oppose à sa crySTALLISATION : le sucre , au contraire , a été privé de cette matiere par les différentes purifications qu'on lui a fait éprouver.

Presque tout le syrop de capillaire , dont ont faisoit usage autrefois à Paris , étoit préparé à Montpellier : on le faisoit avec un syrop de sucre qu'on mettoit infuser sur du capillaire , comme nous l'avons dit précédemment : ce syrop étoit peu coloré , & il avoit le goût du capillaire. Présentement il n'en vient plus à Paris.

Quelques personnes falsifient ce syrop. Les uns mêlent de la mélasse avec de l'eau , jusqu'à ce qu'elle ait la consistance de syrop capillaire. D'autres font ce mélange avec de la cassonade : d'autres le font avec du miel. Enfin il y a des gens qui mêlent parmi ces mélanges , des mucilages de gomme arabique , ou de racines mucilagineuses , mais toujours sans capillaire , parceque , quoique cette plante soit à bon marché , elle est encore trop chere pour qu'ils puissent donner leur syrop de capillaire au prix bas qu'ils ont coutume de le vendre.

Syrop Balsamique de Tolu.

℥ Baume de Tolu , ℥ viij.
Eau , ℔ ij.

Mettez infuser au bain-marie dans un vaisseau clos pendant douze heures : au bout de ce temps , décantez la liqueur , lorsqu'elle sera refroidie : mettez-la dans un autre vaisseau pareillement clos , avec

Sucre en poudre grossiere , ℔ iij. ℥ xiv.

Faites chauffer au bain-marie , pour dissoudre le sucre : ferrez le syrop dans des bouteilles qui bouchent bien.

Il convient dans la phthisie & les ulceres internes de la poitrine : il est vulnéraire , & consolide les plaies inter- Vermeil

nes : il est antiputride. Les Anglois en font beaucoup d'usage. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

R E M A R Q U E S.

La plupart des Naturalistes font une distinction de baume de Tolu d'avec le baume du Pérou en coques ; mais c'est toujours par des caractères très équivoques, & qu'on ne rencontre jamais deux fois. Les Droguistes distinguent ces baumes par d'autres caractères, mais qui sont purement arbitraires.

Il peut se faire qu'il y ait un baume qui porte le nom de Tolu ; mais il est certain qu'on ne trouve dans le commerce que du baume du Pérou en coques, que l'on vend pour baume de Tolu : on n'en emploie pas d'autre dans toutes les préparations de Pharmacie.

Le baume du Pérou, que nous employons dans ce syrop, est une résine pure qui s'amollit dans l'eau chaude : il la charge d'une petite quantité de son esprit recteur : cette eau acquiert une odeur & une saveur fort agréables, mais qui sont légères.

Si l'on veut que ce syrop soit plus chargé de parties balsamiques, on peut le faire de la manière suivante.

Syrop de baume de Tolu, réformé.

On verse deux gros de teinture de baume du Pérou, faite par de l'esprit de vin, & bien saturée, sur huit onces de sucre : on pulvérise le sucre lorsque la teinture est bien imbibée : on laisse ce mélange à l'air pendant deux ou trois heures, afin que l'esprit de vin s'évapore ; alors on met ce sucre dans un matras, & on le fait dissoudre au bain marie dans cinq onces d'eau. Lorsque le syrop est entièrement refroidi, on le passe au travers d'une étamine, sans l'exprimer, afin de séparer les portions de baume qui se sont réduites en grumeaux. Ce syrop ne doit pas être parfaitement clair ; il est plus chargé de parties balsamiques, & doit être plus efficace que le précédent.

Syrop

Syrop de Roses seches.

℥ Rosés de Provins onglées & sechées, . . .	℔ β.
Eau bouillante,	℔ iv.
Cassonade,	℔ ij β.

On met les roses dans une cruche de grès, ou dans une petite cucurbite d'étain : on verse par-dessus l'eau bouillante : on laisse macérer sur les cendres chaudes, pendant douze heures : au bout de ce temps, on coule l'infusion au travers d'un linge, en exprimant le marc légèrement, pour les raisons que nous avons dites à l'article du miel rosat : on dissout le sucre dans cette infusion : on clarifie le mélange avec deux blancs d'œufs, & on fait cuire le tout en consistance de syrop.

Ce syrop est astringent & fortifiant ; il convient dans Vertus. les diarrhées, la dysenterie, le vomissement de sang. La Dose. dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Syrop de Tussilage ou de Pas-d'âne.

℥ Fleurs de Pas-d'âne récentes,	℔ j.
Eau bouillante,	℔ iij.
Cassonade,	℔ ij β.

On fait du tout un syrop, que l'on clarifie & que l'on cuit en consistance comme le précédent.

On peut, lorsqu'on n'a pas de fleurs récentes, faire ce syrop avec quatre onces de fleurs seches.

Il est propre pour la toux & les maladies de la poi- Vertus. trine : il est adoucissant & expectorant. La dose est depuis Dose. deux gros jusqu'à une once.

Syrop d'Absinthe.

℥ Grande & petite absinthe seches, āā.	℥ iij.
Eau bouillante,	℔ iv.
Cassonade,	℔ iv.

On fait du tout un syrop que l'on clarifie & que l'on cuit en consistance requise.

Il aide à la digestion ; il fortifie l'estomac ; il tue les Vertus. vers ; il est un assez bon emménagogue. La dose est de- Dose. puis deux gros jusqu'à une once & demie.

Syrop d'Armoise.

Il se prépare de la même manière que celui de l'absinthe.

Vertus. Ce syrop est emménagogue ; il abat les vapeurs hystériques ; il pousse un peu par les urines. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Syrop de Fumeterre.

℥ Suc dépuré de Fumeterre , ℥ iij.
 Sucre blanc , ℥ ij.

On fait cuire à petit feu , jusqu'en consistance de syrop , sans le clarifier.

Vertus. Le syrop de fumeterre convient dans les maladies de la peau , pour les affections dartreuses & pour les dartres mêmes : il pousse par les urines. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Les Syrops

de Bourrache ,
 de Chicorée ,

de Buglose ,
 d'Ortie minor ,

se préparent de la même manière.

Syrop d'Althæa ou de Guimauve.

℥ Racines de Guimauve récentes , 3 vj.
 Eau , q. s.
 Cassonade , ℥ vj.

On prend des racines de guimauve récentes & bien nourries : on les lave à plusieurs reprises , pour emporter la terre : on les essuie avec un linge neuf & rude , afin d'emporter l'écorce : on les coupe par tranches : on les fait bouillir sept à huit minutes dans environ trois ou quatre livres d'eau : on sépare les racines de la décoction : on ajoute la cassonade : on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs , & on fait cuire le mélange jusqu'à ce qu'il ait la consistance convenable , ayant soin de l'écumer : on le passe au travers d'un blanchet , lorsqu'il est clair & suffisamment cuit.

Il faut avoir attention de ne pas faire bouillir trop longtemps les racines de guimauve, parcequ'elles fournissent un mucilage considérable qui rendroit ce syrop trop visqueux, sans augmenter sa vertu. Ce syrop bouillant donne au pese-liqueur trente degrés, & trente-trois degrés lorsqu'il est froid.

Ce syrop adoucit les humeurs âcres qui occasionnent la Vertus. toux : il est expectorant ; il excite l'urine, & il tempere les douleurs de reins ; il convient dans les coliques néphrétiques. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & Dose. demie.

Syrop de Mûres.

℞ Mûres un peu avant leur maturité, }
 Sucre blanc en poudre grossiere, } *āā* . ℥ iv.

On met dans une bassine d'argent les mûres entieres, & le sucre en poudre grossiere : on mêle légèrement, en prenant garde de ne pas trop écraser les mûres, on met le vaisseau sur un feu doux. Les mûres, en se crevant par la chaleur, fournissent leur suc, qui dissout le sucre : on fait prendre au tout quelques bouillons : lorsqu'il est suffisamment cuit, on le passe au travers d'un tamis de crin propre, sans exprimer le marc : on sette dans des bouteilles le syrop, lorsqu'il est refroidi. Lorsqu'il est chaud, il donne trente-deux degrés au pese-liqueur, & trente-cinq lorsqu'il est froid.

Il est rafraîchissant : il tempere la chaleur de la bouche & Vertus. de la gorge : on le mêle dans les gargarismes : on le donne aussi pour le rhume. La dose est depuis deux gros jusqu'à Dose. une once & demie.

R E M A R Q U E S.

Ce syrop est visqueux : on reconnoît sa cuisson d'une manière différente de celle qu'on emploie pour les précédents : on en laisse refroidir un peu sur une assiette : on le prend avec une cuiller, & on le fait tomber d'environ un pied de haut : il est suffisamment cuit lorsqu'il n'éclabousse point, & qu'il forme un petit bourlet ou éminence autour de l'endroit où il tombe ; mais l'usage du pese-liqueur est plus sûr.

Les mûres que l'on emploie pour faire ce syrop, doivent être choisies un peu avant leur parfaite maturité, parce-qu'alors elles sont un peu acides, & ce syrop doit l'être. Lorsqu'elles sont entièrement mûres, elles forment un syrop doux & mucilagineux. Ce syrop n'a pas besoin d'être clarifié; il se clarifie de lui-même en bouillant.

Plusieurs Pharmacopées prescrivent de faire ce syrop avec deux parties de sucre, & une de suc exprimé de mûres; mais comme l'odeur de ce fruit réside dans la peau, il vaut mieux employer les mûres entières; la peau souffre une coction, & le syrop en retient davantage l'odeur. D'autres Pharmacopées recommandent de faire cuire le sucre à la plume, & de verser les mûres entières dans le sucre: on fait prendre quelques bouillons pour faire cuire le syrop, & on procède pour le reste comme nous l'avons dit précédemment. Cette méthode est aussi bonne que celle que nous avons prescrite: on est seulement obligé de faire cuire le sucre auparavant; ce que l'on évite par notre procédé.

Syrop de Vinaigre.

℥	Vinaigre de vin rouge,	℥ viij.
	Sucre blanc,	℥ xv.

On met le vinaigre dans un matras avec le sucre en poudre grossière: on fait chauffer ce mélange au bain-marie, jusqu'à ce que le sucre soit dissous: on passe le syrop au travers d'une étamine, & on le conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Le syrop de vinaigre est un excellent anti-putride: il est rafraîchissant: il calme les ardeurs de la fièvre, & la trop grande chaleur. La dose est depuis demi-once jusqu'à une once & demie dans un verre d'eau ou de tisane appropriée.

Syrop de Framboises au Vinaigre.

℥	Framboises,	℔ vj.
	Vinaigre rouge,	℔ ij.
	Sucre,	℔ x.

On choisit des framboises suffisamment mûres, mais pas

trop : on les monde de leurs queues : on les met dans une bassine d'argent , avec le vinaigre & le sucre concassé : on place la bassine sur le feu : on fait prendre quelques bouillons au mélange , ayant soin de le remuer avec une spatule , de crainte qu'il ne s'attache : lorsqu'il est suffisamment cuit en consistance de syrop , on le coule au travers d'un tamis de crin , comme nous l'avons dit pour le syrop de mûres : on le serre dans des bouteilles qu'on bouche bien.

Ce syrop n'a pas besoin d'être clarifié ; il se clarifie de lui-même ; il est fait plus pour l'agrément que pour l'usage médicinal ; il rafraîchit ; il tempere l'ardeur de la soif : on en met un cuillerée à bouche dans un verre d'eau. Vertus.
Ce syrop est on ne peut pas plus agréable , fait suivant cette recette. Dose.

Syrop d'Ecorces de Citrons.

℞ Ecorces récentes de Citrons , ʒ v.
Eau chaude , } āā ℥ ij.
Sucre blanc , }

On met les écorces de citrons dans une cucurbite d'é-
rain : on verse par-dessus l'eau presque bouillante : on cou-
vre le vaisseau : on tient l'infusion dans un lieu chaud pen-
dant douze heures : on coule l'infusion sans expression : on
ajoute le sucre : on fait cuire le tout au bain-marie , jus-
qu'en consistance de syrop ; & lorsqu'il est à demi refroidi ,
on l'aromatise avec quelques gouttes d'esprit de citron , &
non avec un *oleosaccharum citri* , pour les raisons que nous
avons dites précédemment.

Il est cordial , alexipharmaque , carminatif , vermifuge. Vertus.
La dose est depuis deux gros jusqu'à une once. Dose.

Syrop de Quinquina à l'eau.

℞ Quinquina concassé , ʒ iv.
Eau pure , ℥ iv.
Sucre blanc , ℥ j.

On met le quinquina dans l'eau froide : on le laisse in-
fuser pendant deux ou trois jours , ayant soin de l'agiter
souvent : on passe la liqueur au travers d'un linge propre :

on la filtre au travers d'un papier gris : on ajoute le sucre : on fait cuire le tout au bain-marie , jusqu'en consistance de syrop.

Vertus. Ce syrop est fébrifuge : il arrête les fievres intermittentes : il est stomachique : il excite l'appétit. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

R E M A R Q U E S.

Quelques Pharmacopées recommandent de faire bouillir le quinquina dans une grande quantité d'eau , de la faire réduire au quart , & d'ajouter le sucre dans la décoction trouble ; mais , d'après ce que nous avons dit précédemment , on doit bien sentir que notre méthode est préférable , puisque l'eau froide , pendant l'infusion du quinquina , dissout tout ce que ce végétal contient d'efficace. Afin d'éviter les redites , nous renvoyons à ce que nous avons dit à l'article des infusions.

Le sucre , que l'on fait fondre dans l'infusion avant de la faire évaporer , sert à empêcher la séparation de la résine du quinquina ; du moins il s'en sépare une moindre quantité que lorsqu'on l'a fait évaporer d'abord seule : ce syrop , lorsqu'il est bien préparé , est parfaitement clair.

Syrop de Quinquina avec le Vin.

℥ Quinquina concassé ,	℥ vj.
Vin rouge de Bourgogne ,	℔ ij.
Sucre ,	℔ j β.

On fait infuser le quinquina dans le vin pendant sept ou huit jours , ayant soin d'agiter le vaisseau plusieurs fois par jour ; alors on filtre la liqueur au travers d'un filtre de papier gris : on met ce vin de quinquina dans un matras , avec le sucre réduit en poudre grossière : on le fait chauffer médiocrement au bain-marie pour faire fondre le sucre.

Il donne , lorsqu'il est chaud , vingt-sept degrés & demi au pese-liqueur , & trente lorsqu'il est froid.

Vertus. Ce syrop a les mêmes vertus que le précédent : mais on doit éviter de le faire prendre à ceux qui ont les fibres dé-

licates & faciles à s'enflammer , à cause du vin qui porte toujours de la chaleur : on le donne à la même dose.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Quelques Pharmacopées recommandent , pour la préparation de ce syrop , de faire d'abord du vin de quinquina , & d'ajouter à ce vin , en place de sucre , du syrop de quinquina préparé à l'eau , qu'on a fait cuire à la plume ; mais j'ai remarqué que la grande chaleur que supporte la résine du quinquina pendant la cuitte de ce syrop , la décompose entièrement : elle se précipite au fond des bouteilles quelques jours après : cette substance résineuse , ainsi précipitée , n'est que très peu dissoluble dans l'esprit de vin. Par le procédé que nous proposons , on n'est exposé à aucun de ces inconvénients.

Dans l'un & dans l'autre syrop , nous prescrivons du quinquina concassé , & non en poudre , parceque si l'on fait usage du quinquina réduit en poudre fine pour former ces syrops , une partie reste suspendue dans les liqueurs , trouble leur transparence , & se dépose dans les bouteilles au bout d'un certain temps : d'ailleurs l'eau ou le vin se chargent également de toutes les parties extractives du quinquina concassé.

Syrop de Chou rouge.

℞ Chou rouge coupé menu ,	℔ ij.
Eau ,	℥ vj.
Sucre ,	q. s.

On met le chou rouge avec l'eau dans un vaisseau clos : on le place au bain-marie pour faire ramollir le chou , ou plutôt pour le cuire environ à moitié , afin qu'il rende son suc : on le met dans un linge , & on l'exprime bien modérément : on passe la liqueur au travers d'un blanchet , & sur chaque livre on fait dissoudre trente onces de sucre.

Le syrop de chou rouge est pectoral : on le donne dans la pulmonie & dans la phthisie , comme restaurant. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

La petite quantité d'eau qu'on fait entrer ici pour cuire le chou suffit pour obtenir le suc de ce végétal. Il convient qu'il cuise au bain-marie, dans la crainte de le brûler si cela se faisoit à feu nu : il ne faut pas non plus qu'il soit entièrement cuit, parcequ'alors il se convertiroit tout en pulpe, qui retiendrait tout le liquide du chou. On ne doit exprimer que doucement & légèrement, parceque sans cela on feroit passer au travers du linge un peu de pulpe qui empêcheroit le suc de passer au blanchet, ou bien il passeroit trouble, ce qui rendroit ce syrop plus dégoûtant sans lui donner plus de vertu ; il l'est déjà assez sans cela : son odeur est désagréable, & tire sur celle du foie de soufre.

Syrop de Kermès.

Le syrop de kermès se prépare en Languedoc & en Provence : on en fait aussi beaucoup en Espagne & en Portugal, mais on préfère celui de France. On fait ce syrop avec le suc exprimé d'une galle-insecte de couleur rouge, qui se multiplie sur une espece de chêne verd : on nomme cette galle-insecte *graine de kermès* ou *graine d'écarlate* : on s'en sert dans la teinture.

On prépare en Languedoc & en Provence ce syrop aux mois de Mai & de Juin, qui est le temps où cette galle-insecte est bien rouge & dans le meilleur état de maturité.

On en pile une certaine quantité dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : on laisse macérer cette matiere à froid, pendant sept ou huit heures, afin d'atténuer sa viscosité en lui faisant subir un léger mouvement de fermentation : alors on en tire le suc par le moyen de la presse : on laisse reposer ce suc : on le tire par inclination pour le séparer de la fécule qu'il a laissé précipiter. On le mêle avec son poids égal de sucre blanc, & on le fait cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance semblable à celle de la térébenthine.

On donne à ce syrop une plus grande consistance qu'aux syrops dont nous avons parlé, parcequ'il ne pourroit se con-

server sans cela , & aussi pour pouvoir le transporter plus facilement.

On doit choisir le syrop de kermès d'un rouge brun tirant sur le pourpre , sans grumeaux , d'une odeur douce qui n'est point désagréable , ne sentant point l'aigre , & d'une bonne consistance.

Avant que d'employer ce syrop , on doit le liquéfier à une douce chaleur & le passer au travers d'une étamine , afin d'en séparer une certaine quantité de graines concassées , qui s'y trouvent toujours par la négligence des ouvriers qui le préparent.

Le syrop de kermès fortifie le cœur & l'estomac , il em- Vertus.
pêche l'avortement. La dose est depuis deux gros jusqu'à Dose.
une once.

Des Syrops simples qu'on doit faire par la distillation.

On se propose , dans la confection de plusieurs de ces syrops , de conserver les parties aromatiques & les parties extractives des ingrédients. Dans d'autres , on se propose de conserver seulement les parties aromatiques , dépouillées de toutes les substances extractives.

Nous avons déjà parlé de ces derniers : ainsi nous n'en dirons rien de plus ; nous nous en tiendrons à ceux qui contiennent en même temps les parties extractives & les parties aromatiques. Il paroît que les syrops faits par la distillation sont postérieurs à Silvius ; du moins il n'en parle point dans sa Pharmacopée : ce n'est que depuis qu'on a senti la nécessité d'en préparer ainsi , afin de leur conserver les substances volatiles & aromatiques des ingrédients qu'on fait entrer dans leur composition. Les syrops par distillation sont déjà anciennement connus : ils se trouvent décrits dans un Ouvrage intitulé , *Messis Medico-spagyrica* , in fol. Cologne , 1697 , page 173 & suivantes ; dans les Pharmacopées de Wirtemberg & de Vienne , & dans un grand nombre d'autres Pharmacopées. La Faculté de Paris a adopté cette méthode , pour la préparation de plusieurs syrops qui sont décrits dans son excellent Dispensaire.

Syrop de Menthe.

℞ Sommités de Menthe frisée, récentes, . . . ʒ iv.
 Eau pure, ℥ ij.

Distillez au bain-marie pour tirer six onces de liqueur. Dissolvez dans un matras au bain-marie dans cette liqueur dix onces de sucre réduit en poudre grossière, & conservez ce syrop à part. D'une autre part, passez la décoction, mêlez-la avec quatre livres de cassonade blanche, clarifiez le tout avec quelques blancs d'œufs, & cuisez en consistance de syrop. Lorsqu'il sera presque refroidi, mêlez-le avec le premier syrop, & fermez-le dans des bouteilles qui bouchent bien.

Vertus. Ce syrop est cordial, stomachique, emménagogue. La
Dose. dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Les Syrops

d'Hysope,	de Stœchas,
de Mélisse,	d'Erysimum,
de Myrte,	de Lierre terrestre,
de Marrube,	de Millefeuille,
de Scordium,	&c.

se font de la même manière.

On peut consulter les vertus de ces plantes pour connaître celles de ces syrops.

R E M A R Q U E S.

Lorsqu'on prépare les eaux distillées de ces végétaux, on emploie une bien plus grande quantité de ces plantes, que celle que nous demandons pour la préparation des syrops : ces eaux distillées sont infiniment plus odorantes. Lorsqu'on en a de bien préparées, il vaut mieux les employer dans les mêmes proportions que la liqueur aromatique que l'on peut tirer par la distillation de la petite quantité des plantes que nous faisons entrer dans ces syrops. On en fait un syrop dans des vaisseaux clos, comme nous venons de le dire, & on fait également une légère décoction de ces plantes, avec laquelle on fait un syrop extractif qu'on

mêle au premier. Cette méthode mérite la préférence : mais lorsqu'on n'a pas d'eaux distillées, on peut employer la première méthode.

Des Syrops composés altérants.

Les syrops composés altérants se font de même que les syrops simples, sans distillation, & par la distillation. Nous examinerons d'abord les premiers.

Syrop d'Orgeat.

℥ Amandes douces, } ameres, }	āā	℥ ix.
Eau pure,		℔ iij.
Sucre,		℔ v.
Eau de fleurs d'Oranges ordinaire,		℥ ij.
Esprit de Citrons,		℥ vj.

On met les amandes dans de l'eau bouillante, & hors du feu : on les y laisse cinq à six minutes, ou jusqu'à ce que la peau puisse s'en séparer facilement : on les monde de leurs enveloppes, & on les met à mesure dans l'eau froide, afin de les raffermir & de les laver. Alors on les pile dans un mortier de marbre, avec une petite quantité de l'eau prescrite, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte très déliée, & qu'on n'apperçoive plus sous les doigts, ou entre les dents, de portion grossière des amandes. On délaie cette pâte avec la plus grande partie de l'eau qui entre dans la recette : on en réserve environ une livre. On passe le mélange au travers d'une toile forte, & on l'exprime, à deux personnes, le plus qu'il est possible. On remet le marc dans le mortier : on le pile pendant environ un quart d'heure : on ajoute l'eau qu'on a mise à part : on passe de nouveau avec expression : on mêle les deux liqueurs ensemble ; c'est ce que l'on nomme *lait d'amandes*, ou *émulsion*.

On met cette liqueur dans un poëlon d'argent, avec la quantité de sucre prescrite : on fait chauffer ce mélange au bain-marie, ou à une chaleur à-peu-près semblable. Lorsque le sucre est bien dissous, on tire le poëlon hors du feu ;

& lorsque le syrop est presque refroidi, on l'aromatise avec l'esprit de citrons & l'eau de fleurs d'oranges, qu'on a mêlés auparavant. On passe ce syrop au travers d'une étamine blanche, & on le ferre dans des bouteilles qui bouchent bien : c'est ce que l'on nomme *syrop d'orgeat*.

Il doit donner au pèse-liqueur trente degrés lorsqu'il est bien chaud, & trente-deux degrés lorsqu'il est refroidi.

Vertus. Le syrop d'orgeat est rafraîchissant, humectant, adoucissant, pectoral & restaurant. La dose est d'une cuillerée, qu'on délaie dans un verre d'eau. On l'emploie avec succès dans les ardeurs d'urine, & dans plusieurs maladies inflammatoires.

R E M A R Q U E S.

Au lieu de faire dissoudre le sucre dans le lait d'amandes, on peut, si l'on veut, faire cuire le sucre à la plume, & y ajouter le lait d'amandes, tandis qu'il bout : on fait prendre un ou deux bouillons au mélange, & on tire le syrop hors du feu : cette méthode est aussi bonne que la précédente.

On n'aromatise ce syrop que lorsqu'il est presque refroidi : si on faisoit cette opération tandis qu'il est bouillant, on sent bien que la chaleur feroit dissiper le plus volatil & le plus délicat des aromates.

On passe ce syrop après qu'il est refroidi, afin de diviser & de mieux mêler une pellicule épaisse, mucilagineuse, qui vient nâger à la surface, & qu'il est essentiel de conserver dans ce syrop. On doit prendre garde, pendant sa cuitte, qu'il ne se fasse une trop grande évaporation, parcequ'il se trouveroit trop cuit, & il seroit sujet à candir quelque temps après qu'il seroit fait.

Quelques Pharmacopées prescrivent d'employer une décoction d'orge pour faire le lait d'amandes : ce qui est bon à observer quand on fait un syrop d'orgeat médicinal ; mais quand on prépare ce syrop pour la délicatesse, plutôt que pour servir de médicament, il convient de retrancher la décoction d'orge, parcequ'elle lui donne un goût fade & assez désagréable.

Quelques Pharmacopées ne font pas entrer une aussi grande quantité d'amandes ameres : mais j'ai remarqué qu'avec la dose que nous donnons ici, on forme un syrop infiniment plus agréable.

Plusieurs Dispensaires recommandent de faire ce syrop avec les quatre semences froides, dans le dessein de le rendre plus rafraîchissant ; mais il ne l'est pas davantage : d'ailleurs, il est difficile d'avoir ces semences récentes : elles sont fort sujettes à rancir. On sent bien qu'en employant de pareilles semences, on ne peut faire qu'un syrop de mauvaise qualité, qui, loin d'être rafraîchissant, doit au contraire occasionner des chaleurs dans la gorge, & des âcretés dans l'estomac.

Les amandes douces & ameres sont beaucoup plus faciles à trouver récentes, parcequ'on en fait une plus grande consommation. D'ailleurs, on nous les envoie avec leurs écorces, ce qui les préserve beaucoup de la rancidité.

On fait un syrop de la même manière que celui d'orgeat, avec les pistaches : on le nomme *syrop de pistaches* & *syrop d'orgeat aux pistaches*. Il est d'une couleur verdâtre : ce qui vient du parenchyme de l'amande des pistaches, qui a cette couleur : il reste prodigieusement divisé dans ce syrop, & lui communique sa couleur.

Tous ces syrops d'orgeat pourroient se conserver pendant deux années, lorsqu'ils ont été bien faits, & qu'on les tient dans un lieu frais, & dans des bouteilles entièrement pleines & bien bouchées. Quelque temps après qu'ils sont faits, ils se séparent en deux parties : la portion inférieure devient claire & transparente : celle qui occupe la partie supérieure dans les bouteilles, est blanche ou verte, si c'est du syrop de pistaches, opaque & plus épaisse que la partie inférieure. Cette partie du syrop est l'huile des amandes mêlée du parenchyme divisé, & d'une portion de syrop interposée dans les interstices : comme ces matieres sont plus légères, elles viennent nager à la surface du syrop. Il n'y a que cette portion qui ait la propriété de blanchir l'eau, lorsqu'on délaie du syrop d'orgeat : la portion parfaitement claire ne la blanchit en aucune manière. Le

syrop d'orgeat ainsi séparé n'est point gâté pour cela ; il faut avoir soin de mêler cette matiere avec le syrop de temps en temps , en agitant les bouteilles , sans quoi elle moisit & s'aigrit à sa surface , & elle communique une saveur très désagréable au syrop.

Quelques personnes ont cherché les moyens d'empêcher le syrop d'orgeat de se séparer. Les unes prétendent qu'en pilant les amandes avec une grande partie de sucre qui entre dans la recette , on forme un *oleosaccharum* qui divise l'huile davantage , & fait qu'elle ne se sépare plus avec la même facilité. D'autres font leur lait d'amandes avec de l'eau de chaux. Quelques unes mêlent un peu d'huile de tartre par défaillance en pilant les amandes , ou la mettent dans le lait après qu'il est fait. Mais toutes ces matieres étrangères ajoutées au syrop d'orgeat , ne servent qu'à diminuer ses bonnes qualités , sans remédier à sa séparation : cette propriété lui est inhérente par la nature des substances qui le composent. On peut dire en général qu'il se sépare un peu moins promptement , lorsqu'il est bien cuit , que lorsqu'il est dans un état contraire , parcequ'alors les parties huileuses ne peuvent se mouvoir avec la même facilité dans une liqueur épaisse pour se séparer , que dans un liquide qui a moins de consistance.

Quelques personnes falsifient ce syrop , & le font avec du lait de vache & un peu de lait d'amandes , pour lui donner de la saveur : ils emploient de la mélasse en place de sucre , & ils mêlent du mucilage de graine de lin ou de colle de poisson , pour lui donner la consistance convenable ; d'autres mêlent de l'amidon avec de la mélasse , & une suffisante quantité d'eau. Ces prétendus syrops d'orgeat ne peuvent se garder tout au plus que huit ou dix jours , lorsque les bouteilles sont entamées.

Syrop de Pavot blanc ou de Diacode.

℥	Têtes de Pavot blanc,	℔ j.
	Cassonade,	℔ iv.

On coupe par morceaux les têtes de pavot : on en sépare la graine qu'on rejette comme inutile : on fait bouillir les

têtes de pavot dans seize livres d'eau pendant un quart d'heure : on passe la décoction avec expression : on refait bouillir le marc dans de nouvelle eau : on passe de nouveau : on mêle les liqueurs : on ajoute le sucre , on clarifie le tout avec quatre blancs d'œufs : on écume ce syrop , & on le fait cuire en consistance convenable.

Ce syrop est calmant , somnifere : il adoucit les âcretés Vertus. de la gorge & de la trachée artère : on le donne dans le cas où il est nécessaire d'engourdir & d'appaiser les douleurs internes : il calme la toux. La dose est depuis deux gros Dose: jusqu'à une once.

Toutes les Pharmacopées prescrivent de faire le syrop de pavot blanc comme je viens de le rapporter , avec quelques variétés dans les doses ; mais j'ai remarqué que ce syrop a deux inconvénients ; savoir , d'être trop visqueux & peu calmant , comme je l'ai dit en parlant de l'extrait des têtes de pavot.

Quelques Dispensaires recommandent de laisser la graine de pavot , & de la faire bouillir avec les têtes ; mais elles ne sont propres qu'à fournir un mucilage fort épais , qui n'est nullement somnifere , & qui occasionne plus promptement la destruction de ce syrop. Pour toutes ces raisons , je crois qu'on pourroit substituer au syrop de diacode un syrop d'opium fait de la maniere suivante.

Syrop d'Opium.

℞ Extrait d'Opium par digestion , ℥ iij.
Cassonade , lb iv.

On fait dissoudre l'opium dans deux livres & demie d'eau de riviere : on ajoute la cassonade : on clarifie le tout avec deux ou trois blancs d'œufs , & on fait cuire ce mélange jusqu'en consistance de syrop.

Ce syrop d'opium est un calmant infiniment plus sûr que Vertus. le syrop de diacode : il est un somnifere doux : il convient dans tous les cas où il est nécessaire de calmer quelques douleurs , soit internes , soit externes. La dose est depuis Dose. un gros jusqu'à une once.

Le syrop que je propose ici se donne depuis un gros jusqu'à une once : il est un très bon calmant , & n'occasionne point les mauvais effets de l'opium pur , comme je l'ai fait remarquer en parlant de cet extrait préparé par la digestion. Il contient environ deux grains d'opium par once.

Syrop de Karabé.

℥ Syrop d'Opium, ℥ j.
Esprit de Succin non rectifié, ℥ ij.

On mêle exactement ces deux liqueurs , & on les conserve dans une bouteille.

Vertus. Il a les mêmes vertus que le syrop d'opium , on lui attribue de plus une vertu céphalique. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once.

R E M A R Q U E S.

On faisoit autrefois ce syrop en torréfiant ensemble un mélange d'opium & de succin ; on faisoit ensuite une décoction avec une portion de la matiere qui restoit , de laquelle on formoit un syrop avec du sucre Mais la Faculté de Paris a retranché de son Dispensaire cette préparation, pour substituer en place un syrop d'opium , auquel on ajoute de l'esprit de succin. Il est certain qu'on peut mieux compter sur la vertu d'un pareil syrop , que sur celui qu'on préparoit par la torréfaction des ingrédients , parcequ'il est difficile de saisir constamment le même point de torréfaction.

Syrop de Glauber.

℥ Fleurs argentines de régule d'antimoine, ℥ β.

On met dans une fiole à médecine , ou dans un poëlon d'argent , dix onces d'eau bouillante : on ajoute les fleurs argentines de régule d'antimoine qu'on a réduites en poudre impalpable auparavant : on fait bouillir un instant : on filtre la liqueur & on en pese neuf onces qu'on met dans un matras , avec une livre de sucre fin , cassé par petits morceaux : on fait fondre le sucre au bain-marie , lorsque le
sucre

sucre est fondu , on passe le syrop au travers d'une étamine , & on le conserve dans de petites bouteilles.

On attribue à ce syrop une vertu fébrifuge dans les fièvres Vertus,
intermittentes ; on le croit diaphorétique & propre dans
les maladies scrophuleuses. La dose est depuis deux gros Dose.
jusqu'à deux onces.

Syrop de Corail.

℥ Corail rouge préparé, ʒ iv.

On le met dans un matras , avec quatre livres de suc de berberis. On place le matras sur un bain de sable chaud , & on fait digérer jusqu'à ce que le suc de berberis soit parfaitement saturé de corail , ayant soin d'agiter le vaisseau de temps en temps , afin d'accélérer la dissolution du corail. Ensuite on filtre la liqueur au travers d'un papier gris : on pèse la liqueur filtrée , & on ajoute trente onces de sucre par chaque livre de liqueur : on place le vaisseau au bain-marie ; & lorsque le sucre est parfaitement dissous , on ajoute quatre onces de syrop de kermès par chaque livre de syrop.

On attribue à ce syrop une vertu cordiale , propre à Vertus,
fortifier l'estomac & le foie : il est astringent : il arrête les
cours de ventre , le flux des menstrues & des hémorroïdes ,
le crachement de sang. La dose est depuis deux gros Dose,
qu'à une once.

R E M A R Q U E S.

Nous avons déjà fait remarquer , à l'occasion de la teinture de corail , la combinaison que forme le corail avec le suc de berberis ; ainsi nous n'en parlerons pas davantage. Quelques Pharmacopées recommandent d'employer du suc de kermès au lieu de syrop , mais la difficulté d'avoir cette drogue pure & en bon état , est cause qu'on est obligé de mettre à sa place du syrop de kermès , qu'on trouve commodément. On ne peut avoir le suc pur , que des mains de quelques Teinturiers qui en emploient : il est bon pour l'usage qu'ils en font ; mais il peut être équivoque pour celui de la Médecine.

Il reste sur le filtre qui a filtré la dissolution de corail, un dépôt terreux ; c'est une petite quantité de corail qui étoit excédente à la saturation du suc de berberis. Si on le lave & qu'on le fasse sécher pour le peser, on en trouve depuis une once & demie jusqu'à deux onces ; cela dépend du degré d'acidité du suc de berberis.

Cette dissolution de corail doit se faire dans un très grand matras, parceque dans le commencement, elle se fait avec une vive effervescence & gonflement considérable ; si le vase étoit trop petit, la matière passeroit par-dessus les bords du vaisseau.

Syrop des cinq Racines apéritives.

℥ Racines d'Ache,	}	āā.	℥ iv.
de Fenouil,			
de Persil,			
de petit Houx,			
d'Asperges,			
Eau,			q. f.
Cassonade,			℔ v.

On lave les racines : on les coupe grossièrement : on les fait bouillir pendant un demi quart-d'heure, dans environ dix livres d'eau : on passe la décoction : on ajoute la cassonade ; on clarifie le tout avec quatre blancs d'œufs : on fait cuire le mélange jusqu'en consistance de syrop ; lorsqu'il est cuit, on le passe au travers d'un blanchet.

Vertus. Ce syrop leve les obstructions du foie, de la rate & du mésentère : il pousse par les urines : il convient dans l'hydropisie, la gravelle, & pour faire couler la bile. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once.

Syrop d'Altea ou de Guimauve composé.

℥ Racines de Guimauve récentes,	{	āā	℥ ij.
d'Asperges,			
de Réglisse,			
de Chiendent,			
Feuilles de Guimauve récentes,	{	āā	℥ j ℞.
Pariétaire,			
Pimprenelle,			
Plantain,			
Capillaire,			

maladies hystériques : il provoque les mois aux femmes. La dose. dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Syrop résumptif de tortues.

℥	Chair de Tortue,	℥ j.
	Raisins secs, } āā.	℥ j.
	Régliſſe, }	
	Cacao,	℥ ij.
	Semences de Melon, }	
	Concombre, }	℥ iij.
	Laitue, }	
	Mauve, }	℥ j.
	Pavot blanc, }	
	Orge mondé, } āā.	℥ ij.
	Dattes, }	
	Sebeſtes, }	
	Jujubes, }	
	Pignons doux, }	℥ β.
	Pistaches, }	
	Feuilles de Pulmonaire, }	
	Fleurs ſeches de Violettes (1), }	℥ j.
	Nénuphar, }	
	Eau,	℥ xij.
	Caſſonade,	℥ iv.
	Eau eſſentielle de fleurs d'Oranges,	℥ iv.

On fait d'abord bouillir l'orge dans la quantité d'eau preſcrite, juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque crevée; alors on ajoute la chair de tortue. Lorſqu'elle eſt à demi cuite, on met dans la décoction les raisins ſecs, la régliſſe ratifiée & coupée par petits morceaux.

On torréfie le cacao pour en ſéparer l'écorce extérieure : on le concaſſe groſſièrement dans un mortier de marbre, ainſi que les ſemences de melon, de concombre, de laitue, de mauve, de pavot blanc, les pignons doux & les piſtaches. On met dans la décoction toutes ces ſubſtances, & en même temps le reſte des autres ingrédients. On fait bouillir le tout à petit feu, juſqu'à ce que la liqueur ſoit réduite à moitié : alors on paſſe la décoction en l'expri-

(1) On met une once de chacune de ces fleurs, lorſqu'on les a récentes.

mant légèrement. On ajoute la cassonade : on clarifie le tout avec quatre ou cinq blancs d'œufs : on le fait bouillir pour l'écumer : on le cuit en consistance de syrop, & on le passe au travers d'un blanchet : lorsqu'il est refroidi, on l'aromatise avec l'eau de fleurs d'orange.

Ce syrop est plus difficile à clarifier que les précédents, à cause des matieres huileuses & mucilagineuses que fournissent les semences émulsives. C'est pour cette raison qu'il faut employer plus de blancs d'œufs.

Le syrop de tortues est nutritif & adoucissant. Il jouit d'une grande réputation à cause de la chair des tortues qu'on y fait entrer ; cependant on peut la considérer comme n'ayant pas plus de vertu que celle de veau : les grandes propriétés adoucissantes de ce syrop lui viennent autant des autres ingrédients que de la chair des tortues. On lui attribue la propriété de rétablir les forces des personnes épuisées par de longues maladies : il humecte : il adoucit l'âcreté des humeurs : il est bon dans la phthisie. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Quelques Dispensaires prescrivent d'aromatiser ce syrop avec quelques gouttes d'huile essentielle de fleurs d'orange ; mais nous croyons que l'eau essentielle de ces mêmes fleurs est préférable, parce qu'elle se mêle mieux aux syrops, & qu'elle n'a pas l'âcreté des huiles essentielles.

Syrop de Consoude composé.

℞ Racines de grande Consoude,	℥ ij.
Feuilles récentes de grande Consoude, }	āā. ℥ iv.
de petite Consoude, }	
de plantain, }	
de Pimprenelle, }	āā. . ℥
de Centinode, }	
Fleurs seches de Tussilage, }	āā. : ℥ j.
Roses rouges, }	
Eau,	℔ vij.
Cassonade,	℔ iv.

On lave & on ratisse les racines de grande consoude : on les coupe par tranches : on nettoie les herbes : on les coupe grossièrement : on fait du tout une décoction qu'on

passé en exprimant légèrement, & on fait avec cette décoction un syrop que l'on clarifie comme les précédents.

Vertus. On fait prendre ce syrop pour arrêter le crachement de sang & les autres hémorrhagies : il modère les cours de ventre. **Dosé.** La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Syrop anti-scorbutique.

℥ Feuilles de Cochléaria,	} āā. ℥ j β.
Beccabunga,	
Cresson d'eau,	
Racines de Raifort,	

On nettoie les plantes sans les laver : on coupe par tranches les racines de raifort sauvage : on pile d'abord les racines dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : lorsqu'elles le sont suffisamment, on ajoute les plantes qu'on pile parmi les racines : on soumet ce mélange à la presse, pour en tirer le suc qu'on ne clarifie point. Ensuite

℥ Suc ci-dessus,	℥ iij.
Suc d'Orange amère,	℥ xx.
Cannelle concassée,	℥ j.
Ecorces d'Orange amère récentes,	℥ j.

On met toutes ces choses dans un matras qu'on bouche exactement : on laisse macérer ce mélange à froid, pendant douze heures, en l'agitant de temps en temps, ou jusqu'à ce que le suc se soit dépuré, & qu'il ait acquis une couleur ambrée, & une odeur pénétrante, tirant sur celle du vin : on le filtre au travers d'un papier gris, ayant soin de couvrir le filtre, afin qu'il ne se dissipe que le moins qu'il est possible des principes volatils. Alors,

℥ Suc dépuré ci-dessus,	℥ ij β.
Sucre blanc en poudre grossière,	℥ iv.

On met l'un & l'autre dans un matras, qu'on bouche avec un parchemin : on place le vaisseau au bain-marie, à une chaleur inférieure à celle de l'eau bouillante, afin de faire dissoudre le sucre. Lorsque le sucre est dissous & le syrop refroidi, on ajoute,

Esprit de Cochléaria,	℥ j.
-----------------------	------

On mêle exactement : on laisse éclaircir ce syrop : on le tire par inclination , & on le conserve dans des bouteilles qui bouchent bien.

Ce syrop , lorsqu'il est chaud , doit donner au pèse-li- Vertus.
queur trente-un degrés, & trente quatre lorsqu'il est froid.
On s'en sert dans le scorbut : il pousse par les urines : il
provoque les mois aux femmes. La dose est depuis deux Dose.
gros jusqu'à une once & demie.

R E M A R Q U E S.

Nous avons recommandé de piler d'abord les racines de raifort , & d'ajouter ensuite les plantes. On sent bien que si l'on mettoit dans le mortier les herbes & les racines en même temps , ces dernières étant beaucoup plus dures , se pileroient inégalement : le suc qu'elles fournissent est beaucoup moins abondant que celui des plantes ; mais celui de ces dernières les délaie , & fait qu'on l'obtient en plus grande quantité. On exprime ce mélange le plus fortement qu'il est possible , par le moyen d'une bonne presse , afin d'avoir le plus qu'on peut de suc des racines , parceque c'est lui seul qui donne toute la force à ce syrop. Pendant qu'on pile ces racines , il se dissipe une grande quantité de principes âcres , volatils , qui pénètrent dans le nez & dans les yeux : ils font même couler des larmes , & peuvent suffoquer lorsqu'on pile une grande quantité de ces racines à la fois ; c'est pourquoi il est bon de se placer de manière qu'un courant d'air puisse emporter au loin ce qui se dissipe pendant qu'on pile ces végétaux.

Pendant la macération de ce suc avec celui des oranges ameres , il se fait un léger mouvement de fermentation , qui occasionne la séparation de la fécule verte des plantes , & qui combine d'une manière plus intime les principes volatils avec les autres substances : le mélange enfin acquiert une odeur vineuse.

Nous prescrivons pour ce syrop une moindre quantité de sucre , respectivement au fluide aqueux , que dans les autres. Cette quantité suffit pour conserver ces sucs ; & d'ailleurs , comme il faut une chaleur moins forte pour

dissoudre le sucre qui entre en moindre quantité, il se fait une moindre dissipation des principes volatils, dans lesquels réside toute la vertu de ce syrop : on augmente sa vertu par l'addition d'un peu d'esprit ardent de cochléaria.

Des Syrops composés altérants, qui se font par la distillation.

Syrop de Stœchas composé.

℥	Fleurs seches de Stœchas,	℥ iij.
	Sommités fleuries & seches de thym,	} āā. ℥ j β.
	de Calament,	
	d'Origan,	
	de Sauge,	} āā. ℥ β.
	Bétoine,	
	Romarin,	
	Semences de Rue,	} āā. ℥ iij.
	Pivoine,	
	Fenouil,	
	Cannelle,	} āā. ℥ ij.
	Gingembre,	
	Racines d'Acorus verus (1),	
	Eau chaude,	℔ viij.
	Cassonade,	℔ iv.

On coupe grossièrement les fleurs de stœchas, & les sommités fleuries : on concasse les semences de rue, de pivoine, de fenouil : on concasse également la cannelle, les racines de gingembre & de calamus aromaticus. On met toutes ces substances dans un bain-marie d'étain, avec l'eau chaude : on laisse le tout en macération pendant trois ou quatre heures : ensuite on fouet ce mélange à la distillation au bain-marie, pour tirer huit onces de liqueur qu'on met à part. On met cette liqueur dans un matras, avec quatorze onces de sucre concassé : on fait chauffer ce mélange au bain-marie pour faire dissoudre le sucre.

D'une autre part, on passe avec expression la décoction

(1) Les Dispensaires demandent le junc odorant ; mais, comme cette drogue est fort rare, on lui substitue les racines d'*acorus verus*, que l'on nomme aussi *calamus aromaticus*.

restée dans l'alambic : on la mêle avec la quantité prescrite de cassonade : on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs : on le fait cuire jusqu'en consistance de syrop : on le passe au travers d'un blanchet. Lorsque ce syrop est presque refroidi, on le mêle avec le premier syrop aromatique, & on le ferre dans des bouteilles qu'on bouche bien.

Ce syrop est céphalique, hystérique, fortifie l'estomac, Vertus. chasse les vents, excite les menstrues, aide à la respiration dans l'asthme, & pousse par la transpiration. La dose est Dose. depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

R E M A R Q U E S.

Quelques Pharmacopées recommandent de laisser macérer ce mélange pendant deux jours, avant de le soumettre à la distillation ; mais j'ai remarqué que ce temps est trop long : ces substances végétales entrent en fermentation, sur tout lorsqu'on opere dans les temps chauds. Il vaut mieux distiller après trois ou quatre heures d'infusion ; la liqueur qu'on obtient est beaucoup plus aromatique. D'ailleurs, la chaleur dans les vaisseaux clos agit sur ces substances d'une manière bien plus efficace qu'à l'air libre : elles sont ramollies, dans les commencements de la distillation, suffisamment pour fournir tout ce qu'elles ont de plus odorant, dans les huit onces d'eau qu'on fait passer.

Comme tous les syrops sont sujets à fermenter, ils perdent, lorsqu'ils sont dans cet état, cet esprit recteur qu'on cherche à leur conserver. On peut remédier à cet inconvénient, en conservant à part dans un flacon bouché de crystal, la liqueur aromatique qui a distillé, & ne faire qu'une petite quantité de syrop aromatique à la fois, qu'on mêle ensuite dans les proportions requises avec du syrop extractif. Au moyen de cela, si le syrop extractif vient à éprouver quelque léger degré de fermentation, on ne perd pas la partie aromatique, & on peut, sans un appareil semblable, refaire une nouvelle quantité de syrop extractif.

Syrop d'Erysimum composé.

℥ Orge,	}	āā.	℥ ij.
Raisins,			
Réglisse,			

Feuilles de Bourrache,	}	$\bar{a}\bar{a}$. . .	\bar{z} iij.
Chicorée sauvage,			
Eau commune,			lb xij.

On fait bouillir l'orge jusqu'à ce qu'elle soit presque crevée ; ensuite on met les raisins & les herbes : on ajoute sur la fin de la décoction la réglisse ratissée & coupée par petits morceaux : on fait du tout une décoction qu'on passe avec expression : alors,

℥ Erysimum récent,		lb iij.
Racines d'Enula campana récentes,	}	$\bar{a}\bar{a}$. . . \bar{z} ij.
de Tussilage,		
Capillaire de Canada,		\bar{z} j.
Romarin,	}	$\bar{a}\bar{a}$. . . \bar{z} β.
Fleurs de Stœchas,		
Semences d'Anis,		\bar{z} vj.
Fleurs seches de Violettes,	}	$\bar{a}\bar{a}$. . . \bar{z} iij.
Bourrache,		
Buglose,		

On hache grossièrement toutes ces substances, à l'exception des fleurs & de la semence d'anis : on concasse cette dernière : on met le tout dans un bain-marie d'étain : on verse par-dessus la décoction ci-dessus, & bouillante : on laisse infuser ce mélange pendant quatre ou cinq heures : ensuite on le soumet à la distillation, pour en tirer *huit onces de liqueur*, dans laquelle on fait dissoudre quatorze onces de sucre blanc.

On passe la décoction avec expression, & on la mêle avec

Cassonade,	lb iij.
Miel blanc,	l. j.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs : on le fait cuire en consistance de syrop : on le passe au travers d'un blanchet lorsqu'il est cuit : enfin, lorsque ce syrop est à demi refroidi, on le mêle avec le premier syrop.

Ce syrop est composé de substances aromatiques, & d'ingrédients qui ne le sont point. C'est un nouvel exemple de ce que nous avons dit sur les décoctions. L'érysimum est une plante qui contient des principes âcres & sulfureux,

semblables à ceux des plantes antiscorbutiques, & que l'on cherche à conserver dans ce syrop.

Ce syrop est propre pour atténuer & détacher les phlegmes trop épais de la poitrine & des poumons : il excite le crachat : il provoque le lait aux nourrices : il aide à la respiration. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Vertus.

Dose.

Syrop d'Armoise composé.

℥	Sommités fleuries d'Armoise,	℥ vj.
	Racines de Glaieul,	{	āā. ℥ 6.
	d'Aunée,		
	de Ronce,		
	de Pivoine,		
	d'Ache de montagne,		
	de Fenouil,	{	āā. ℥ iiij.
Feuilles	de Pouliot,		
	d'Origan,		
	de Calament,		
	Cataire,		
	Mélisse,		
	Sabine,		
	Marjolaine,		
	Hysope,		
	Marrube blanc,		
	Chamædrys,		
	Hypericum,		
	Matricaire,		
	Bétoine,		
	Rue,		
	Basilic,		
Semences	d'Anis,	{	āā. ℥ iiij.
	de Persil,		
	de Fenouil,		
	de Daucus,		
	de Nielle,		
	Spicanard,	{	℥ j.
	Cannelle,		
	Hydromel,		℔ xviii.

On concasse les racines & les semences, on coupe menu les plantes : on les met dans un bain-marie d'étain : on les fait macérer à une chaleur douce, pendant sept ou huit heures, dans l'hydromel : alors on fait distiller au bain :

marie pour tirer huit onces de liqueur , dans laquelle on fait dissoudre quatorze onces de sucre blanc : on forme du tout un syrop dans un vaisseau clos.

On passe avec expression la décoction qui reste dans l'alambic , & on la mêle avec ,

Cassonade, ℥ iv.

On clarifie ce mélange , & on le fait cuire en consistance de syrop , comme les précédents : lorsqu'il est presque refroidi , on le mêle avec le premier syrop.

Comme il entre des plantes & des racines inodores dans ce syrop , on pourroit en faire une décoction d'abord , & l'employer en place d'eau pour l'infusion des substances odorantes ; mais on peut s'en éviter la peine en procédant comme nous le prescrivons ici. Ces substances inodores fournissent , pendant la digestion & pendant la distillation , toutes leurs parties extractives dans l'eau , & l'on s'évite la peine d'en faire une décoction à part.

Vertus. Ce syrop est emménagogue , propre à exciter les mois aux femmes , pour abattre les vapeurs : il apaise la colique venteuse : il est céphalique : il excite l'urine. La dose est depuis deux gros jusqu'à demi-once.

Syrop de Viperes.

℥	Viperes vives,	N°. 12.
	Santal Citrin, } <i>āā</i>	℥ ij.
	Cannelle, }	
	Squine, } <i>āā</i>	℥ j.
	Salsepareille, }	
	Semence de petit Cardamome, }	
	Muscade, }	℥ ij.
	Bois d'Aloës, }	
	Vin blanc, }	
	Eau de fleurs d'Orange, } <i>āā</i>	℥ ij.

Ce syrop doit se faire en trois temps.

1° On coupe la tête des viperes : on ôte la peau & les entrailles , & après avoir coupé le corps par morceaux , on le met ainsi que le foie & le cœur dans un vaisseau convenable , avec deux livres d'eau : on les fait cuire à petit

feu : on passe la décoction avec expression : on la conserve à part.

2°. On fait bouillir dans deux livres d'eau les racines de *falsepareille* & de *squine* : on passe la décoction & on la conserve à part.

3°. On met dans un alambic le *santal citrin*, le bois d'aloës rapé, la *cannelle*, la semence de *cardamome*, les *muscades concassées*, le vin blanc & l'eau de fleurs d'orange : on laisse infuser ce mélange au bain-marie pendant deux ou trois heures. Alors on le distille pour tirer dix onces de liqueur : on la met dans un matras avec quatorze onces de sucre blanc : on fait chauffer le vaisseau au bain-marie pour faire dissoudre le sucre : alors

4 Le bouillon de *Viperes* ci-dessus.

La décoction des racines de *Squine* & de *Salsepareille*.

Et la décoction des aromates restés au fond de l'alambic.

On mêle ensemble ces décoctions, & on ajoute,

Cassonade, ℥ iij.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs : on le cuit en consistance de syrop : lorsqu'il est à demi refroidi, on le mêle avec le premier.

On aromatise, si l'on veut, ce syrop avec une demi-once de teinture d'ambre gris ; mais il vaut mieux le conserver sans cet aromate : c'est aux Médecins qui le font prendre, d'en prescrire la dose à mesure.

La vipere est une espece de serpent dont la morsure est fort dangereuse : c'est pourquoi on doit prendre des précautions en lui coupant la tête, afin d'en éviter la morsure. On prend la vipere par la tête avec des pincettes, & on la coupe avec des ciseaux : on met la tête dans un lieu de sûreté, parceque, quoiqu'elle soit détachée du corps, elle est en état de mordre encore & de produire de funestes accidents, comme lorsque la vipere est entiere ; même plusieurs heures après. Lorsque la tête est ôtée, on fait avec des ciseaux une petite incision longitudinale à la peau, afin de la séparer de la même maniere qu'on dépouille une anguille. On coupe le petit bout de la queue, parcequ'il est

très peu charnu : on sépare la graisse exactement , & on rejette les entrailles : on conserve comme nous l'avons dit , le corps , le foie & le cœur.

La vipere jouit d'une grande réputation pour purifier le sang : on croit qu'elle est sudorifique , mais elle n'a aucune de ces propriétés : on peut voir ce que nous en avons dit , en parlant de la préparation des cloportes.

Vertus. On donne communément ce syrop à ceux qui ont essuyé de l'épuisement , soit par la trop grande fréquentation des femmes , soit par de longues maladies , & qui ont besoin
Dose. d'une réparation & de reprendre de l'embonpoint. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Des Syrops purgatifs.

Ces syrops sont simples ou composés.

Des Syrop purgatifs simples.

Syrop de fleurs de Pêchers.

℥	Fleurs de Pêchers ,	℔ iv.
	Eau bouillante ,	℔ xij.
	Sucre ,	℔ ij ℥.

On met dans un vaisseau d'étain les fleurs de pêchers : on verse par-dessus l'eau bouillante : on couvre le vaisseau , & on laisse le mélange en infusion pendant vingt-quatre heures. On passe avec forte expression , & dans la liqueur : on fait fondre le sucre : on clarifie le tout avec deux ou trois blancs d'œufs : on cuit le syrop jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance ; alors on le passe au travers d'un blanchet , & lorsqu'il est refroidi , on le conserve dans des bouteilles qu'on bouche bien.

Vertus. Ce syrop est un purgatif assez fort ; il convient dans les
Dose. obstructions & dans les maladies de vers. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Syrop de Nerprun.

℥	Suc dépuré de Nerprun ,	℔ iij.
	Sucre ,	℔ ij.

On fait cuire à petit feu jusqu'en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

Le suc de nerprun est un bon purgatif hydragogue. Il est essentiel que le syrop qu'on en fait, soit toujours dans les mêmes proportions de suc & de sucre, afin que le Médecin qui le fait prendre, puisse compter sur ses effets. Il y a près de deux livres de liqueur à faire évaporer, pour amener ce syrop à la consistance qu'il doit avoir. Cette grande quantité de suc qu'on emploie, est afin de le rendre plus purgatif sous un même volume : si l'on n'employoit que les proportions convenables de suc sur celles de sucre, il seroit beaucoup moins purgatif.

Soixante-seize livres de nerprun rendent environ vingt-huit livres de suc tout dépuré.

En 1763, quatre-vingt-dix livres de mêmes baies m'ont rendu trente & une livres de suc dépuré.

En 1768, cent livres de mêmes baies m'ont rendu cinquante livres de suc dépuré.

Ce syrop étant chaud doit donner au pese-liqueur trente degrés, & trente-trois degrés lorsqu'il est froid. Le syrop Vertus, de nerprun est un assez bon purgatif : on le donne dans l'hydropisie pour évacuer les eaux : il convient aussi dans les maladies de la peau. La dose est depuis deux gros jusqu'à deux onces & même trois : on le fait entrer quelquefois dans les potions purgatives ordinaires jusqu'à une once & demie. Dose.

On prépare avec le suc de nerprun une sorte d'extrait, que l'on nomme *verd de vessie* ; il est d'usage dans la peinture en détrempe.

Verd de Vessie.

On prend pour cela douze livres de suc de nerprun, dans lequel on fait dissoudre six onces de gomme arabique : on ajoute au total trois livres d'eau de chaux : on fait épaisir le tout en consistance d'extrait un peu liquide, & on le coule dans des vessies qu'on suspend au plancher dans un endroit chaud pour le faire sécher. L'eau de chaux fournit une substance salino-terreuse, qui agit sur la

couleur de ce suc , & l'exalte à peu près comme le feroit l'alkali fixe. Ce sel produit le même effet ; mais on a remarqué qu'il ne le fait pas si bien : la gomme arabique qu'on ajoute est pour rendre le verd de vessie plus siccatif. Cette matiere est d'un beau verd , mais elle ne peut s'employer que dans la peinture en détrempe.

Syrop de Roses pâles.

℥	Roses pâles mondées de leurs calices, . . .	℥ xij.
	Eau bouillante,	℔ viij
	Cassonade,	℔ v.

On contuse grossièrement les roses dans un mortier de marbre , avec un pilon de bois : on les met dans une cucurbite d'étain : on verse par-dessus l'eau bouillante : on laisse le tout en infusion dans un lieu chaud pendant douze heures. Au bout de ce temps , on passe avec forte expression : on ajoute le sucre à la liqueur : on clarifie le mélange avec quelques blancs d'œufs : on le fait bouillir pour l'écumer , & on le fait cuire en consistance de syrop : on le passe au travers d'un blanchet lorsqu'il est suffisamment cuit.

Vertus. Ce syrop purge doucement en fortifiant. La dose est de
Dose. puis une demi-once jusqu'à deux onces.

R E M A R Q U E S.

Plusieurs Pharmacopées prescrivent de faire l'infusion des douze livres de roses en trois reprises ; mais il arrive souvent qu'on ne peut se procurer les roses à l'instant qu'on en a besoin pour la seconde & pour la troisième infusion. D'ailleurs , en se les procurant toutes à la fois , celles qui attendent pour les infusions suivantes , s'alterent considérablement. Il vaut beaucoup mieux , par conséquent , ne faire qu'une infusion , & employer la même quantité de fleurs. Les roses sont fort odorantes , & elles fournissent par la distillation une eau bien chargée de l'odeur ; mais comme on n'a pas intention de conserver l'odeur des roses dans ce syrop , on ne le fait pas par distillation.

Quelques personnes font le syrop de roses pâles avec la décoction

décoction qui reste dans l'alambic, après qu'on en a tiré l'eau odorante. Cette méthode me paroît aussi bonne que la précédente, pourvu cependant qu'on observe les proportions de fleurs & de sucre, afin de ne pas faire un syrop trop foible ou trop fort en vertu.

Lorsque le Médecin le juge à propos, on aromatise ce syrop avec du syrop fait avec de l'eau de roses, comme nous l'avons dit pour les autres; mais cela n'est point d'usage.

Des Syrops purgatifs composés.

Syrop de Nicotiane.

℞ Suc dépuré de Nicotiane,	℔ ij.
Hydromel simple,	℔ j ℞.
Oxymel simple,	℥ iv.
Sucre,	℔ iij.

On mêle toutes ces choses ensemble, & on forme du tout un syrop qu'on fait cuire à petit feu.

Quelques Pharmacopées recommandent d'employer du suc non dépuré de nicotiane, de le faire digérer pendant plusieurs jours avec l'hydromel & l'oxymel, afin que le suc se dépure; mais nous croyons toutes ces manipulations inutiles: on peut, en employant du suc de nicotiane dépuré, faire le syrop sur-le-champ.

Ce syrop est purgatif par le bas, & quelquefois il ex-^{Vertus} cite le vomissement. On le donne dans l'asthme: il divise les humeurs épaisses qui embarrassent la poitrine: il dé- charge le cerveau: il leve les obstructions. La dose est de-^{Dose} puis deux gros jusqu'à deux onces.

Syrop de Roses pâles composé.

℞ Roses pâles,	℔ xij.
Séné mondé,	℥ iv.
Agaric,	℥ ij.
Semences d'Anis,	℥ iv.
Gingembre,	℥ ij.
Suc de Citron,	℥ vj.
Eau,	℔ vj.
Caïennade,	℔ xij.

On contuse dans un mortier de marbre les roses pâles : on les met dans une cruche avec huit livres d'eau bouillante : on les laisse infuser pendant vingt-quatre heures : on passe l'infusion avec expression. Alors on la fait chauffer : on la verse toute bouillante sur le séné, l'agaric coupé menu, l'anis & le gingembre qu'on a concassés. On laisse infuser ce mélange pendant douze heures : on passe la liqueur au travers d'un linge : on exprime le marc : on le fait bouillir dans quatre livres d'eau : on passe la décoc-tion avec expression : on la mêle avec la liqueur précédente : on y fait dissoudre le sucre : on clarifie le tout avec deux ou trois blancs d'œufs, & on le fait cuire en consistance de syrop.

Vertus. Ce syrop est un fort bon purgatif : il purge les humeurs bilieuses. *Dose.* La dose est depuis une demi-once jusqu'à deux onces.

R E M A R Q U E S.

Quelques Dispensaires font entrer dans la recette de ce syrop demi-once de crème de tartre : mais comme ce sel essentiel acide est peu dissoluble, & qu'il ne trouve dans ce syrop aucune base pour se combiner ; il se précipite pendant la cuite du syrop, & s'en sépare presque entièrement. Comme la crème de tartre est mise à dessein de corriger la vertu trop purgative du séné & de l'agaric, je pense que le suc de citron peut remplir la même indication : il n'a point l'inconvénient de se séparer du syrop : il fournit un sel acide, qui a à peu près les mêmes vertus que la crème de tartre, & qui est plus dissoluble.

On peut, si l'on veut, pour conserver l'aromate du gingembre & de la semence d'anis, enfermer ces substances dans un nouet très lâche : on le met dans le vaisseau dans lequel on coule le syrop cuit & bouillant : on couvre le vaisseau. On laisse le nouet jusqu'à ce que le syrop soit entièrement refroidi.

Syrop de Chicorée composé.

℥ Racines de Chicorée sauvage, ʒ iv.

Racines de Pissenlit,	}	$\bar{a}\bar{a}$	\bar{z} j β .
Chiendent,				
Feuilles de Chicorée sauvage,	}	$\bar{a}\bar{a}$	\bar{z} vj.
Pissenlit,				
Fumeterre,				
Scolopendre,				
Cuscuta,	}	$\bar{a}\bar{a}$	\bar{z} ij.
Baies d'Alkekenge,				
Rhubarbe,	}	$\bar{a}\bar{a}$	\bar{z} vj.
Santal citrin,				
Cannelle,				
Cassonade,				
Eau pure,				$\bar{t}\bar{b}$ vj.
				q. f.

On nettoie & on lave les racines & les plantes : on coupe les unes & les autres : on fait bouillir d'abord les racines qu'on a coupées par morceaux : on ajoute les herbes hachées grossièrement, & les baies d'alkekenge entières : on fait bouillir de nouveau pendant dix ou douze minutes : on passe la décoction avec expression.

D'une autre part, on fait infuser la rhubarbe entière dans quatre livres d'eau bouillante, & on l'y laisse pendant vingt-quatre heures : on passe cette infusion, en exprimant les morceaux de rhubarbe sans les déchirer. On mêle cette liqueur avec la précédente : on ajoute la cassonade : on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs : on coule au travers d'un blanchet ce syrop tout bouillant, lorsqu'il est suffisamment cuit, & on le reçoit dans un vaisseau, dans lequel on a mis la cannelle & le santal citrin concassés & dépoudrés. On couvre le vaisseau, & on laisse infuser ces ingrédients jusqu'à ce que le syrop soit entièrement refroidi : alors on le passe au travers d'une étamine pour séparer les aromates : on serre ce syrop dans des bouteilles qui bouchent bien.

Lorsqu'il est chaud, il doit donner trente degrés au pèse-liqueur & trente-quatre degrés lorsqu'il est froid. Ce syrop fait couler doucement la bile : il purge en fortifiant : Vertus. il convient dans les diarrhées, lorsqu'il est nécessaire de purger. La dose est depuis demi-once jusqu'à une once & demie. On le fait prendre aux enfants nouveaux-nés pour Dose. les purger doucement, & pour dissiper les convulsions.

Dose. La dose est depuis un gros jusqu'à quatre : on le mêle avec le double de son poids d'huile d'amandes douces.

R E M A R Q U E S.

Nous prescrivons de faire infuser la rhubarbe par morceaux entiers, pour les raisons suivantes.

Lorsqu'on fait infuser les morceaux de rhubarbe entiers, ils se gonflent prodigieusement ; ils fournissent tout ce qu'ils ont d'extractif aussi facilement que si on les avoit concassés : on les met à la presse pour les bien exprimer : par ce moyen : on obtient une teinture de rhubarbe qui n'est point sujette à se troubler par le refroidissement, quoiqu'on la fasse bouillir ensuite.

Au lieu que lorsqu'on a fait bouillir la rhubarbe, même en morceaux entiers, on obtient toujours une décoction qui se trouble par le refroidissement, & qui est de la plus grande difficulté à clarifier.

Il est certain que lorsqu'on l'emploie concassée, ou même lorsqu'on la fait bouillir, elle fournit une infusion ou une décoction claire, transparente, tant qu'elle est chaude ; mais ces mêmes liqueurs deviennent troubles en refroidissant, sans qu'il soit possible de les clarifier complètement ; ce qui est un inconvénient parceque ce syrop doit être clair & transparent.

Cependant, lorsque les morceaux sont trop gros, il convient de les casser : il suffit qu'ils soient gros comme deux fois le pouce. On sent bien que des morceaux de rhubarbe gros comme le poing, ou même plus gros que les deux poings, ne peuvent, dans un si court espace de temps, être pénétrés par l'eau jusques dans leur intérieur, & fournir leur substance extractive ; il faut nécessairement les casser avec un marteau & des tenailles.

Syrop de Pomme composé.

℞ Séné mondé, ℥ viij.

On le fait bouillir légèrement dans huit livres d'eau : on passe la décoction avec forte expression : on refait bouillir le marc dans trois ou quatre livres d'eau : on mêle les décoctions, & l'on ajoute,

Suc dépuré de Bourrache,	}	āā.	℥ iij.
Buglose,			
Pommes,			
Cassonade,	℥ iv.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs, & on le fait cuire à petit feu jusqu'en consistance de syrop : on le passe, tandis qu'il est bouillant, au dessus d'un vaisseau dans lequel on a mis un nouet très lâche, qui contient,

Semences de Fenouil concassé	℥ j.
Girofle,	℥ j.

On couvre le vaisseau, & on laisse infuser le nouet jusqu'à ce que le syrop soit entièrement refroidi. Il faut que ce nouet soit très lâche, parceque les matieres qu'il contient se gonflent prodigieusement. Ce syrop doit donner au pese-liqueur, tandis qu'il est chaud, trente degres, & trente-trois lorsqu'il est froid.

Ce syrop est un fort bon purgatif minoratif : il est apé-
ritif, hystrérique : il provoque les mois aux femmes. La
dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces.

Syrop de Pommes helléborée.

℥ Racines d'Hellébore noir,	℥ j.
Sel de Tartre,	℥ j.

On coupe menu les racines d'hellébore : on les met dans un matras avec le sel de tartre : on les fait macérer à une chaleur modérée, pendant vingt-quatre heures, dans une livre & demie d'eau ; ensuite on fait bouillir ce mélange pendant un quart d'heure : on coule la liqueur & on exprime le marc : on le passe à plusieurs reprises au travers d'un blanchet, & on le mêle avec,

Syrop de Pommes composé,	℥ ij.
--------------------------	-----------	-------

On fait cuire à petit feu jusqu'en consistance de syrop, & lorsqu'il est à demi-refroidi, on y ajoute,

Teinture de Safran,	℥ β.
---------------------	-----------	------

On met ce syrop dans des bouteilles qui bouchent bien, & on le conserve pour l'usage.

L'alkali fixe qu'on mêle avec la racine d'hellébore pendant son infusion, agit sur la substance résineuse, se combine avec elle, & la réduit dans un état savonneux; il y en a même une partie de détruite : néanmoins cette substance saline adoucit considérablement la vertu trop purgative de l'hellébore noir.

Vertus. Ce syrop est plus purgatif que le précédent : il leve les obstructions : il purge la mélancolie : il excite les mois aux femmes. On en donne aux fous. La dose est depuis deux gros jusqu'à deux onces.

Syrop Magistral astringent.

℥	Santal citrin, }	āā.	3 ij.
	Cannelle, }			
	Roses rouges,			3 ij.
	Décoction de Plantain,			℔ ij.
	Eau Rose,			3 viij.

On fait bouillir cinq onces de grand plantain dans deux livres & demie d'eau : on passe la décoction pour en avoir deux livres : on la met dans un bain-marie d'étain avec la cannelle concassée, le santal citrin, les roses rouges & l'eau rose. On laisse infuser ce mélange, à une chaleur modérée, pendant quatre ou cinq heures; puis on fait distiller quatre onces de liqueur, dans laquelle on fait dissoudre dans un vaisseau sept onces de sucre en poudre. D'une autre part,

℥	Rhubarbe en morceaux,	3 j β.
	Ecorces de Myrobolans citrins, }	āā. . . 3 j.
	Fleurs de Grenades, }	
	Eau bouillante,	℔ ij.

On casse les myrobolans pour séparer les noyaux, qu'on jette comme inutiles : on conserve l'écorce extérieure. Lorsqu'on en a suffisamment, on les met dans un vase convenable avec les autres ingrédients : on verse par-dessus l'eau bouillante : on laisse infuser ce mélange pendant vingt-quatre heures : alors on passe avec expression : on mêle la liqueur avec,

La décoction restée dans l'alambic,

Suc de Berberis, }
 Groseilles, } *āā.* \tilde{z} iv.
 Cassonade, lb j.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs, & on le fait cuire à petit feu jusqu'en consistance de syrop : lorsqu'il est à demi-refroidi, on le mêle avec le premier syrop : on le conserve dans des bouteilles qui bouchent bien.

Etant chaud, il doit donner au pese-liqueur vingt-neuf degrés, & trente-deux étant refroidi.

Ce syrop est légèrement purgatif : il fortifie & resserre : Vertus.
 il convient dans les foiblesses d'estomac & des entrailles :
 il resserre doucement après avoir évacué. La dose est de- Dose.
 puis deux gros jusqu'à une once & demie.

Nous allons présentement faire quelques remarques générales sur tous les syrops dont nous avons parlé, & que nous n'aurions pu faire à mesure, sans beaucoup de répétitions.

Remarques générales sur tous les Syrops.

Le sucre & le miel sont les constituants des syrops. Ces substances sont très disposées à la fermentation ; elles ont néanmoins la propriété de conserver, pour un certain temps, les infusions, les décoctions, &c. mais ces liqueurs tiennent en dissolution des matieres extractives mucilagineuses très fermentescibles ; elles servent comme de levain, facilitent & accélèrent la fermentation du miel & du sucre. J'ai remarqué aussi que les syrops composés, comme celui de tortue & de guimauve composé, dans lesquels on fait entrer beaucoup de matiere mucilagineuse, fermentent plus facilement que ceux qui sont dans un état contraire, comme les syrops de capillaire, de tussilage, d'hysope, &c. Les altérations qu'éprouvent les syrops pendant qu'ils fermentent, sont considérables ; ils changent de saveur & d'odeur. Lorsqu'ils commencent à fermenter, ils se troublent, ils deviennent moussieux, écumeux, & perdent successivement toutes leurs vertus ; peut-être en acquierent-ils de nouvelles. Les syrops qui ont été bien clarifiés, & qui sont parfaitement clairs & transparents,

sont beaucoup moins disposés à la fermentation que ceux qui ont été mal clarifiés, & qui contiennent un peu de fécule des ingrédients. Cependant la transparence n'est pas toujours sensible dans les syrops, quoiqu'ils aient été bien clarifiés; il y en a qui sont tellement chargés de matieres colorantes, que leur transparence n'est point sensible, tels que le syrop de nerprun, ceux de pommes & de chicorées composés, qui n'en ont que très peu; mais en délayant ces syrops dans de l'eau, on diminue l'intensité de la couleur, & on reconnoît qu'ils ont été bien préparés, parceque la liqueur est parfaitement claire & transparente.

Lorsque les syrops fermentent, ils ont dans les commencements une odeur vineuse, qui change & devient aigre quelque temps après, & ils conservent opiniâtrément cette dernière odeur: ils passent difficilement à la putréfaction, à cause du miel & du sucre qui y ont peu de disposition, & qui en garantissent les ingrédients des syrops.

Lorsque les syrops sont trop cuits, ils candissent, c'est-à-dire qu'ils déposent au fond des bouteilles une certaine quantité de sucre, mais sous la forme de cristaux: ces cristaux sont purs pour l'ordinaire, & ne contiennent rien des ingrédients des syrops. Ce seroit un grand avantage, si cette séparation du sucre se faisoit dans des rapports convenables, & qu'il n'y eût que le superflu qui se cristallisât ainsi; mais c'est ce qui n'arrive pas. Il se cristallise toujours une plus grande quantité de sucre qu'il ne faut, & le syrop restant ne contient plus assez de sucre pour qu'il puisse se conserver. Ces syrops, qui paroissent très éloignés de la fermentation, parcequ'ils étoient bien cuits, deviennent défectueux aussi promptement que ceux qui n'étoient pas suffisamment cuits, principalement lorsque les bouteilles ne sont pas entièrement pleines: ils font sauter les bouchons, & souvent ils font casser les bouteilles avec violence, à raison de l'air qui se dégage pendant qu'ils fermentent. Cependant ces derniers phénomènes n'arrivent point, lorsque les bouteilles sont entièrement pleines, bien bouchées, & que les syrops candissent parce-

qu'il n'y a pas suffisamment d'espace pour que l'air puisse se dégager. Mais tout se dispose dans les syrops candis, comme dans ceux qui ne sont pas suffisamment cuits, de manière que vingt-quatre heures après qu'on a entamé les bouteilles, la fermentation de ces syrops se trouve aussi avancée que ceux qui fermentent depuis huit jours.

Les syrops qui ont fermenté long-temps, & qui ont été raccommo^dés un grand nombre de fois, parviennent à la fin à une tranquillité parfaite, parceque tous les principes fermentescibles se sont détruits & dissipés successivement. J'ai vu des syrops qui étoient faits depuis environ quatre-vingt années, qui étoient beaucoup moins sujets à moisir & à se candir, que ceux qui sont nouvellement faits. Cette observation prouve que le sucre, quoique réduit en liqueur, peut se conserver des temps considérables sans se détruire entièrement, quoiqu'il soit mêlé avec des matières très destructibles; mais il est certain que ces syrops ne doivent pas avoir les mêmes propriétés que lorsqu'ils étoient nouvellement faits.

Les syrops bien conditionnés sont souvent sujets à se moisir à leur surface, sans que pour cela ils aient subi le moindre degré de fermentation. Ce phénomène a lieu dans les bouteilles qui sont en vuidange: cela vient d'une légère humidité qui s'élève de la surface des syrops, & qui, n'ayant point d'issue pour sortir de l'intérieur des bouteilles, circule dans la partie vuide, se condense contre les parois intérieures, & retombe en eau à la surface du syrop, sans s'y mêler, faut d'être agitée: cette liqueur se corrompt, se moisit, & communique au syrop un goût très désagréable, quoiqu'il ait d'ailleurs toutes les autres bonnes qualités.

Les syrops acide & vineux, comme ceux de limons, de berberis, &c. sont exempts de moisissure: ils sont également susceptibles de fermenter lorsqu'ils ne sont pas suffisamment cuits, ou lorsqu'ils ont été préparés avec suc^s qui n'étoient pas suffisamment clarifiés.

Beaucoup de Pharmacopées recommandent, pour la préparation de plusieurs syrops, comme celui de violettes,

de suc de citrons, d'oranges, &c. de faire dissoudre le sucre à froid, & d'en mettre jusqu'à ce que le fluide refuse d'en dissoudre; mais cette méthode est fort équivoque. La même liqueur dissout plus ou moins de sucre, à proportion de la chaleur qui regne dans l'air lorsqu'on opère. Ces syrops n'ont jamais la consistance de ceux qui ont été préparés par le secours d'une chaleur convenable: ils se gâtent plus facilement: d'ailleurs ils contiennent toujours une certaine quantité de sucre prodigieusement divisé, par l'agitation qu'on est obligé de donner au sucre pour faciliter sa dissolution; mais il n'est pas parfaitement dissous; il se précipite, peu de temps après, sous la forme d'une poudre & jamais en cristaux.

On conservoit autrefois les syrops dans des pots à bec, que l'on nomme *chevrettes*. L'expérience a fait reconnoître que leur ouverture, trop large & mal bouchée, fait que les syrops ayant une grande communication avec l'air extérieur, ne peuvent se conserver que quelques semaines en bon état. En général, pour bien conserver les syrops, il faut les tenir dans un endroit frais, & dans des bouteilles de pinte ou de chopine, entièrement pleines & bien bouchées. A l'égard de ceux qui sont de peu d'usage, on les divise par plus petites bouteilles. C'est une mauvaise méthode de conserver les syrops dans de grandes cruches, pour les raisons que nous venons de dire en parlant des chevrettes: les trop grandes bouteilles ne sont pas meilleures, à moins qu'elles ne soient toujours pleines.

Ces médicaments bien préparés sont précieux dans la Médecine: ils y sont d'un usage fréquent. Mais cette branche de la Pharmacie est devenue l'objet d'un brigandage considérable. Il y a quantité de gens qui ne tiennent dans leur boutique que de deux ou trois especes de syrops, qui leur servent généralement pour tous les autres syrops: ils donnent en place de tous les syrops composés, des syrops simples, faits avec la décoction de la plante qui lui donne le nom. Ces fraudes sont faciles à reconnoître par ceux qui sont connoisseurs, au goût, à l'odeur, à la couleur, qui leur manquent. Ceux qui sont un peu plus habiles, aro-

matifent ces fyrops avec un peu d'eau vulnéraire faite à l'eau, pour les mieux déguifer.

Regles générales pour les proportions de Sucre & de Liqueurs qui entrent dans la composition des Syrops.

Pour les infusions, les décoctions & les fucs dépurés aqueux, il faut deux livres de sucre, sur dix-sept onces de ces différentes liqueurs, lorsqu'il n'y a rien à faire évaporer.

Pour les fucs acides, salins, & les liqueurs aromatiques distillées non spiritueuses, il faut vingt-huit onces de sucre sur une livre de ces liqueurs.

Pour les liqueurs vineuses, le vin même, il faut vingt-six onces de sucre, sur une livre de ces liqueurs.

Pour les liqueurs spiritueuses, comme sont l'eau-de-vie ou l'esprit de vin, on ne peut en déterminer les proportions : on en met jusqu'à une agréable saveur, parceque ces liqueurs ne sont pas susceptibles de se gâter, comme celles qui sont la base des fyrops. Les liqueurs spiritueuses bien rectifiées dissolvent peu de sucre : elles se mêlent très bien avec lui par l'intermede de l'eau : c'est ce qui fait le fondement des ratafias dont nous allons parler.

Des Ratafias.

On doit considérer comme les principes fondamentaux des ratafias, ce que nous avons dit sur les infusions, les décoctions, les fucs dépurés, les liqueurs distillées, tant aqueuses que spiritueuses, & les fyrops. Toutes ces choses sont la base des ratafias, soit qu'on les regarde comme médicaments, ou comme liqueurs de table.

On peut définir les ratafias, des liqueurs spiritueuses, sucrées & aromatisées, faites pour satisfaire le goût & l'odorat.

Pour procéder à l'examen de ce sujet avec toute l'exactitude qu'on est dans le cas de desirer, il faudroit que nous eussions plus de connoissances que nous n'en avons sur l'arrangement des parties des substances qui excitent en nous des sensations d'odeur & de saveur; pour examiner en-

suite s'il en existe de simples & qui, par leurs divers proportions & arrangements, soient la cause de toutes celles que nous connoissons; s'il est possible d'en faire d'artificielles, par le mélange de substances qui n'ont que peu ou point d'odeur & de faveur, lorsqu'elles sont séparées, & qui en acquièrent l'une & l'autre par le mélange. Il y a un grand nombre de substances, à la faveur desquelles on est accoutumé, & qui sont reconnues pour bonnes par tout le monde : mais il y en a d'autres dont on n'a pas coutume de faire usage, que plusieurs personnes trouvent de bonne odeur & de bonne faveur, tandis que d'autres les trouvent désagréables : cela paroît dépendre uniquement de la constitution des organes; c'est pourquoi il est bien difficile d'établir des regles générales sur cette matiere.

Il conviendrait d'examiner ensuite les qualités que doivent avoir les substances qu'on peut faire entrer dans les ratafias. Ce n'est ni l'inspection ni la dégustation de ces substances qui peuvent nous les faire connoître suffisamment, pour les rejeter ou pour les employer. J'ai remarqué que plusieurs substances, qui, par ces épreuves, paroissent ne pas mériter la peine d'être examinées plus amplement, forment des liqueurs fort agréables, lorsqu'elles sont combinées avec le sucre & l'esprit de vin. Il en est de même de celles qui promettent beaucoup à l'odorat & à la dégustation, & qui ne font, le plus souvent, que de mauvaises liqueurs, comme, par exemple, la plante que l'on nomme *botrys* : elle a une odeur & une faveur fort agréables, elle est cependant dans le cas dont nous parlons. Mais on peut par l'habitude & par l'expérience apprendre à juger, à l'odeur & à la faveur, celles qui peuvent faire de bonnes liqueurs. Tout ceci prouve évidemment que les faveurs de ces substances éprouvent des changements considérables, en se combinant avec le sucre & avec l'esprit de vin.

Il y a, comme on voit, une belle suite d'expériences à faire sur chacun des objets que nous proposons; elles ne peuvent manquer de répandre beaucoup de lumière sur la physique des odeurs & des faveurs, & procurer en même

temps aux gens qui ont le moyen d'être sensuels, de nouvelles liqueurs pour les satisfaire. Ces recherches théoriques nous entraîneroient dans de trop longs détails : il me suffit d'en indiquer le plan à ceux qui voudroient le suivre. Je me contenterai donc d'exposer le plan méthodique & expérimental qu'on peut faire sur cette matière, en donnant quelques exemples de chaque espèce de ratafias ou liqueurs de table.

On peut réduire à quatre classes principales tous les ratafias & liqueurs de table : savoir,

1°. Les ratafias faits par *infusion*, soit dans l'eau, soit dans le vin, soit dans l'eau-de-vie ou dans l'esprit de vin.

2°. Les ratafias faits par *distillation*.

3°. Les ratafias faits par *infusion & par distillation*.

4°. Les ratafias faits avec les *sucs dépurés* des fruits & de certaines plantes. Ces derniers peuvent se faire aussi en faisant fermenter ces sucs.

Toutes ces liqueurs peuvent être simples, ou composées de différents ingrédients.

Nous devons nous rappeler ce que nous avons dit sur la distillation & la rectification de l'esprit de vin. Il est très essentiel de n'en employer jamais que de très rectifié pour la préparation des liqueurs fines. L'eau-de-vie, à cause de l'huile de vin qu'elle contient, & de sa faveur de phlegme d'eau-de-vie, ne peut faire que des liqueurs communes.

Des Ratafias simples qu'on prépare par infusion.

Ratafia de fleurs d'Oranges.

℥	Sucre,	℔ vj.
	Eau,	℔ xxv.

On met le sucre & l'eau dans une bassine : on fait prendre un bouillon à ce mélange : on enlève l'écume du sucre, alors on ajoute,

Pétales de fleurs d'Oranges, ℔ j.

On fait bouillir ces fleurs pendant trois ou quatre minutes : on verse le tout dans une grande cruche, dans laquelle on a mis,

Esprit de vin rectifié, Pint. n°. iv.

On couvre la cruche exactement avec un bouchon de liege, assujetti avec du parchemin: on laisse infuser ce mélange pendant un mois ou six semaines: alors on le passe au travers d'un linge propre, en exprimant le marc légèrement: on filtre ce ratafia au travers d'un papier gris, & on le conserve dans des bouteilles qui bouchent bien.

Vertus. Le ratafia de fleurs d'oranges est une liqueur de table. Si on le considère comme un médicament, on peut lui attribuer la vertu d'être céphalique, stomachique & hystérique.

Ratafia d'Angélique.

℥ Eau-de-vie,	} āā.	Pint. n°. vj.
Eau de rivière,		
Sucre,		℔ iv.
Semences d'Angélique,		℥ j.
Tiges d'Angélique,		℥ iv.
Amandes ameres,		℥ iv.

On concasse grossièrement la semence d'Angélique: on coupe en plusieurs morceaux les tiges: on met ces substances dans une cruche avec les autres ingrédients: on laisse infuser le tout pendant environ quinze jours: au bout de ce temps on coule avec expression: on filtre la liqueur, & on la conserve dans des bouteilles qu'on bouche bien.

L'angélique est une substance aromatique forte: il est absolument nécessaire d'en ménager la dose, sans quoi le ratafia seroit fort âcre: la quantité que nous prescrivons est suffisante.

Le ratafia d'angélique est une liqueur de table: il est peu d'usage comme médicament: cependant si l'on vouloit l'employer dans la Médecine, on peut lui attribuer une

Vertus. vertu cordiale, stomachique, céphalique, un peu sudorifique.

Ratafia ou Eau d'Anis.

℥ Graines d'Anis entiere,	℥ j ℔.
Eau-de-vie à 24 degrés,	℔ iij.
Sucre,	℔ ij ℔.
Eau,	℔ ij.

On met infuser l'anis dans l'eau-de-vie pendant trois ou quatre jours ; au bout de ce temps on le passe au travers d'un linge.

D'une autre part, on fait dissoudre le sucre dans l'eau : lorsqu'il est dissous on ajoute l'infusion de graine d'anis : on mêle les deux liqueurs : on laisse reposer ce mélange jusqu'à ce qu'il se soit éclairci : on le filtre au travers d'un papier gris.

Anisette de Bourdeaux.

On trouve dans le commerce une sorte de Ratafia légèrement sucré, très peu anisé, connu sous le nom d'Anisette de Bourdeaux, & quelquefois aussi sous le nom d'Eau-de-vie d'Andaye ; quoique cette eau-de-vie naturelle ne soit ni anisée ni sucrée, voici néanmoins la manière de préparer cette liqueur qui est assez agréable.

℥ Eau de riviére,	℔ ij.
Esprit de vin à 30 degrés,	℔ j.
Huile essentielle d'Anis,	gutt. ij.
Sucre royal,	℥ j ℔.

On mêle toutes ces substances ensemble, & on tire par inclination la liqueur lorsqu'elle s'est bien éclaircie, où on la filtre au travers du papier Joseph.

Escubac.

℥ Saffran gatinois,	℥ ij.
Dattes, }	
Raisins de damas, } āā.	℥ iij.
Jujubes,	℥ iv.
Anis,	℥ ℔.
Cannelle, }	
Coriandre, } āā.	℥ j.
Sucre cassé par morceaux,	℔ iv.
Eau-de-vie à 26 degrés,	pint. iv.

On met dans une cruche le saffran, les dattes & les jujubes dont on a séparé les noyaux, ensuite les autres substances : on verse l'eau-de-vie par-dessus, & on laisse ce mélange en infusion pendant quinze jours, en ayant soin de le remuer plusieurs fois ; au bout de ce temps on le passe

avec expression ; alors on fait dissoudre le sucre dans une pinte d'eau , & on mêle le syrop avec l'infusion spiritueuse. On met ce ratafia dans des bouteilles pour le laisser éclaircir ; & , lorsqu'il l'est , on le tire par inclination pour séparer le dépôt qui s'est formé.

Ratafia de Genievre.

℥ Genievre récent ,	℥ viij.
Eau bouillante ,	℔ iv.
Sucre ,	℔ ij.
Esprit de vin rectifié ,	℔ j.

On met le genievre entier dans un vaisseau convenable : on verse par-dessus l'eau bouillante ; on laisse infuser ce mélange pendant vingt-quatre heures , ensuite on le passe en l'exprimant légèrement : on fait dissoudre à froid le sucre dans cette infusion , & on ajoute l'esprit de vin : on le conserve dans une bouteille , & on le filtre au travers d'un papier gris , quelque temps après qu'il est fait.

VERTUS. Ce ratafia est stomachique , céphalique , cordial , propre pour aider à la digestion , pour chasser les vents : il est bon dans la colique venteuse.

R E M A R Q U E S.

Le genievre est un très bon stomachique , qui contient , comme nous l'avons dit précédemment , beaucoup d'huile essentielle & de résine ; mais sa principale vertu stomachique réside dans son extrait. L'eau pendant l'infusion , ne dissout pour ainsi dire que cette substance , & un peu d'huile essentielle la plus fluide , qui donne à ce ratafia une odeur fort agréable.

Ceux qui font du ratafia de genievre ont coutume de piler ce fruit , & d'en faire une forte décoction , ou de le mettre infuser dans l'eau-de-vie , ou dans l'esprit de vin ; mais on n'obtient , par l'une & l'autre méthode , qu'un ratafia trop chargé , âcre , & qui contient beaucoup de résine & d'huile essentielle qui n'est pas moins âcre : il vaut beaucoup mieux le préparer de la manière que nous ve-

nous

nous de le dire : il est infiniment plus agréable que par tout autre procédé.

Ratafia du Commandeur de CAUMARTIN.

℞ Racines d'Arrête-bœuf,	}	āā. . . ʒ ij.
de Cynorrhodon,		
Guimauve,		
Sceau de Salomon,		
Chardon Roland,		
Confolide major,		ʒ j.
Muscade,		ʒ vj.
Semences d'Anis,		ʒ j.
Baies de Genievre,		ʒ j.
Sucre,		℥ ij
Eau-de-vie,		℔ x.

On nettoie les racines : on les concasse, ainsi que les muscades, la semence d'anis & le genievre : on met toutes ces substances dans un matras : on les fait infuser à froid pendant quinze jours : au bout de ce temps on passe avec expression : on ajoute le sucre en poudre grossière : on agite le mélange plusieurs fois par jour, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Alors on filtre au travers d'un papier gris, & on conserve ce ratafia dans des bouteilles qui bouchent bien. Il est purement médicamenteux, & n'est point fait pour être agréable.

On dit ce ratafia bon pour la gravelle & la rétention d'urine. On en prend un petit verre le matin à jeun, & autant le soir en se couchant. On en continue l'usage pendant quatre ou cinq jours. Si on le trouve trop fort, on peut y ajouter un peu d'eau.

Marasquin de Zara.

℞ Esprit de Cerises noires,	ʒ ij ℔.
de Framboises,	ʒ ij.
de Vin rectifié,	ʒ viij.
Eau,	℔ j ℔.
Sucre royal,	ʒ vj.

On fait dissoudre le sucre dans l'eau, & on ajoute les liqueurs spiritueuses : on laisse le mélange tranquille jusqu'à ce qu'il se soit éclairci, & on le tire par inclination.

L'esprit de cerises noires, connu sous le nom de *Kerfe-*

wafer, est fort sujet à avoir le goût d'empyreume : il est bien essentiel de faire choix de celui qui n'a point ce goût.

Des Ratafias qui se font par distillation.

Eau Divine,

℥	Esprit de vin rectifié,	Pint. iv.
	Huile essentielle de Citron,	} āā. . . 3 ij.
	Bergamote,	
	Eau de fleurs d'Oranges,	3 viij.

On met toutes ces substances dans un bain marie d'étain ; & on les fait distiller à une chaleur inférieure à celle de l'eau bouillante, pour tirer tout le spiritueux. D'une autre part,

℥	Eau filtrée,	Pint. viij.
	Sucre,	lb iv.

On fait dissoudre le sucre à froid : alors on ajoute l'esprit de vin aromatique ci-dessus : on le mêle exactement : on conserve ce mélange dans des bouteilles qu'on bouche bien, & on le filtre quelque temps après.

Vertus. L'eau divine est cordiale ; elle aide à la digestion, pousse un peu par la transpiration : on la fait quelquefois entrer dans les potions cordiales qu'on fait prendre dans la petite
Dose. vérole. La dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces. On fait un grand usage de l'eau divine pour la table, parce que cette liqueur est fort agréable à boire.

R E M A R Q U E S.

Ordinairement on ne distille point l'esprit de vin avec les aromates, pour faire l'eau divine ; mais comme il n'y a que leur esprit recteur qui soit agréable dans cette liqueur, & non leur huile essentielle, j'ai remarqué que par cette distillation on fait une eau divine infiniment plus agréable, que lorsqu'on la prépare suivant l'usage ordinaire.

Des Ratafias qui se font par infusion & par distillation.

Elixir de GARUS.

℥	Myrte,	} āā. 3 j β.
	Aloës,	

Girofle,	}	āā	3 iij.
Muscades,				
Safran,	.	.	.	3 j.
Cannelle,	.	.	.	2 vj.
Esprit de vin rectifié,	.	.	.	lb x.

On concasse toutes ces substances : on les fait infuser dans l'esprit de vin, pendant vingt-quatre heures. Alors on distille au bain-marie, jusqu'à siccité : on rectifie au bain-marie cette liqueur spiritueuse & aromatique, pour tirer neuf livres d'esprit. Ensuite,

℥ Capillaire de Canada,	3 iv.
Réglisse coupée grossièrement,	3 β.
Figues grasses,	3 iij.
Eau bouillante,	lb viij.
Sucre,	lb xij.
Eau de fleurs d'Oranges ordinaire,	3 xij.

On hache grossièrement le capillaire : on le met dans un vaisseau convenable, avec la réglisse coupée, & les figues grasses aussi coupées en deux : on verse par-dessus l'eau bouillante : on couvre le vaisseau : on laisse infuser ce mélange pendant vingt-quatre heures : on passe ensuite, en exprimant légèrement le marc : on ajoute l'eau de fleurs d'orange : on fait dissoudre à froid le sucre dans cette infusion ; ensuite on mêle deux parties de ce syrop, sur une d'esprit de vin, en poids & non en mesure : on agite le mélange pour qu'il soit exact : on le conserve dans une bouteille, & on le tire par inclination quelques mois après, ou lorsqu'il est suffisamment clair.

Il est stomachique : il est bon dans les indigestions, dans les foiblesses d'estomac, dans les coliques venteuses. Il pousse par transpiration : on le fait prendre dans la petite vérole. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Ratafias faits avec les sucS dépurés.

Ratafia de Coings.

℥ Suc dépuré de Coings,	℔ vj.
Eau, }	āā. ℔ iij.
Esprit de vin rectifié, }	

L l ij

Sucre,	℔ ij ʒ vj.
Cannelle concassée,	ʒ ij.
Coriandre concassée,	ʒ ij.
Girofle concassé,	ʒ j.
Amandes ameres,	ʒ β.
Macis,	ʒ β.

On fait dissoudre le sucre dans l'eau & dans le suc de coings : on ajoute les autres ingrédients : on conserve ce mélange dans une grande bouteille, pendant environ quinze jours ou trois semaines ; alors on le filtre au travers d'un papier gris.

Vertus. Il est agréable à boire : on en prend après le repas : il facilite la digestion, en resserrant & fortifiant les fibres de l'estomac : il est bon dans les dévoiements qui viennent d'un relâchement dans les viscères.

Ratafias préparés par la fermentation.

Vin de Cerises.

℥ Suc de Cerises,	℔ c.
Sucre,	℔ vj.
Esprit de vin rectifié,	℔ ij.

On tire le suc de cerises, comme nous l'avons dit dans son temps : on le met dans un baril : on l'expose dans un endroit où la chaleur soit environ à douze ou quinze degrés au-dessus de la glace : peu de jours après il entre en fermentation : on le laisse fermenter pendant environ une semaine. Lorsque la liqueur cesse de fermenter, ce que l'on reconnoît quand elle s'éclaircit, on la tire par inclination : on y ajoute le sucre & l'esprit de vin : on la conserve à la cave pendant une année dans le baril, au bout duquel temps on la met en bouteilles.

On fait aussi, avec le suc de cerises tout seul, un vin par fermentation qui est fort bon : il est violent & enivre facilement : le sucre modere un peu son action, parcequ'il est ajouté après la fermentation, & qu'il conserve sa saveur sucrée.

Des Confitures.

Les confitures sont de deux espèces ; savoir liquides & solides. Les unes & les autres sont faites pour conserver, par le moyen du sucre, les suc de certaines matières, ou la substance en entier, mais particulièrement pour être agréables. Les premières portent le nom de gelées, & les autres ceux de conserves liquides & de conserves seches, soit qu'on les considère comme aliments ou comme médicaments.

Les confitures étoient autrefois d'un plus grand usage dans la Pharmacie qu'elles ne le sont aujourd'hui. Toutes les anciennes Pharmacopées contiennent un chapitre fort long sur les confitures qu'elles nomment *condits*. On confisoit beaucoup de racines, de fruits, &c. aujourd'hui presque tous ces condits sont sortis de la Pharmacie, & sont les occupations des Confiseurs. La Pharmacie n'a retenu qu'un petit nombre de ces préparations ; encore diminuent-elles tous les jours. Il seroit peut-être plus avantageux pour la Médecine de les restreindre encore à un bien plus petit nombre. Il paroît que c'est à l'époque de la découverte du sucre qu'on doit attribuer la multiplicité des condits de l'ancienne Pharmacie. Comme il est plus agréable que le miel, on l'a substitué par-tout à sa place : on l'a trouvé aussi plus convenable pour former des condits parfaitement secs. Il est certain qu'on ne pourroit pas faire avec le miel des conserves seches comme on le fait avec le sucre.

Les anciens entendoient par condits des conserves seches ou liquides, faites avec une seule substance, ou du moins avec un bien petit nombre ; & ils rangeoient dans des Chapitres particuliers les condits plus composés, comme sont les électuaires mous & solides, les confections, les opiates, &c. Nous croyons qu'on peut renfermer sous un même article toutes ces compositions : en effet, la conserve d'une seule substance est un électuaire simple ; ce que l'on connoît communément sous le nom d'*électuaire*, est pareillement une conserve, mais composée.

Des Gelées.

Les gelées sont des préparations mucilagineuses qu'on fait avec des fucs de fruits, ou des parties animales, & qui prennent une consistance de colle lorsqu'elles sont bien préparées & refroidies. Les mucilages des gommes, des semences, des farines, des os, des viandes, &c. sont de véritables gelées : les colles fortes sont du mucilage desséché ; elles peuvent être mises au rang des gelées.

Tous les fucs des fruits ne sont pas propres à former des gelées ; il faut qu'ils soient un peu mucilagineux comme sont ceux de poires, de pommes, de verjus, de coings, de groseilles, d'abricots, &c.

Dans les animaux, ce sont les parties cartilagineuses & solides qui rendent le plus de mucilage. Nous avons parlé précédemment de la manière de détruire par le feu cette substance contenue dans les os : nous parlerons dans un moment des moyens de la séparer par le moyen de l'eau, & de la conserver pour en former un médicament alimentaire.

Gelée de Groseilles.

℥ Groseilles égrenées,	℔ xv.
Sucre concassé,	℔ xij.

On met les groseilles entières & le sucre concassé dans une bassine : on place le vaisseau sur le feu ; & à mesure que les groseilles rendent leur suc, le sucre se dissout : on remue dans les commencements avec une écumoire, afin que la matière ne s'attache point au fond du vaisseau : on fait bouillir ce mélange à petit feu, jusqu'à ce qu'il y ait environ un quart de l'humidité d'évaporé, ou qu'en mettant refroidir un peu de la liqueur sur une assiette, elle se fige, & prenne l'apparence d'une colle ; alors on passe la liqueur au travers d'un tamis, sans exprimer le marc : on verse dans des pots la liqueur, tandis qu'elle est chaude : lorsque la gelée est prise & refroidie, on couvre les pots.

On prépare la gelée de cerises de la même manière.

R E M A R Q U E S.

La gelée de groseilles est plus employée dans les ali-
ments que dans la Médecine ; cependant on peut lui ac-
corder une vertu légèrement astringente & antiputride,
propre à arrêter les diarrhées. Vertus.

On peut faire la gelée de groseilles avec le suc dépuré
du fruit, comme avec le fruit entier ; mais elle est plus
agréable lorsqu'elle est faite de cette dernière façon à
cause de l'odeur du fruit qu'elle conserve davantage. Quel-
ques personnes mettent beaucoup moins de sucre que nous
n'en prescrivons ; alors la gelée est âcre , d'une saveur de
rob , & d'une couleur rouge brune , parceque le suc du
fruit se concentre trop. La gelée de groseilles , pour être
belle , doit être d'une couleur rouge un peu foncée , bien
transparente , bien tremblante , & d'une saveur aigrette
agréable.

Gelée de Coings ou Cotignac.

℥ Coings ,	℔ viij.
Sucre ,	℔ vj.

On choisit des poires de coings qui ne soient pas dans
leur dernière maturité : on les essuie avec un linge pour
emporter le duvet cotonneux qui se trouve à leur surface :
on les coupe en quatre : on sépare les pépins : on fait cuire
ce fruit dans une suffisante quantité d'eau : on passe la
décoction avec expression : on y fait dissoudre le sucre :
on clarifie ce mélange avec quelques blancs d'œufs : on
fait évaporer la liqueur jusqu'à ce qu'elle forme une gelée ;
ce que l'on reconnoît de la manière que nous l'avons dit
pour la gelée de groseilles.

On prépare de la même manière la gelée de pommes ,
de poires , &c. on aromatise ces dernières avec une once
d'eau de cannelle , qu'on ajoute sur la fin de leur cuitte.

La gelée de coings est ordonnée pour arrêter le cours de
ventre , le vomissement ; aider à la digestion , & pour for- Vertus.

tifier l'estomac : cette gelée est astringente ; elle est agréable à manger.

Marmelade d'Abricots.

℥	Abricots,	℔ xv.
	Sucre,	℔ x.

On choisit des abricots bien mûrs : on les coupe en deux : on en sépare les noyaux : on pèse quinze livres de ce fruit : d'une autre part, on fait cuire le sucre à la plume : on ajoute le fruit : on remue ce mélange : on le fait bouillir à petit feu pendant environ une heure & demie, ayant soin de remuer sans discontinuer, dès que le fruit est cuit, sans quoi la confiture s'attache facilement, & brûle au fond de la bassine. On continue de faire cuire cette marmelade jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance convenable ; ce que l'on reconnoît en en mettant refroidir un peu sur une assiette : alors on met les amandes qu'on a séparées des noyaux, & dont on a ôté la peau : on coule dans des pots la confiture, tandis qu'elle est chaude ; & on ne la couvre que lorsqu'elle est entièrement refroidie. Cette quantité fournit ordinairement dix-neuf livres six onces de marmelade.

Vertus. La marmelade d'abricots est restaurante, cordiale & pectorale : on en fait plus d'usage comme aliment que comme médicament.

Marmelade de prunes de reine-claude.

℥	Prune de Reine-claude,	℔ iij.
	Sucre,	℔ ij.

On prend des prunes de reine-claude bien mûres : on en sépare les noyaux ; on en pèse trois livres : d'une autre part on fait cuire le sucre à la plume, & lorsqu'il l'est, on ajoute le fruit. On fait cuire à petit feu, & on fait pour le reste comme nous l'avons dit à l'égard de la marmelade d'abricots, excepté seulement qu'on ne met pas les amandes des noyaux.

Des confitures seches.

On prépare en confitures seches des fruits entiers ;

ou seulement coupés par morceaux , des racines ou certaines tiges & certaines écorces. Ces substances doivent être tellement pénétrées par le sucre , qu'elles soient seches & presque friables. On n'observe aucune proportion de sucre sur celles des ingrédients : il suffit de priver les substances que l'on confit de toute leur humidité , par le moyen du sucre cuit à la plume ; de maniere même que celui qui reste dans les substances , soit sec & privé lui-même de toute humidité.

Sucre cuit à la plume.

On met dans une bassine deux livres de sucre avec une livre d'eau : on fait chauffer ce mélange pour dissoudre le sucre : on fait évaporer l'humidité , jusqu'à ce qu'en plongeant une cuiller dans ce syrop , & la secouant brusquement , le sucre en échappant de la cuiller , se divise en une espece de pellicule mince & légère , semblable à ces toiles d'araignées qui voltigent dans l'air sur la fin de l'été. On nomme *sucre cuit à la petite plume* ou *perlé* , celui qui produit difficilement cet effet , & *sucre cuit à la grande plume* , celui qui le produit facilement. On reconnoît encore que le sucre est cuit à la plume , lorsqu'en en prenant un peu dans une cuiller , & le faisant tomber d'un peu haut , la dernière goutte se termine en un fil blanc très délié , sec & cassant. Dans cet état , il est à la grande plume ; & lorsqu'il forme une petite goutte ronde & brillante au bout de ce fil , c'est une marque qu'il est cuit au perlé ou à la petite plume. Quelques personnes reconnoissent encore la cuite du sucre à la plume , en en faisant tomber un peu dans un verre d'eau froide : lorsqu'il est cuit à son point , il se précipite au fond du vaisseau sous la forme de globules qui sont secs & cassants.

On peut encore , si l'on veut , connoître la cuite du sucre à la plume par le moyen du pese-liqueur : il suffit de plonger cet instrument dans le syrop , hors du feu , & aussitôt qu'il cesse de bouillir. Il donne trente-six degrés lorsque le sucre est cuit à la petite plume , & trente-sept lorsqu'il est cuit à la grande plume.

Le sucre cuit au *caramel* est le sucre cuit à la grande plume qu'on fait cuire encore davantage, & qu'on fait rôtir légèrement : ce sucre a une couleur rousse comme le sucre d'orge, parcequ'il a commencé à se brûler.

Tiges d'Angélique confites.

On prend des tiges d'angélique qu'on a coupées de longueur convenable : on les fait bouillir pendant un quart d'heure dans une suffisante quantité d'eau, pour emporter une partie de la saveur (1) : on enleve ces tiges avec une écumoire : on les met égoutter sur un tamis de crin.

Alors on fait cuire le sucre à la grande plume : on y plonge les tiges d'angélique : on fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'elles aient perdu toute leur humidité ; ce que l'on reconnoît par la fermeté qu'elles acquierent en bouillant dans le sucre. On les enleve avec une écumoire : on les met refroidir & égoutter sur des ardoises. Lorsque les tiges sont suffisamment refroidies, on les enferme dans des boîtes, qu'on tient dans un endroit chaud, afin que les tiges ne se ramollissent point en attirant l'humidité de l'air.

Vertus. L'angélique confite est cordiale, stomachique, céphalique, apéritive, sudorifique, vulnéraire.

On prépare de la même maniere toutes les confitures seches, à l'exception cependant qu'on ne fait pas bouillir auparavant les substances qui n'ont point de saveur trop forte. On est obligé de passer les fruits mous & succulents plusieurs fois dans le sucre, parcequ'ils sont plus difficiles à être pénétrés. On met pour cela les fruits sortant du sucre cuit à la plume égoutter sur un tamis pendant un jour ou deux : au bout de ce temps, on remarque qu'ils se sont ramollis, parceque l'humidité de l'intérieur liquéfie peu-à-peu le sucre qui étoit à la surface. Lorsqu'ils sont en cet état, on les plonge de nouveau dans le syrop qu'on a fait cuire à la grande plume : on répète cette opération deux ou trois

(1) Les Confiseurs nomment cette opération *faire blanchir* ; elle se fait, ou pour attendrir les substances, ou pour ôter une partie de la saveur de celles qui en ont une trop forte, comme l'angélique.

fois, & même davantage, à proportion que les fruits sont gros & succulents, & jusqu'à ce que le sucre qui recouvre leur surface ne se ramollisse plus; alors on les ferre dans des boîtes que l'on conserve dans un endroit chaud.

Gelée de Corne de Cerf.

℥ Raclures de Cornes de Cerf, ℥ j.
Eau, ℥ vj.

On met ces deux substances dans une marmite d'étain, qui puisse fermer assez exactement pour qu'il ne se fasse que peu ou point d'évaporation: on fait bouillir ce mélange à petit feu pendant douze heures; alors on passe la décoction tandis qu'elle est chaude, au travers d'un tamis de crin: on ajoute à cette liqueur,

Vin blanc, ℥ β.
Sucre, ℥ j.

On clarifie le tout avec un blanc d'œuf, & vingt-quatre grains de crème de tartre. Lorsque la liqueur est parfaitement claire, on la coule toute bouillante au travers d'un blanchet, sur lequel on a mis auparavant,

Cannelle en poudre grossière, 3 β.
Esprit de Citrons, 3 iij.

Alors on distribue la liqueur coulée dans plusieurs petits pots: elle prend, en refroidissant, la consistance d'une gelée bien tremblante.

R E M A R Q U E S.

Cette gelée ne peut se conserver qu'un jour dans les chaleurs de l'été, & deux ou trois jours tout au plus dans les froids de l'hiver. Lorsqu'elle se gâte, il se forme des taches blanches livides à sa surface, qui gagnent promptement le fond des pots: il se dégage alors une grande quantité d'air; elle se liquéfie, devient mousseuse, & elle exhale une odeur putride des plus désagréables.

On prépare de la même manière la gelée de vipères, la gelée de viandes: on retranche le sucre si on le juge à propos.

Vertus.

Ces gelées sont restaurantes, nourrissantes : celles de corne de cerf est légèrement astringente & adoucissante : on la donne dans les cours de ventre : on en fait prendre à la cuiller. On peut dessécher ces gelées entièrement pour pouvoir les mieux conserver ; c'est ce qui forme ce que l'on nomme *tablettes de bouillon*, dont nous parlerons dans un instant.

Blanc manger.

℥	Gelée de Corne de Cerf,	℥ viij.
	Sucre,	℥ iv.
	Amandes douces écorcées,	℥ j.
	Eau de fleurs d'Oranges,	℥ j.
	Esprit de Citrons,	gutt. iij.
	Zestes de Citrons récents,	℥ ʒ.

On chauffe un mortier de marbre avec de l'eau bouillante : d'une autre part, on fait liquéfier au bain marie la gelée de corne de cerf : on pile les amandes douces & les zestes de citrons dans le mortier chauffé, avec un pilon de bois : on fait un lait d'amandes avec la gelée de corne de cerf qu'on emploie en place d'eau : on ajoute sur la fin l'eau de fleurs d'orange & l'esprit de citron : on passe le tout au travers d'une étamine propre : on expose le vaisseau dans un endroit frais : ce mélange prend la consistance gélatineuse, mais blanche & opaque, à cause de l'émulsion. Cette espèce de gelée est plutôt un mets très agréable, qu'un médicament. On lui a donné le nom de *blanc manger* à cause de sa couleur blanche, & de ce que ce mélange est agréable à manger.

Bouillons secs pour la campagne, ou tablettes de Bouillon.

℥	Pieds de Veau,	n°. iv.
	Cuisse de Bœuf,	lb xij.
	Rouelle de Veau,	lb iij.
	Gigot de Mouton,	lb x.

On fait cuire ces viandes à petit feu dans une suffisante quantité d'eau, & on les écume comme à l'ordinaire : on passe le bouillon avec expression : on fait bouillir la viande une seconde fois dans de nouvelle eau : on passe

de nouveau : on réunit les liqueurs : on les laisse refroidir pour en séparer exactement la graisse : on clarifie le bouillon avec cinq ou six blancs d'œufs : on passe la liqueur au travers d'un blanchet , & on la fait évaporer au bain-marie , jusqu'en consistance de pâte très épaisse. Alors on lôte du vaisseau : on l'étend un peu mince sur une pierre unie : on la coupe par tablettes , de la grandeur qu'on juge à propos : on acheve de les sécher au bain-marie , ou dans une étuve , jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement seches & cassantes ; alors on les enferme dans des bouteilles de verre qu'on bouche exactement avec du liege.

Ces tablettes peuvent se conserver quatre ou cinq années en bon état , pourvu qu'elles soient enfermées bien séchement , comme nous venons de le dire. On peut , si l'on veut , faire entrer dans leur composition des volailles , des racines légumineuses , & des aromates , comme quelques clous de girofle , ou de la cannelle. La plupart des tablettes de viande que l'on débite , sont faites avec de la gelée de corne de cerf préparée sans sucre : elles peuvent être aussi nourrissantes que celles de viandes , mais elles sont moins agréables au goût.

Lorsqu'on veut se servir de ces tablettes , on en met la quantité que l'on veut , comme une demi once , dans un grand verre d'eau bouillante : on couvre le vaisseau , & on le tient sur les cendres chaudes pendant environ un quart d'heure , ou jusqu'à ce que ces tablettes soient entièrement dissoutes ; ce qui forme un excellent bouillon : on lui ajoute un peu de sel.

J'ai remarqué que lorsqu'on met du sel en formant les tablettes , il attire l'humidité de l'air & il empêche qu'on ne puisse les conserver aussi facilement qu'on le désire : il vaut mieux mettre le sel dans chaque bouillon à mesure qu'on le prépare.

Tablettes de Hockiac , ou colle de Peau d'Ane.

Les tablettes de hockiac , qu'on prépare à la Chine , & que l'on connoît en France sous le nom de *colle de peau-d'âne* , sont des tablettes faites avec des substances anima-

Vertus. les. On leur attribue la vertu de consolider les vaisseaux de la poitrine. On fait prendre ce remède dans la pulmonie, les crachements de sang. La dose est depuis un demi-gros jusqu'à deux gros. On la fait dissoudre dans quelques cuillerées de bouillon ou de thé : on peut encore la laisser dissoudre dans la bouche, comme on fait à l'égard du suc de réglisse. On prend deux prises de ce remède par jour, une le matin à jeun, & l'autre le soir en se couchant.

Des Conserves.

Ce que l'on connoît sous le nom de *conserves*, sont des électuaires simples, faits avec la pulpe ou la poudre d'une substance, & suffisante quantité de sucre. Les conserves ont été imaginées afin de conserver la vertu des substances. Il y a de deux espèces de conserves, de molles & de solides. Ces dernières portent les noms de *pastilles*, de *rotules*, de *tablettes*, &c. Nous en parlerons à l'article des électuaires solides.

Des Conserves molles.

Les conserves molles sont des médicaments qui servent le plus souvent pour en incorporer d'autres : on les prépare avec des matières végétales réduites en pulpes, qu'on mêle avec du sucre. Ces pulpes sont tirées des substances récentes, ou bien ce sont des poudres qu'on réduit en forme de pulpe, en les humectant avec de l'eau.

Les anciens pensoient que le sucre, en absorbant l'humidité des ingrédients, avoit la propriété de les conserver dans toute leur bonté, & que la fermentation que les conserves molles éprouvent quelque temps après qu'elles sont faites, sert à diviser & à unir avec le sucre les parties essentielles des végétaux qui tendent à se dissiper (1).

J'ai remarqué qu'il s'en faut de beaucoup que les choses se passent ainsi : presque toutes les conserves molles ne peuvent se garder plus d'un mois en bon état : plusieurs ne peuvent se faire qu'une fois l'année ; cependant on les

(1) Voyez la Pharmacopée de Lémery à l'article des Conserves.

emploie continuellement ou seules comme médicaments, ou comme excipients, pour former des bols & des pilules.

Les conferves qui sont décrites dans les *Dispensaires*, sont faites avec des feuilles, des fleurs ou des racines. Les unes sont seulement pilées long-temps avec le sucre, & pulpées avant ou après que le sucre y a été mêlé : les autres se font en délayant les pulpes de ces substances dans du sucre cuit à la plume, tandis qu'il est chaud & liquide ; mais ces médicaments ne peuvent se conserver pendant une année, parcequ'ils contiennent le mucilage des ingrédients, leur parenchyme le plus tendre, & une certaine quantité d'humidité, qui facilitent la fermentation de ces substances qui y sont très disposées. Le sucre, dans ces conferves, entre en fermentation plus facilement que lorsqu'il est seul, à raison des matières mucilagineuses fermentescibles avec lesquelles il se trouve allié, & qui accélèrent sa fermentation. Ces phénomènes n'arrivent pas avec la même facilité aux sirops qui ont été bien clarifiés & débarassés de toutes ces substances fermentescibles. La plupart des conferves faites suivant la méthode ordinaire, perdent, en fermentant, dans l'espace de quelques jours, leur couleur, leur odeur ; & les ingrédients perdent leur faveur : elles changent totalement de nature : elles perdent toute leur vertu : elles acquièrent d'abord une odeur vineuse : deviennent aigres, gonflées & remplies d'air. Quelque temps après qu'elles ont été dans cet état, elles s'affaiblissent, l'humidité s'évapore en partie au travers des papiers qui couvrent les pots ; les conferves candissent en-dessous, tandis qu'il se forme à leur surface une moisissure plus ou moins forte. Tous ces effets se passent en général dans l'espace de quatre mois, ou environ : quelques unes, comme la conserve de violettes, éprouvent ces changements plus rapidement, tandis que d'autres sont un peu plus long-temps à s'altérer.

On penseroit peut-être qu'en privant ces conferves d'une certaine quantité d'humidité, on remédieroit à tous ces inconvénients ; mais j'ai remarqué que cela n'est pas suffisant pour y remédier entièrement. Je n'ai trouvé rien de

plus efficace que le moyen que je vais proposer ; je pense qu'il doit conserver bien mieux les vertus des végétaux , & qu'il tend à perfectionner ce genre de médicament qui avoit absolument besoin de l'être : le voici.

On fait sécher les plantes , ou les parties des plantes avec lesquelles on veut former des conserves : on les réduit en poudre , & on les serre dans des bouteilles bien bouchées , comme nous l'avons indiqué précédemment. Mais comme toutes les plantes ne diminuent pas également pendant leur dessication , il convient de les peser avant & après , afin d'en tenir note pour déterminer les proportions de sucre qu'on doit mêler avec les poudres de ces substances. Voilà , en général , le plan de réforme que je propose sur les conserves molles ; il sera , ce me semble , aussi salutaire pour les malades , que commode pour les Médecins , puisqu'ils peuvent , à leur gré , diminuer ou augmenter l'activité des médicaments , en changeant , suivant les circonstances , les proportions des ingrédients sur celles du sucre ; ce qu'ils ne peuvent faire par les méthodes usitées jusqu'à présent.

Peut-être m'objectera-t-on que les fleurs aromatiques , comme sont celles de sauge , de romarin , &c. prendront , pendant leur dessication , une très grande quantité de leurs principes volatils , & que la poudre de ces substances fera des conserves moins efficaces que les fleurs récentes de ces plantes.

A cela je répondrai qu'en faisant attention à ce qui vient d'être dit sur le peu de temps que peuvent se garder les conserves , en comparaison des poudres faites avec soin , & conservées avec précaution , il sera facile de sentir tout le foible d'une pareille objection ; d'ailleurs , une conserve qui fermente , perd plus de principes volatils en deux heures , qu'une fleur pendant douze heures en séchant ; & lorsque cette fleur est réduite en poudre , & enfermée dans une bouteille , elle peut se conserver plusieurs années en bon état , comme je l'ai observé sur tous les végétaux odorants que j'ai conservés de cette manière.

Voici un état de la diminution de poids qu'éprouvent différentes substances végétales pendant leur dessication , prises fraîches , toutes au poids de huit onces.

Fleurs

Fleurs de Bourrache se font réduites à .	℥ j 3 .
Buglose à	℥ j.
Pavot rouge à	℥ j.
Camomille Romaine à	℥ ij 3 ij.
Genêt à	℥ x 3 ij.
Matricaire à	℥ ij 3 j.
Millepertuis à	℥ j 3 ℔.
Muguet à	℥ j.
Nénuphar à	℥ vj.
Œillets rouges à	℥ ij.
Romarin à	℥ j 3 v.
Roses rouges à	℥ ij 3 ℔.
Sauge à	℥ j 3 v 3 j.
Tilleul à	℥ ij 3 v.
Violettes à	℥ j.
Sommités d'Absinthe à	℥ j 3 vj.
de Gallium luteum à	℥ ij ℔.
Rosolis à	℥ j.
Racines d'Enula campana à	℥ j ℔.
Feuilles de Sanicle à	℥ ij 3 vj.
d'Euphrase à	℥ ij ℔.
Racines de Saxifrage à	℥ iij 3 ij.
Feuilles de Pervenche à	℥ ij 3 vij ℔.
Sommités de petite Centaurée à	℥ iij.
Feuilles de Bugle à	℥ ij.
Fleurs de Souci à	℥ j 3 iij.
Sommités de Scordium à	℥ j 3 v.
Eponges de Cynorrhodon à	℥ iij 3 vij.

Cette table, qui représente le poids réel des substances qui composent les conferves, démontre; 1°. qu'on fait ordinairement entrer une trop grande quantité de sucre sur celle des ingrédients; 2°. que les conferves des fleurs & des sommités des plantes devroient être dosées inégalement, au lieu qu'on les dose toutes également, puisqu'on prescrit une livre de sucre sur une demi-livre de chacun de ces végétaux récents, quoique, comme nous venons de le faire observer, ils ne diminuent pas tous dans les mêmes proportions en séchant. Quand même on voudroit les faire suivre l'ancien usage, il faudroit, ce me semble, doubler la dose de celles qui diminuent si considérablement, telles que sont les fleurs de violettes, celles de bourrache, de buglose, de coquelicot, de muguet, de nénuphar, &c.

qui toutes perdent près de sept huitièmes en séchant, tandis que d'autres fleurs & sommités ne diminuent que d'environ un quart, comme sont les fleurs de tilleul. Suivant ce qui vient d'être dit, la conserve d'énula campana, faite suivant l'usage ordinaire, contient environ une once & demie de cette racine sur deux livres de sucre : or, ces dispositions me paroissent mériter attention.

Les conserves liquides de roses se gardent très bien pendant l'année, parceque ces fleurs sont peu mucilagineuses : celle qui est faite avec les roses en poudre, peut se faire dans toutes les saisons. Peut-être seroit-on disposé à croire qu'on pourroit, à l'imitation de cette dernière, préparer toutes les autres de la même manière, mais j'ai remarqué le contraire, parceque la plupart des autres substances végétales contiennent plus de mucilage, & elles sont plus disposées à la fermentation que les roses de provins. Ce mucilage contenu dans les végétaux desséchés reprend toutes ses propriétés fermentescibles, lorsqu'il se trouve délayé dans de l'eau. Ainsi je ne connois pas de meilleur moyen pour remédier à tous ces inconvénients, que celui que j'ai proposé, ou de réduire toutes les conserves en tablettes.

Mais il y a des conserves qui ne peuvent se faire suivant notre nouvelle méthode, telles que sont celles de cochléaria, de beccabunga, & d'autres plantes de cette nature, parceque leur principale vertu réside dans leurs sucs & dans leurs principes volatils ; mais comme on a la facilité de se procurer la plupart de ces plantes dans toutes les saisons de l'année, il convient de les faire à mesure que l'on en a besoin, comme nous le dirons dans un instant.

La conserve de cynorrhodon ne doit pas non plus entrer dans ce plan de réforme, parcequ'elle a l'avantage de se garder en bon état toute l'année, & même plus long-temps. Voici un modèle de conserve faite par la méthode que nous proposons.

Conserve de fleurs de Bourraches.

℞ Fleurs de Bourraches séchées & pulvérisées, 3 j.

Sucre pulvérisé, 3 iv.
Eau, q. s. ou 3 iij.

On mêle le tout dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, pour former une sorte d'opiate.

De la même manière on peut préparer les conserves de fleurs de buglose, de pavot rouge, d'hypericum, de muquet & de toutes les fleurs & plantes altérantes, qui diminuent à peu-près de la même quantité pendant leur dessiccation.

R E M A R Q U E S.

Les feuilles, fleurs & racines qui perdent moins pendant leur exsiccation, peuvent s'employer en moindre dose, en observant toujours de faire entrer dans chaque conserve l'eau distillée de la même plante, lorsqu'elle est aromatique; par ce moyen on a des conserves plus fraîches & plus efficaces, & en même temps moins dégoûtantes, puisqu'elles se trouvent dépouillées de toutes les saveurs étrangères qu'elles acquièrent par la fermentation.

On peut, si l'on veut, pour une plus grande commodité, mêler le sucre en poudre avec les poudres de ces végétaux, & conserver ces mélanges bien secs dans des bouteilles bien bouchées: alors on forme, à mesure qu'on en a besoin, autant de conserves que l'on veut, en délayant ces poudres avec une suffisante quantité d'eau distillée de la même plante, ou avec de l'eau ordinaire, lorsque c'est la conserve d'une plante inodore; parceque les eaux distillées de ces dernières, comme nous l'avons dit, n'ont pas de grandes vertus, & que d'ailleurs elles communiqueroient à ces conserves des saveurs empyreumatiques désagréables, sans leur donner plus de vertus.

Conserve de Roses qu'on peut préparer en tout temps.

℥ Rosés de Provins séchées & pulvérisées, . . 3 iij.
Eau rose, 3 viij.
Sucre, lb j ss.

On met dans un vaisseau convenable la poudre de roses: on la délaie avec l'eau rose: on laisse macérer ce mé-

lange à froid pendant cinq ou six heures : il prend la consistance d'une pulpe : alors on fait cuire le sucre à la plume, comme nous l'avons dit précédemment : on délaie avec un bistortier la pulpe de rose dans le sucre tandis qu'il est chaud & encore liquide : on fait chauffer un peu ce mélange, afin que le sucre pénètre bien la pulpe : on met la conserve dans un pot, & on la garde pour l'usage.

Quelques personnes avivent la couleur de cette conserve en y ajoutant un peu d'esprit de vitriol : mais cette méthode est blâmable pour les raisons que nous avons dites en parlant du miel rosat.

Vertus. Cette conserve est légèrement astringente. On la donne pour arrêter le cours de ventre & le vomissement : elle fortifie le cœur & l'estomac : elle aide à la digestion. Le plus souvent cette conserve est l'excipient des autres médicaments, principalement des bols & des pilules.

Conserve de Cynorrhodon.

℥	Pulpe de Cynorrhodon,	℔ j.
	Sucre,	℔ j. β.

On amasse, dans la saison, des fruits de cynorrhodon bien mûrs : on les coupe en deux : on sépare exactement le pédicule, le haut du calice, les graines & le duvet qui se trouvent dans l'intérieur : on les arrose avec un peu de vin rouge : on couvre le vaisseau : on laisse macérer ce mélange dans un endroit frais pendant vingt-quatre heures, ou jusqu'à ce que le fruit soit suffisamment ramolli : alors on le pile légèrement dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : on tire la pulpe par le moyen d'un tamis de crin, comme nous l'avons dit en son lieu : il reste l'écorce dure & ligneuse du fruit, qu'on rejette comme inutile. (C'est afin de ne le point réduire en pulpe, que nous avons recommandé de piler légèrement ce fruit.) Lorsqu'on a suffisamment de cette pulpe, on fait cuire le sucre à la plume, & l'on y délaie la pulpe : on fait chauffer le mélange un instant, & on le coule dans un pot pour le conserver. On en a deux livres & demie.

Vertus. La conserve de cynorrhodon arrête le cours de ventre :

elle est diurétique : on s'en sert pour la gravelle & dans les coliques néphrétiques. La dose est depuis un gros jusqu'à Dose.
une once.

Conserve de Cochlearia.

℞ Feuilles de Cochlearia récentes, ℥ ij.
Sucre, ℥ vj.

On pile ensemble ces deux substances, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, jusqu'à ce que la plante soit réduite en pulpe : alors on passe cette conserve au travers d'un tamis de crin, de la même manière qu'on le fait à l'égard des pulpes. Cette conserve ne peut se garder que quelques jours en bon état : c'est pourquoi on ne doit la préparer qu'à mesure que l'on en a besoin, & toujours sans le secours de la chaleur. On ne doit employer que les feuilles & l'extrémité des petites tiges tendres, & rejeter les grosses, parcequ'elles sont trop ligneuses & de moindre vertu.

La conserve de cochlearia convient dans les affections Vertus.
scorbutiques : elle leve les obstructions : elle excite l'urine.
La dose est depuis un gros jusqu'à six. Dose.

Des Poudres composées.

Les poudres composées sont des mélanges de différents ingrédients pulvérisés ensemble, ou pulvérisés séparément, puis mêlés. Elles sont la base des électuaires, des confecti-
ons & opiates dont nous parlerons bientôt.

On nomme assez ordinairement *especes*, des poudres composées qui contiennent tous les ingrédients d'un élec-
tuaire.

On doit éviter de faire entrer dans les poudres officinales des sels alkalis fixes, comme le sel de tartre, le sel d'absinthe, &c. parceque ces sels attirent l'humidité de l'air, laquelle fait gâter les poudres.

Silvius établit un ordre pour la pulvérisation des substances qui doivent former une poudre composée : cet ordre paroît très bon au premier abord : c'est celui qu'on a suivi jusqu'à présent ; il suppose une poudre composée,

dans laquelle on fait entrer des bois durs , des racines ligneuses , des plantes entières , des feuilles de plantes , des semences seches , des gommes , des résines &c. Il recommande de piler d'abord les substances dures , & d'ajouter successivement celles qui sont de moins en moins difficiles à réduire en poudre ; de mettre avec ces dernières les substances visqueuses , telles que sont certaines gommes-résines , afin de mieux absorber leur viscosité , & d'attendre que les premières substances mises dans le mortier soient pulvérisées en grande partie avant d'en ajouter de nouvelles , afin que la poudre composée se trouve le plus uniforme qu'il est possible. Enfin il recommande d'ôter les écorces des semences huileuses & de les piler à part , afin que l'huile n'empêche point les autres substances de passer au travers du tamis. Il recommande aussi de n'ajouter ces semences aux poudres qu'à mesure qu'on a besoin des poudres , à moins qu'on n'ait occasion de les renouveler souvent , parcequ'il a remarqué qu'elles ne peuvent se garder un mois en bon état : l'huile de ces semences rancit , & communique aux poudres de mauvaises odeurs & de mauvaises qualités.

Silvius recommande encore de ne jamais piler avec les substances végétales & animales les matières pierreuses & métalliques , mais de les broyer à part & de les mêler à la poudre après qu'elle est faite ; parceque , comme le remarque fort bien cet Auteur , ces substances se pulvériseroient très grossièrement : elles ressembleroient à du sable qu'on auroit mêlé dans ces poudres.

Nous ferons plusieurs remarques sur ces règles établies par Silvius , & adoptées par quelques personnes sans aucune restriction.

1^o. Par la méthode de Silvius , tous les ingrédients d'une poudre composée se pilent en même temps : la première portion de poudre se trouve mêlée avec la dernière. Or nous avons fait observer , en parlant des poudres simples , qu'il y a des substances dont la première portion de poudre est la meilleure que celle qui vient après , comme sont la plupart des feuilles ; tandis qu'au contraire il y en a d'autres

dont les dernières portions sont beaucoup plus efficaces : tels sont le quinquina , le jalap , la racine de turbith , &c. Par cette méthode toutes ces différentes portions de poudres sont confondues avec les autres substances qui se pulvérisent en même temps.

2°. Parmi un certain nombre de substances qu'on pulvérisé ensemble , il s'en trouve toujours quelques unes qui sont plus légères , qui s'élèvent hors du mortier , & qui voltigent dans l'air en pure perte. Les ingrédients de la poudre restante ne se trouvent plus alors dans les mêmes proportions qu'on les y avoit fait entrer d'abord , d'où il résulte que cet ordre est défectueux à bien des égards.

Pour remédier à tous ces inconvénients , nous croyons qu'il vaut infiniment mieux piler & pulvériser chacune séparément toutes les substances qui entrent dans une poudre , composée , les mêler ensuite dans un mortier , & les passer au travers d'un tamis , afin de rendre le mélange plus parfait.

On m'objectera peut-être qu'il est nécessaire de faire entrer dans les poudres composées des résines ; des gommes-résines , & des semences huileuses , qu'on ne peut pulvériser lorsqu'elles sont seules. En examinant les différents exemples des poudres composées , dont nous allons parler , nous donnerons les moyens de surmonter ces difficultés ; ils serviront de réponse à cette objection.

Poudre Anti-spasmodique.

℥	Gui de Chêne ,	3 j β.
	Racines de Valériane sauvage ,	} āā. . . 3 β.
	Dictame ,	
	Pivoine ,	
	Ongle d'Elan ,	
	Cinabre ,	3 ij.
	Semences d'Atriplex ,	3 ij.
	Corail rouge préparé ,	} āā. . . 3 j β.
	Succin préparé ,	
	Corne de Cerf préparée à l'eau ,	
	Castor ,	℥ j.
	Semences de Pivoine ,	3 β.

On met la semence de pivoine dans un mortier ; on

frappe légèrement dessus pour casser l'écorce seulement : on sépare les amandes huileuses d'avec les fragments d'écorces, qu'on jette comme inutiles. On pile ces amandes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : lorsqu'elles sont suffisamment pilées & réduites en pâte, on ajoute le corail rouge & le succin, qui ont été préparés sur le porphyre, comme nous l'avons dit en son lieu : ensuite on ajoute les autres substances qu'on a pulvérisées chacune séparément : on mêle ces poudres le plus exactement qu'il est possible, & on les passe au travers d'un tamis de soie médiocrement ferré : on enferme la poudre dans une bouteille qui bouche bien, & on la garde pour l'usage. La semence d'atriplex est farineuse, elle se pulvérise facilement seule. Par cette méthode, les ingrédients qui composent cette poudre, s'y trouvent exactement dans les proportions qu'ils sont prescrits ; & l'on peut, en pulvérisant les choses séparément, faire un choix de la première ou de la dernière portion de poudre, qu'on fait être les meilleures, pour les employer dans les poudres composées. Comme la semence de pivoine contient beaucoup d'huile grasse expressive, qui rancit dans la poudre quelque temps après qu'elle est faite, on peut, si l'on veut, la supprimer, pour ne la mettre qu'à mesure qu'on a besoin de cette poudre, comme le prescrit Silvius.

Nous ne dirons rien sur la manière de pulvériser l'ongle d'élan, ni sur les autres substances : nous en avons parlé dans leur temps.

Vertus. Cette poudre convient dans les spasmes, dans les convulsions & les maladies vaporeuses : elle est hystérique, tonique & astringente ; elle convient encore dans l'épilepsie. *Dose.* La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros.

Poudre de Guttete.

℥ Gui de Chêne,	}	āā. 3 ℔.
Racines de Dictame,		
Pivoine,		
Semences de Pivoine,	}	āā. 3 ij.
Semences d'Atriplex,		
Corail rouge préparé,		
Ongle d'Elan,		3 ℔.

On mêle toutes ces substances , qu'on a pulvérisées chacune séparément , & on forme du tout une poudre comme la précédente.

On donne la poudre de Guttete dans les maladies vapo-^{Vertus.} reuses & de nerfs : on la fait prendre aux enfants pour appaiser les convulsions épileptiques , & celles qui sont occasionnées par la pousse des dents. La dose pour les ^{Dose.} enfants est depuis deux grains jusqu'à un scrupule ; & pour les adultes , depuis cette dernière dose jusqu'à un gros & demi.

R E M A R Q U E S.

On fait quelquefois entrer des feuilles d'or & d'argent dans les poudres anti-spasmodique & de Guttete ; mais ce n'est que comme ornement : ces métaux parfaits n'ont aucune vertu médicinale , tant qu'ils sont sous le brillant métallique. Lorsqu'on les fait entrer dans ces poudres , on les ajoute après que le mélange est fait : on se contente de déchiqueter ces feuilles , & on les mêle grossièrement avec une spatule , afin de ne les point réduire en poudre fine , parcequ'il faut qu'elles soient très apparentes.

Poudre d'Or de Z E L.

℥ Cinabre artificiel préparé ,	℥ j.
d'Antimoine préparé ,	℥ ss.
Sucre candi pulvérisé ,	℥ ij.
Ambre gris ,	} āā. . . 3 j.
Huile essentielle de Cannelle ,	

On broie ensemble , sur un porphyre , les deux especes de cinabres & le sucre : lorsque ces matieres sont suffisamment broyées & mêlées , on pulvérise l'ambre gris dans un mortier , avec une portion du premier mélange , pour faciliter sa pulvérisation : lorsqu'il est suffisamment divisé , on ajoute le reste de la poudre & l'huile essentielle de cannelles , qu'on met goutte à goutte : on fait de tout un mélange exact , & on le conserve dans un flacon qui bouche bien.

Cette poudre est stomachique ; elle convient dans les ^{Vertus.}

foiblesſes, les vapeurs, les palpitations de cœur, les coliques, les indigestions, pour l'épilepsie : on la dit propre à réparer les forces des vieillards : elle est sudorifique. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

R E M A R Q U E S.

Cette poudre à une apparence grossière, comme si elle avoit été mal pulvérisée, à raison de l'huile essentielle de cannelle qui pelotonne le sucre; mais cela est assez indifférent.

On fait entrer dans cette poudre du cinabre d'antimoine : je pense que, lorsqu'il est bien préparé, il ne contient rien qui soit différent du cinabre ordinaire : il est d'une couleur brune, lorsqu'il n'est pas suffisamment sublimé & purifié : il est en tout semblable au cinabre ordinaire, lorsqu'il a été sublimé convenablement.

Plusieurs Pharmacopées prescrivent dans certaines compositions de Pharmacie du cinabre naturel; mais on doit éviter de l'employer, quelque pur qu'il paroisse, parcequ'il arrive souvent que le mercure, dans ces sortes de cinabre, est minéralisé en même temps par le soufre & par l'arsenic. Il est absolument nécessaire d'employer du cinabre artificiel qu'on a fait soi-même.

Poudre Diatragacanthé froide.

℥ Gomme Adragant,	℥ j.
Arabique,	℥ v.
Amidon,	℥ ij.
Sucre,	℥ j ℥.
Réglisse,	
Quatre grandes semences froides, } aā. .	℥ j.
Semences de Pavot blanc,	

On réduit en pâte dans un mortier les quatre semences froides & la semence de pavot blanc : alors on ajoute les autres substances, qu'on a pulvérisées auparavant chacune séparément : on forme du tout une poudre qu'on passe au travers d'un tamis afin que le mélange soit plus exact.

Vertus. Cette poudre est adoucissante & astringente : on la donne dans les maladies de poitrine & les crachements de

sang, les inflammations & la pituite. La dose est depuis six grains jusqu'à un gros. Dose.

R E M A R Q U E S.

On ne doit préparer qu'une petite quantité de cette poudre à la fois, afin de la renouveler souvent, parceque l'huile des semences rancit quelque temps après que la poudre est faite : elle produit alors plus de mal que de bien ; elle est âcre, & occasionne des inflammations dans la gorge.

Poudre d'Iris composée.

℥ Iris de Florence pulvérisée, }
Poudre Diatrachanthé froide, } āā. . . ʒ j.
Sucre candi, }

Mêlez & faites du tout une poudre suivant l'art.

Cette poudre est pectorale, adoucissante, incisive, propre à diviser & à évacuer la pituite : on la fait prendre aussi dans l'asthme. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi gros ou deux scrupules. Vertus. Dose.

Poudre tempérante de STAHL.

℥ Tartre vitriolé, }
Nitrate pulvérisé, } āā. . . ʒ ix.
Cinabre préparé, . . . ʒ ij.

On mêle ces trois substances sur un porphyre.

On donne cette poudre dans les inflammations de la gorge, dans les chaleurs d'entrailles, dans les fièvres ardentes & dans les rétentions d'urine. Stahl la recommande pour calmer les commotions vives du sang, qui sont accompagnées de chaleur, d'élancements, de pulsations, battements de cœur, palpitations : elle convient aux gens vaporeux. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule ; mais la dose la plus ordinaire est de douze grains. Vertus. Dose.

Sucre Vermifuge.

℥ Æthiops minéral préparé par le feu, . . ʒ ij.
Mercure crud, . . . ʒ ij.
Sucre en poudre, . . . ʒ vij.

On triture le mercure avec l'æthiops pour l'éteindre, lorsqu'il l'est parfaitement, on ajoute le sucre, on le mêle très exactement : on conserve cette poudre dans une bouteille.

Vertus. Ce sucre convient dans les maladies vermineuses; on en
Dose. donne deux fois par jour à la dose de six grains jusqu'à vingt-quatre, enveloppé dans un peu de confiture pour former un bol.

R E M A R Q U E S.

Quelques dispensaires prescrivent un sucre vermifuge fait avec du sucre & du mercure coulant, en recommandant de triturer ces deux substances jusqu'à ce que le mercure soit éteint; mais cela est absolument impossible, le mercure reste coulant & le sucre reste blanc. Si on ajoute de l'eau pour faciliter l'extinction, le mercure se divise un peu & se rassable à mesure que l'eau s'évapore. J'ai trituré sans relâche un pareil mélange pendant plus de quinze jours sans plus de succès; mais par l'interméde de l'æthiops que nous prescrivons le mercure s'éteint fort bien.

Poudre contre les Vers.

℥	Coralline préparée,	}	āā. . . . 3 j.
	Semen-contrā,		
	Semences d'Absinthe,		
	de Tanaïsie,		
	Pourpier,		
	Citron,		
	Feuilles de Scordium,		
	Séné,		
	Rhubarbe,		

Toutes ces substances peuvent se réduire en poudre fine, chacune séparément, à l'exception de la semence de citron : on doit la monder de son écorce ligneuse, & ensuite on la réduit en pâte dans un mortier : on ajoute les autres poudres, & on forme du tout une poudre comme les précédentes.

Vertus. Cette poudre tue les vers, & les évacue d'une manière

douce & sans fatiguer. La dose est depuis six grains pour les enfants, jusqu'à un gros pour les adultes. Dose

Poudre Diarrhodon.

℥	Roses de Provins,	3 j.
	Santal citrin, } āā.	3 j β.
	rouge, }	
	Semences de Fenouil, {	
	Basilic, { āā.	3 β.
	Scariole, {	
	Pourpier, {	
	Plantain, {	
	Gomme arabique, { āā.	3 ij.
	Ivoire calciné, {	
	Mastic en larmes, {	
	Semences de Berberis, {	
	Cannelle, { āā.	3 j.
	Bol d'Arménie préparé, {	
	Terre sigillée préparée, {	
	Perles fines préparées, {	

On forme de toutes ces substances une poudre de la même manière que les autres. Le bol d'Arménie, la terre sigillée & les perles doivent être préparées comme nous l'avons dit en son lieu. On emploie ordinairement de petites perles que l'on nomme *semences de perles* : cette matière est un absorbant, auquel on pourroit substituer, sans inconvénient, les coquilles d'œufs préparées.

Cette poudre fortifie le cœur & l'estomac ; elle aide à la digestion ; elle est astringente : on la donne pour arrêter le vomissement, dans les pertes & les fleurs blanches. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Dose

Poudre des trois Santaux.

℥	Santal citrin, {	
	rouge, { āā.	3 iij.
	blanc, {	
	Roses de Provins, {	
	Rhubarbe, { āā.	3 ij.
	Ivoire calciné, {	
	Régliſſe, {	

On mêle toutes ces substances réduites en poudre, cha-

cune séparément, & on forme du tout une poudre : l'ivoire calciné doit être auparavant broyé sur le porphyre.

Vertus. On estime cette poudre cordiale, stomachique & hépatique, pour lever les obstructions de la rate, & pour réparer les forces après de grandes maladies. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

Poudre de la Comtesse de Kent, ou Poudre de serres d'Ecrevisses de mer.

℥ La partie noire des pinces d'écrevisse de mer, ℥ iij.
 Yeux d'écrevisses préparés, }
 Corail rouge préparé, } āā. . ℥ j.
 Succin préparé, }
 Corne de Cerf préparée à l'eau, }
 Viperes, }
 Perles préparées, } āā. ℥ ℞
 Bézoar oriental, }

On broie toutes les substances absorbantes, chacune séparément, ainsi que le succin : on mêle toutes ces matières sur le porphyre, bien exactement, avec la poudre de vipere : on serre la poudre dans une bouteille qui bouche bien.

On ne fait entrer ordinairement dans cette poudre que la partie noire des serres d'écrevisses de mer : cependant la partie supérieure, qui est jaunâtre, pourroit être également employée : elle n'en differe absolument que par la couleur, & elle a la même vertu absorbante : c'est un choix que faisoient les anciens, qui n'est fondé sur rien.

Vertus. On donne cette poudre pour arrêter le dévoiement qui survient dans la petite vérole : elle absorbe les aigres de l'estomac : on lui attribue une vertu sudorifique. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi gros.

Poudre absorbante.

℥ Vitriol de Mars, ℥ vj.
 Coquilles d'huitres préparées, }
 Yeux d'écrevisses préparés, } āā. . . ℥ j ℞.
 Corail rouge préparé, }
 Antimoine diaphorétique, }
 Cinabre préparé, }

Extrait d'Opium ,
Huile essentielle de Girofle, } *āā.* . . . 3 j.

On fait sécher le vitriol de Mars au soleil ou au bain-marie, pour le priver d'une partie de l'eau de sa crySTALLISATION : on le mêle avec toutes les autres substances réduites en poudre ; & sur la fin du mélange, on ajoute l'huile essentielle de girofle. L'extrait d'opium peut se pulvériser seul, lorsqu'il a été bien séché au bain-marie. On doit enfermer cette poudre dans une bouteille qui bouche bien, à cause de cette dernière substance qui attire l'humidité de l'air.

Cette poudre est absorbante, sudorifique, anodine, *Vertus.* hystérique : elle convient aux hypocondriaques, dans les palpitations de cœur. La dose est depuis six grains jusqu'à Dose. demi-gros.

Poudre d'Ambre.

℥ Cannelle,	}	<i>āā.</i> 3 iij.
℥ Zédoaire,		
℥ Girofle,		
℥ Macis,		
℥ Noix muscade,		
℥ Malabattrum,		
℥ Galanga,	}	<i>āā.</i> 3 ij.
℥ Bois d'Aloës,		
℥ Santal citrin,		
℥ Ecorces de citrons,	}	<i>āā.</i> . 3 j.
℥ Semences de Cardamome major,		
	minor,	
℥ Ambre gris,		

Toutes ces substances peuvent se réduire en poudre, chacune séparément : on met l'ambre gris dans un mortier : on le triture avec les poudres les plus sèches pour le mieux diviser : lorsqu'il l'est suffisamment, on ajoute les ingrédients pulvérisés : on forme du tout une poudre que l'on conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Elle fortifie le cerveau, le cœur & l'estomac : elle aide à *Vertus.* la digestion : elle excite la semence : elle est sudorifique. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. *Dose.*

Poudre lénificante.

℥ Safran Gâtinois,	{	āā. 3 v.
Zédoaire,		
Bois d'Aloës,		
Girofle,		
Ecorces de Citrons,		
Galanga minor,		
Macis,	{	āā. 3 ij.
Noix muscades,		
Styrax calamithe,		
Semences de Basilic,		
Semences d'Anis,		
Ivoire,		
Thym,	{	āā. 3 j.
Epithym,		
Perles préparées,		
Os de cœur de Cerf,		
Camphre,		
Ambre gris,		
Musc,		℥ j.

Toutes les substances qui entrent dans cette poudre, peuvent se pulvériser chacune séparément, à l'exception des noix muscades, du styrax calamithe, & du camphre. Il convient de les épister & de les réduire en pâte dans un mortier : on ajoute une partie des poudres successivement, afin d'absorber la viscosité de ces matières : on passe le mélange au travers d'un tamis : on pile de nouveau ce qui reste sur le tamis avec le restant de la poudre : on la passe, comme dessus, au travers d'un tamis : par ce moyen, on parvient à mêler ces matières avec les poudres seches, sans qu'il y ait de perte sensible de l'une ou de l'autre substance.

On peut, de la même manière, incorporer dans les poudres composées toutes les gommes résines, qui sont difficiles à pulvériser tant qu'elles sont seules : il suffit de ne les faire entrer que dans des proportions convenables avec des substances seches. D'ailleurs, si on les faisoit entrer en trop grande quantité, on n'en viendrait pas mieux à bout par la méthode ordinaire.

Veritas.

Cette poudre fortifie l'estomac ; elle aide à la digestion, elle

elle excite l'appétit, elle corrige la mauvaise haleine, elle répare les forces perdues par des épuisements ou de longues maladies : on la dit propre pour dissiper la mélancolie & les palpitations : elle excite la semence. La dose est depuis Dose. douze grains jusqu'à un gros.

Poudre d'Arum composée, ou Poudre Stomachique de Birckman.

℞ Racines d'Arum,	℥ ij.
de Calamus aromaticus, } āā.	℥ j.
de Saxifrage, }	
Yeux d'Ecrevisses préparés,	℥ ss.
Cannelle,	℥ iij.
Sel de Duobus,	℥ ij.
Sel ammoniac,	℥ ij.

On forme du tout une poudre suivant les règles que nous avons détaillées.

On dit cette poudre propre pour les maladies de l'esto- Vertus. mac & du cerveau, pour la mélancolie hypocondriaque, pour lever les obstructions du mésentère. La dose est de- Dose. puis douze grains jusqu'à un gros.

R E M A R Q U E S.

L'auteur de cette poudre prescrit de prendre les racines d'arum lorsqu'elles commencent à pousser des paquets de feuilles, de les laver, de les couper par tranches, & de les faire infuser à deux reprises dans du vin blanc, la première fois pendant vingt-quatre heures, pendant douze heures pour la seconde, & de faire sécher ensuite ces racines pour pouvoir les pulvériser. Son intention, par cette préparation, est d'adoucir la vertu trop purgative de cette racine. Mais comme on lui enlève entièrement cette vertu par ces infusions répétées, on est dans l'usage de l'employer sans routes ces préparations.

Poudre astringente.

℞ Racines de Tormentille, }	āā.	℥ iij.
Confoude, }		
Bistorte, }		

Fleurs de Grenades,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 ij.
Graines de Kermès,				
Semences de Plantain,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 j.
Berberis,				
Ivoire crud,			3 j β .
Sang de dragon,			3 ij.
Mastic en larmes,			3 j.
Succin,	}	préparés, $\bar{a}\bar{a}$	3 j β .
Bol d'Arménie,				
Terre sigillée,				
Corail,				
Cachou,			3 ij.
Opium,			Gr. viij.

On forme du tout une poudre comme les précédentes.

Vertus. Cette poudre convient dans le vomissement, dans le crachement de sang, les hémorrhagies, les pertes & les fleurs blanches; elle est puissamment astringente : on la fait prendre aussi pour arrêter les gonorrhées. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

Poudre sternutatoire.

℥ Feuilles de Marjolaine,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 j.
Bétoine,				
Fleurs de Muguet,	}		3 β .
Feuilles d'Asarum,				

Faites du tout une poudre composée suivant l'art.

Vertus. On en fait usage de la même manière que la suivante; elle sert aux mêmes usages.

Autre Poudre sternutatoire, connue sous le nom de Poudre capitale de Saint-Ange.

℥ Feuilles d'Asarum,	3 j.
Ellébore blanc,	3 j.

On pulvérise chacune séparément ces deux substances : on les mêle ensemble, & on les conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Cette poudre est de la composition d'un Empyrique qui lui a donné son nom : j'en rapporte ici la recette, parceque son auteur n'a pas laissé de l'accréditer. Elle produit de plus grands effets que la précédente, à cause de l'ellébore blanc

qu'il y fait entrer. On fait usage de cette poudre comme du tabac rapé : on n'en prend qu'une très petite quantité d'abord, afin de fonder ses effets.

Cette poudre fait éternuer : les secouffes qu'elle occasionne, font un ébranlement dans la tête, qui produit un relâchement & un écoulement d'eau : elle décharge la tête ; mais elle est sujette à donner de l'enchifrenement. On peut, si l'on veut, pour la rendre plus douce, faire infuser l'ellébore dans six onces d'eau bouillante, jeter l'infusion, faire sécher la poudre, & la mêler ensuite avec celle d'asarium, elle fera alors aussi douce que la précédente.

Poudre amere pour la Goutte.

℥ Racines de Gentiane,	}	āā. . . 3 j.
de grande Centaurée,		
d'Aristolochie ronde,		
Sommités de Chamædris,		
Chamæpitys,		
Petite Centaurée,		

On forme une poudre composée avec toutes ces substances réduites en poudre, chacune séparément.

Cette poudre est stomachique, vermifuge détersive, vulnéraire, fébrifuge : on la fait prendre dans l'accès de la goutte, lorsqu'il y a quelques dispositions fébriles. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

Poudre purgative pour la goutte, de M. PERARD.

℥ Semences de Chardon bénit,	}	āā. . . 3 iv.
Carthame,		
Diagrede,	}	āā. . . 3 iv.
Racines de Salspareille,		
Squine,		
Gayac,	}	āā. . . 1 j.
Crème de Tartre,		
Séné mondé,		
Cannelle,		

On forme du tout une poudre suivant l'art.

La semence de chardon bénit peut se pulvériser seule ; il faut séparer l'écorce de celle de carthame, & la réduire

en pâte dans un mortier, avant que de la mêler avec les autres poudres.

Vertus. Cette poudre est un très bon purgatif: on s'en sert avec succès pour évacuer l'humeur de la goutte. On en prend une dose. un gros au déclin de chaque lune, mais jamais pendant l'accès.

*Poudre Cornachine, ou de Tribus, ou du Comte de
WARWICK.*

℥	Diagrede,	}	āā. . .	℥ j.
	Crème de Tartre,			
	Antimoine diaphorétique,			

On mêle & on forme du tout une poudre.

Vertus. Cette poudre est un fort bon purgatif. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Il faut éviter de la faire Dose prendre dans les maladies inflammatoires.

R E M A R Q U E S.

Quelques personnes pensent que la poudre cornachine acquiert une vertu émétique en vieillissant, à raison de l'acide huileux du tartre, qui agit d'une manière insensible sur l'antimoine diaphorétique; il y en a même plusieurs exemples cités par de bons Praticiens. Mais il y a lieu de présumer que cet effet n'a lieu que lorsque l'antimoine diaphorétique, a été mal préparé, & sur-tout lorsqu'il a été fait avec du régule d'antimoine. J'ai remarqué que la crème de tartre dissout mal l'antimoine diaphorétique; & celui qu'elle a dissous ne m'a point paru changé de nature: en second lieu, je n'ai point remarqué d'effet émétique à de la poudre cornachine faite depuis dix années, & qui avoit été préparée avec de l'antimoine diaphorétique fait avec une partie d'antimoine crud & trois parties de nitre.

Mais lorsqu'on prépare l'antimoine diaphorétique avec parties égales de régule d'antimoine & de nitre, il est certain que cette espèce d'antimoine diaphorétique peut, par son séjour avec la crème de tartre, devenir émétique pour deux raisons.

1°. Le régule d'antimoine, qui ne contient plus de

soufre, ne détonne pas avec le nitre, comme l'antimoine crud. 2°. Lorsqu'on n'emploie que parties égales de nitre & de régule d'antimoine, le nitre calcine, à la vérité, la surface de chaque molécule du régule divisé; mais l'intérieur n'est, pour ainsi dire, qu'à demi calciné, & qu'à demi privé de son phlogistique. Cela est si vrai, qu'en lavant cette espèce d'antimoine diaphorétique, on n'en trouve que la moitié réduite en poudre fine: l'autre portion est en petites écailles argentines brillantes, semblables à de beau mica blanc; & on ne peut réduire cette portion en poudre fine, qu'en la passant sur le porphyre. Quelques personnes ne préparent leur antimoine diaphorétique qu'avec le régule d'antimoine, parcequ'il est moins coûteux; & plus facile à préparer. Elles pourroient remédier à cet inconvénient, en broyant ensemble sur le porphyre le régule & le nitre; mais cette main-d'œuvre est trop embarrassante pour des gens qui sont dans l'impuissance d'en sentir l'utilité, & qui d'ailleurs s'inquietent fort peu des effets des remèdes qu'ils préparent: ils ne cherchent que le coup d'œil & l'apparence.

Poudres vomitives d'Helvétius.

℞ Tartre Emétique,	℥ j.
Ipecacuanha,	℥ iv.
Crème de Tartre,	℥ viij.

On mêle ensemble ces trois substances, qu'on a pulvérisées séparément auparavant: on passe le mélange au travers d'un tamis de soie pour être sûr qu'il est exact.

La dose est de dix-huit grains.

Dose.

Poudre Hydragogue.

℞ Jalap,	℥ 6.
Méchoacan,	℥ ij.
Gomme gutte,	℥ 6.
Cannelle, } <i>āā.</i>	℥ iv.
Rhubarbe, } <i>āā.</i>	
Feuilles de Soldanelle, } <i>āā.</i>	℥ j.
Semences d'Hieble, } <i>āā.</i>	
d'Anis, } <i>āā.</i>	

N n iij

Faites du tout une poudre suivant l'art.

Vertus. Cette poudre est fortement purgative : elle convient
Dose. dans l'hydropisie pour purger & évacuer les eaux. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules.

Poudre de Mademoiselle GRIMALDI.

℞	Résine de scammonée pulvérisée , . . .	℥ ij. 3 j.
	Safran de mars préparé à la rosée , . . .	℥ iv 6.
	Magnésie blanche ,	℥ j.
	Crème de Tartre pulvérisée ,	℥ iij.
	Noir de Fumée ,	℥ x.
	Perles Orientales préparées , } <i>āā.</i> . . .	℥ j.
	Bezoard Oriental préparé , }	
	Huile essentielle de Genievre , }	
	Baume de Copahu , }	℥ iij.

On met dans un mortier de marbre toutes les substances qui sont en poudre , on les mêle exactement & on ajoute l'huile essentielle de genievre & le baume de Copahu : on triture ce mélange jusqu'à ce que ces dernières substances soient bien incorporées : on passe la poudre au travers d'un tamis , & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. On dit cette poudre bonne pour la fièvre , & contre les maladies de la peau , & singulièrement pour les dartres ; on la dit aussi stomachique. Mais cette poudre doit être purgative à raison de la résine de scammonée qu'on fait entrer dans sa composition. La dose est de quarante grains.

Poudre de VERNIX.

℞	Vitriol blanc ,	} <i>āā.</i>	℥ j.
	bleu ,		
	Alun calciné ,		
	Céruse ,		
	Terre figillée ,		

On fait liquéfier ensemble , dans un creuset , les deux vitriols & l'alun : on coule la matière dans un mortier de fer , on la pulvérise , & on ajoute la céruse & la terre figillée : on mêle le tout exactement , & on ferre la poudre dans une bouteille.

Cette poudre ne s'emploie que pour l'extérieur : elle est ^{Vertus.} astringente : elle arrête le sang, étant appliquée sur les plaies : on la fait entrer dans les injections astringentes, lorsqu'il est nécessaire d'arrêter la gonorrhée.

Poudre de Corail anodine d'HELVETIUS.

℥ Opium,	℥ iv.
Myrrhe,	℔ j β.
Cascarille,	℔ j.
Bol d'Arménie,	℥ iv.
Cannelle giroflée,	℔ j.
Corail rouge préparé,	℥ iv.

On pulvérise toutes ces substances chacune séparément : on les mêle ensuite, & on conserve la poudre dans une bouteille qu'on bouche bien.

Cette poudre est calmante, astringente, stomachique : ^{Vertus.} on la donne dans les cours de ventre, dans les dyssenteries, dans les coliques d'estomac, dans les pleurésies : elle est un peu sudorifique. La dose est depuis dix-huit grains jusqu'à ^{Dose.} deux scrupules. Cette poudre contient un grain d'opium par chaque prise de dix-huit grains.

R E M A R Q U E S.

Dans la première édition de cet Ouvrage, on trouve une poudre qui porte le même nom que celle-ci : la recette m'en avoit été donnée comme étant véritable ; mais ayant examiné par moi-même de cette poudre venant de l'auteur ; j'ai trouvé qu'elle étoit composée telle que nous en donnons ici la recette.

Poudre fébrifuge & purgative d'HELVETIUS.

℥ Quinquina,	℥ vj.
Sel de Duobus,	℥ j.
Nitre purifié,	℥ j.
Safran, } <i>āā.</i>	gr. xij.
Gomme gutte, }	
Diagrede,	℥ β.
Crème de Tartre,	℥ j ℥ vj.
Sel de Seignette,	℥ iij.
Tartre émétique,	℥ ij.

N n iv.

Cinabre préparé,	gr. vj.
Jalap,	ij.
Suc d'Ail,	j.

On forme du tout une poudre exactement mêlée. Helvetius faisoit entrer dans cette poudre une bien plus grande quantité de gomme gutte, mais elle étoit trop violente : elle occasionnoit des superpurgations. Il entre, par prise de dix-huit grains, un peu moins que les trois quarts d'un grain de tartre émétique.

Vertus. Cette poudre convient dans toutes les fièvres intermittentes, & lorsqu'il est nécessaire d'évacuer par bas. Cette
Dose. poudre excite quelquefois des nausées. La dose est depuis dix-huit grains jusqu'à un demi-gros.

Des Electuaires, Confections & Opiates.

Les électuaires sont de deux sortes, les mous & les solides. On nomme aussi ces derniers *Tablettes*, à cause de leur consistance sèche & ferme.

Les électuaires, les confections & les opiates sont des espèces de conserves composées, & molles pour l'ordinaire, dans lesquelles on fait entrer des poudres, des pulpes, du miel ou du sucre, & souvent ces deux dernières substances en même temps.

Les électuaires mous, les confections & les opiates sont tous d'une consistance à-peu-près semblable aux conserves molles dont nous avons parlé : ces médicaments sont composés des mêmes ingrédients, & ils ne different entre eux, que par leur dénomination. Les conserves dont nous avons parlé, sont des électuaires simples.

Les Anciens entendoient par électuaires & par confections, des compositions parfaites, & dans lesquelles on ne faisoit entrer que des drogues choisies. Ils ne donnoient le nom d'opiates, qu'aux électuaires dans lesquels ils faisoient entrer de l'opium : c'est de cette drogue que les opiates tiroient leur nom. Mais présentement on donne ce nom à beaucoup d'électuaires dans lesquels on ne fait point entrer d'opium. Il est consacré plus volontiers pour les électuaires magistraux, quoique néanmoins plusieurs électuaires offi-

cinaux portent encore aujourd'hui ce nom, sans qu'il entre d'opium dans leur composition.

Ces compositions ont été inventées : 1°. pour corriger l'action trop violente de certaines drogues simples : 2°. pour augmenter la vertu de plusieurs autres : 3°. pour unir, par ce mélange & par la fermentation que ces médicaments éprouvent après qu'ils sont faits, la vertu des drogues, afin qu'il n'en résulte, pour ainsi dire, qu'une seule : 4°. pour qu'on puisse garder les médicaments plus long-temps, avec toutes leurs propriétés : 5°. pour les mettre en état d'être pris plus facilement, & pour y avoir recours dans le besoin, sans que le malade soit obligé d'attendre la longueur de la préparation d'autres médicaments.

Mais nous verrons dans des remarques générales, que nous ajouterons à la suite des électuaires, qu'il s'en faut de beaucoup que toutes ces intentions soient remplies, puisque la plupart sont sujets à se gâter quelque temps après qu'ils sont faits. Il vaudroit infiniment mieux supprimer presque tous les électuaires de la Pharmacie, & ne conserver que leurs poudres, qu'on délaieroit avec une suffisante quantité de syrop approprié, pour former, chaque fois qu'on en auroit besoin, la quantité d'électuaire qu'on voudroit ; au moins est-il certain qu'on seroit plus sûr de leurs effets.

On a donné le nom de *bols* à de petites provisions d'opiates qu'on prépare à mesure que le Médecin les prescrit. Les bols diffèrent des électuaires seulement par la consistance : ils sont un peu plus durs : ils ne sont prescrits que pour quelques prises, au lieu que ce que l'on nomme communément *électuaires*, est une provision de bols qu'on prend pendant un certain temps.

Tout ce que nous avons dit sur les poudres composées est applicable à celles qui sont la base des électuaires : ainsi nous passerons légèrement sur la préparation des poudres qu'on fait entrer dans ces compositions.

On divise les électuaires mous en altérants & en purgatifs.

Des Electuaires altérants.

Confection d'Hyacinthe.

℥	Terre sigillée,	} prép. āā.	℥ iij.
	Yeux d'Ecrevisses,			
	Cannelle,			℥ j.
	Feuilles de Dictame de Crete,	} āā.	℥ iij.
	Santal citrin,			
	Myrrhe,			℥ ij.

On mêle ensemble toutes ces substances, qu'on a pulvérisées chacune séparément, & on en forme une poudre. Alors,

℥	Safran en poudre,	℥ 6.
	Syrop de Limons,	℔ j.
	Camphre,	gr. viij.
	Miel de Narbonne,	℥ xij.
	Huile essentielle de Citron,	gutt. vj.

On met le safran dans un mortier de verre : on le délaie avec le syrop de limon, en se servant d'un pilon de bois : on laisse macérer ce mélange pendant trois ou quatre heures ; ensuite on ajoute le miel de Narbonne, qu'on a liquéfié & écumé, & on le mêle tandis qu'il est encore chaud.

D'une autre part, on pulvérise le camphre avec une goutte ou deux d'esprit de vin : on le mêle peu-à-peu avec la poudre ci-dessus : on ajoute ensuite l'huile essentielle de citron : on mêle cette poudre avec le miel & le syrop : lorsque le mélange est bien fait, on ajoute un demi-gros de feuilles d'argent : on met cet électuaire dans un pot, & on le conserve pour l'usage.

Vertus. La confection d'hyacinthe adoucit les aigres, fortifie le cœur & l'estomac : elle est sudorifique : elle convient dans les dévoiements : on la fait prendre dans la petite vérole, *Dose.* lorsqu'il est nécessaire de pousser par la transpiration. La dose est depuis dix-huit grains jusqu'à un gros & demi.

R E M A R Q U E S.

Plusieurs Pharmacopées font entrer dans cette composition beaucoup de pierres vitrifiables, comme les hyacin-

thes, les tōpazes, les émeraudes, les rubis, les grenats, &c. mais la Faculté de Paris a déjà réformé de son Dispensaire presque toutes ces substances ; elle n'a conservé que les hyacinthes, vraisemblablement parceque ce sont elles qui donnent le nom à cette composition ; mais comme ces substances sont inattaquables & indissolubles par la voie humide dans tous les menstrues, soit acides, soit alkalis, elles peuvent être considérées comme dénuées de vertus médicinales : nous avons cru, par cette raison, devoir supprimer de cette composition, même les hyacinthes, quoiqu'elle en porte le nom.

La Faculté de Paris a encore supprimé de cette composition la soie crue, avec juste raison : cette substance est inattaquable par les liqueurs gastriques : elle est cependant enduite à sa surface d'une matière qui paroît analogue au succin, & qui peut avoir quelque vertu : on enlève ordinairement cette matière à la soie après qu'elle a été filée, avant de l'employer dans les arts : on nomme cette opération *décreusement* de la soie.

La confection d'hyacinthe nouvellement faite est d'une belle couleur jaune dorée ; mais elle noircit un peu en vieillissant. Quelques personnes, pour remédier à cet inconvénient, suppriment le safran & mettent à sa place de la pierre hématite préparée ; mais cette substitution dénature entièrement les vertus de cet électuaire, en ce que le safran est un fort bon anodin, & que la pierre hématite est un puissant astringent. Il vaut mieux employer la confection d'hyacinthe sous sa vilaine couleur, sur-tout lorsqu'elle n'est pas trop vieille, que d'employer de celle qu'on a colorée avec de la pierre hématite.

Les feuilles d'argent, qu'on ajoute à cet électuaire, ne sont mises que pour l'ornement. Quelques Dispensaires prescrivent des feuilles d'or ; mais on est dans l'usage de n'employer que des feuilles d'argent, parcequ'elles paroissent sous la couleur de celle d'or, lorsqu'elles sont mêlées dans cet électuaire, à cause des ingrédients colorants qui couvrent leur surface.

Confection Alkermès.

℞ Graines de Kermès,	℥ j.
Santal citrin,	℥ j β.
Roses de Provins,	℥ vj.
Cassia liguea,	℥ iij.
Perles, } prép. āā.	℥ j.
Corail rouge, }	℥ j.
Bois d'Aloës,	℥ β.
de Rhodes,	℥ j β.
Cannelle,	℥ iij.
Cochenille,	℥ ij.

On forme de toutes ces substances, réduites en poudre chacune séparément, une poudre composée. Alors,

℞ Syrop de Kermès,	℔ j.
Poudre composée ci-dessus,	℥ iv.
Alun de Roche,	℥ j.
Feuilles d'Argent,	gr. xij.

On réduit l'alun de roche en poudre fine, dans un mortier de verre : on verse par-dessus le syrop de kermès (1), qu'on fait chauffer un peu pour le liquéfier : on délaie la poudre avec un pilon de bois : lorsque le mélange est bien fait, on ajoute les feuilles d'argent : on les mêle à cet électuaire, en prenant garde de les trop briser, parcequ'elles doivent être apparentes : elles sont mises pour ornement.

Vertus. Cet électuaire est propre pour fortifier le cœur, l'estomac & le cerveau ; pour exciter la semence. On en donne dans les palpitations, dans les syncopes : il empêche l'avortement. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros.

R E M A R Q U E S.

Ordinairement on ne fait entrer qu'une once de poudre sur une livre de syrop de kermès ; mais j'ai remarqué que cela formoit un électuaire liquide & syrupeux ; d'ailleurs il n'y a aucun inconvénient à mettre une plus grande quantité de poudre : les proportions que nous prescrivons forment un électuaire d'une consistance convenable.

(1) Qu'on a purifié comme nous l'avons dit en son lieu.

Thériaque.

℥ Trochisques de Scille,	℥ vj.
de Viperes,	
d'Hédicroon,	
Poivre long,	āā. ℥ iij.
Opium,	
Agaric,	
Iris de Florence,	
Cannelle,	
Scordium,	āā. ℥ j B.
Roses de Provins,	
Semences de Navets sauvages,	
Suc de Réglisse,	
Baume de la Mecque,	
Racines de Gentiane,	
Calamus Aromaticus,	
Meum,	
Valériane major,	
Nard Celtique,	
Feuilles de Chamæpithys,	
Chamædrys,	
Malabattrum,	
Sommités d'Hypéricum,	
Pouliot de montagne,	āā. ℥ iv.
Amonum en grappe,	
Fruits de Baume,	
Semences de Cardamum minor,	
d'Ammi,	
de Thlaspi,	
d'Anis,	
de Fenouil,	
de Sefeli,	
Suc d'Hypocistis,	
d'Acacia,	
Racines de Quinte-Feuille,	
Costus arabe,	
Gingembre,	
Rapontic,	
Cassia lignea,	āā. ℥ vj.
Calament de montagne,	
Dictame de Crete,	
Sommités de Marrube,	
Nard indique,	
Fleurs de Stœchas,	
Squenanthe,	

Safran,		
Semences de Persil de Macédoine,	}	āā. . 3 vj.
Poivre Noir,		
Myrrhe,		
Oliban,		
Térébenthine de Chio,		
Ecorces de Citron,	}	āā. . 3 β.
Styrax calamithe,		
Gomme Arabique,		
Sagapenum,		
Terre sigillée préparée,		
Vitriol calciné en blancheur,	}	āā. . 3 ij.
Racines d'Aristolochie <i>tenuis</i> ,		
Sommités de Centaurées,		
Semences de Daucus,		
Opopanax,		
Galbanum,		
Castor,		
Bitume de Judée,		
Miel de Narbonne,		℥ x β.
Vin d'Espagne,		q. s.

Nous suivrons l'usage ordinaire pour la manipulation de cet électuaire ; ensuite de quoi nous ferons nos remarques , & nous proposerons la réforme qu'on pourroit faire pour le perfectionner.

Ordinairement on pulvérise toutes ces substances ensemble : on conserve seulement le baume de la Mecque , & la térébenthine de Chio. Lorsque la poudre est faite, on fait liquéfier le miel avec deux livres de vin d'Espagne, pour pouvoir l'écumer lorsqu'il est à demi refroidi : on ajoute les baumes qu'on a conservés à part : on délaie les poudres avec un grand bistortier , & l'on ajoute une suffisante quantité de vin d'Espagne : lorsque le mélange est exact, on le conserve dans un grand pot.

Vertus. La thériaque est cordiale , stomachique, tue les vers & les semences vermineuses qui se développent dans les fièvres malignes : on la fait prendre dans le dévoiement & le flux dysentérique, dans la toux invétérée : elle est calmante, légèrement sudorifique : on la donne dans la petite vérole, comme un fort bon cordial.

On l'emploie dans les attaques de peste, comme défen-

sive du mauvais air. La dose est depuis dix-huit grains jusqu'à deux gros. Dose.

On l'emploie aussi à l'extérieur : elle est un vésicatoire doux : elle est bonne pour la piquure des bêtes venimeuses.

R E M A R Q U E S.

La plupart des Pharmacopées recommandent de dissoudre, d'une part, l'opium dans du vin d'Espagne pour le purifier ; d'une autre part, d'en faire autant pour les suc de réglisse & d'acacia ; en troisième lieu, de dissoudre dans du vin d'Espagne le galbanum, le sagapenum & l'opopanax ; enfin de délayer le miel avec de pareil vin d'Espagne pour l'écumer : alors on commence par mêler l'opium, ainsi préparé, dans toute la quantité de miel ; ensuite les suc de réglisse & d'acacia, les gommes résines, le chalcitis, le baume de la Mecque & la térébenthine de Chio ; enfin on délaie les poudres peu-à-peu avec un bistortier, & on remue ce mélange jusqu'à ce qu'il soit exact.

Cette dernière manipulation, pour la confection de cet électuaire, n'est pas meilleure que la première que nous avons donnée : elle est seulement un peu plus embarrassante. D'ailleurs les suc de réglisse, d'acacia, l'opium & les gommes résines, sans être desséchés, se pulvérisent très bien à la faveur des autres substances qui ne contiennent rien de visqueux : ces matières se trouvent même mieux divisées.

J'ai cru devoir rapporter la recette de la thériaque, telle qu'on la fait ordinairement. Il est facile de s'apercevoir qu'il entre dans sa composition une grande quantité de substances inutiles, de peu de vertu, & qui ne servent qu'à diminuer les effets de celles qui en ont de salutaires. Dans le grand nombre des autres drogues, il s'en trouve plusieurs qui ont des vertus bien décidées, mais qu'on peut supprimer encore, parcequ'elles sont dominées par d'autres qui y entrent en plus grande quantité, qui ont infiniment plus de vertu & effacent celle des autres. En pulvérisant toutes les drogues ensemble, suivant l'usage ordinaire, on

tombe dans les inconvénients dont nous avons parlé aux poudres composées, c'est-à-dire que celles qui se pulvérisent les premières, s'élèvent en partie hors du mortier, en pure perte : les poudres de peu de vertu, que fournissent certaines substances au commencement de leur pulvérisation, se trouvent comprises dans la totalité de l'électuaire : celles qui sont faciles à pulvériser, & qui fournissent des poudres de peu de vertu sur la fin de leur pulvérisation, se trouvent encore mêlées avec les autres substances, &c.

Les trochisques de scille qu'on fait entrer dans la thériaque, sont plutôt ceux de farine d'orobe, comme nous le ferons voir plus particulièrement à l'article des trochisques. Ceux de vipères ne signifient pas grand'chose, lorsqu'on les prépare suivant la méthode ordinaire. Les trochisques d'hédicron sont composés de drogues qui entrent presque toutes dans la thériaque : c'est par conséquent une répétition qui paroît assez inutile : c'est, pour ainsi dire, une partie de thériaque moins composée, qu'on ajoute à vingt ou trente de thériaque beaucoup plus composée. Le vitriol calciné en blancheur sert à donner une couleur noire à cet électuaire, parceque le fer se trouve précipité par les matières astringentes, & forme de l'encre ; d'où il résulte que cet électuaire a besoin d'une grande réforme : je vais proposer la mienne : je souhaite qu'elle fasse plaisir aux Artistes qui aiment la précision dans les opérations de Pharmacie.

Thériaque réformée.

℥ Squames de Scille séchées,	℥ iv.
Iris de Florence,	℥ ss.
Gingembre,	} āā. . ℥ vj.
Dictame de Crete,	
Nard Indique,	
Stœchas Arabique,	
Safran Gâtinois,	
Myrrhe,	
Racines de Gentiane,	
Calamus aromaticus,	
Meum,	
Valériane,	} poivre long
Nard celtique,	
Amomum,	

Poivre long,	℥ iij.
Scordium,	℥ iv.
Cannelle,	℥ j.
Squenanthe,	℥ j ℞.
Semences de Fenouil,	℥ j ℞.
Opium,	℥ xj.
Castor,	℥ ij.
Baume de Judée,	℥ ij.
Styrax calamithe, } <i>āā.</i>	℥ ℞.
Sagapenum, }	
Galbanum,	℥ ij.
Vin d'Espagne,	q. f.
Miel de Narbonne,	℔ iv.

On met à part le baume de Judée, le styrax calamithe, le sagapenum, le galbanum, le vin d'Espagne & le miel de Narbonne. On pulvérise chacune séparément toutes les autres substances : on pèse chacune de ces poudres dans les proportions ci-dessus indiquées : on en forme une poudre composée. D'une autre part, on fait liquéfier le miel avec une livre de vin d'Espagne : on le coule au travers d'un tamis, pour séparer l'écume : enfin on fait liquéfier, dans une bassine au bain-marie, le baume de Judée, le styrax calamithe, le sagapenum & le galbanum. On délaie ces dernières substances liquéfiées, avec un bistortier, en mettant un peu de miel chaud : on ajoute un peu de la poudre pour diviser cette matière résiniforme ; alors on ajoute alternativement du miel & de la poudre : on forme du tout un mélange qu'on remue avec le bistortier, jusqu'à ce qu'il soit exact : on le conserve dans un pot pour l'usage.

Au moyen de cette manipulation, les drogues qu'on fait entrer dans la thériaque se trouvent dans les justes proportions qu'elles sont prescrites. Celle-ci, comme la thériaque ordinaire, contient un grain d'opium par gros. Le vin d'Espagne, sans qu'il dissolve les gommes & les résines parfaitement, suffit cependant pour les liquéfier assez, & pour qu'on puisse les mêler exactement avec les autres ingrédients.

Les Charlatans distribuent de la thériaque qu'ils prétendent meilleure que toutes les autres, parcequ'elle a la propriété de faire vomir & de faire sortir le poison hors de

l'estomac, lorsqu'on a eu le malheur d'en avaler. La propriété émétique de cette thériaque ne lui vient que du verre d'antimoine qu'ils y mêlent ; mais ils s'efforcent de faire croire que cette thériaque a une antipathie pour le poison : il n'est pas rare de trouver, parmi le peuple, des gens assez simples pour les en croire sur leur parole.

Thériaque Diateffaron.

℥ Racines de Gentiane ,	}	āā. ℥ iv.
d'Aristoloché ronde ,		
Baies de Laurier ,		
Myrrhe ,		

On pulvérise toutes ces substances chacune séparément : on les mêle ensemble pour former une poudre composée, qu'on mêle avec ,

Miel blanc écumé ,	}	āā. ℥ xij.
Extrait de Genievre ,		

On met dans une bassine le miel & l'extrait de genievre : on les fait liquéfier : on ajoute la poudre, qu'on mêle exactement avec un bistortier : on serre cette thériaque dans un pot.

Vertus. On estime cette thériaque propre contre les piquures des bêtes venimeuses, contre l'épilepsie, les convulsions, la colique, pour faire sortir l'arrière-faix, pour exciter les mois aux femmes, pour fortifier l'estomac. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux gros.

Orviétan.

Racines de Calamus aromaticus ,	}	āā. ℥ j.
Angélique ,		
Aristoloché ronde ,		
Afarum ,		
Bistorte ,		
Carline ,	}	℥ β.
d'Enula campana ,		
Valériane major ,	}	āā. ℥ ij.
Gentiane ,		
Impératoire ,		
Iris de Florence ,		
Patience sauvage ,		

Racines de Gingembre,	}	$\bar{a}\bar{a}$	\bar{z} j.
Meum,				
Feuille d'Absinthe major,				\bar{z} j β .
Chardon bénit,	}	$\bar{a}\bar{a}$	\bar{z} β .
Chamædrys,				
Dictame de Crete,				
Rue,				
Scordium,				
Laurier,				
Menthe de jardin,				
Origan blanc,				
Marrube blanc,	}	$\bar{a}\bar{a}$	\bar{z} ij.
Romarin,				
Sauge,				
Thym,				
Fleurs de Lavande,				
Rosés rouges,				
Sommités de Tanaisie,				
Nard celtique,				\bar{z} j.
Baies de Laurier,				\bar{z} j.
Poivre de la Jamaïque,				\bar{z} ij.
Semences d'Anis,	}	$\bar{a}\bar{a}$	\bar{z} j.
de Céleri,				
de Cumin,				
de Daucus,				
de Moutarde,				
Girofle,	}	$\bar{a}\bar{a}$	\bar{z} β .
Muscade,				
Cannelle blanche,				
Cannelle,				
Bol d'Arménie préparé,				\bar{z} j.
Gomme arabique,				\bar{z} ij.
Myrrhe,				\bar{z} j.
Suc de Réglisse,				\bar{z} vj.
Opium,				\bar{z} ij.
Viperes,				\bar{z} iv.
Vitriol calciné en blancheur,				\bar{z} ij.

On pulvérise toutes ces substances chacune séparément : on les mêle exactement pour en faire une poudre composée. D'une autre part, on fait liquéfier ensemble au bain-marie.

Assa foetida (1), \bar{z} β .

(1) Lorsque l'assa foetida qu'on emploie est un peu vieux, & qu'il

Raume noir du Pérou,	}	<i>āā.</i>	℥ iv.
Extrait de Genievre,				
Térébenthine,				

Alors on ajoute alternativement les poudres &

Miel écumé, ℥ iv.

On mêle exactement, & on forme du tout un électuaire, comme les précédents : on doit avoir grand soin de n'employer que du vitriol de Mars qu'on ait purifié soimême, & qui ne contienne point de cuivre, à cause du danger : cette remarque est générale pour tous les médicaments internes, dans lesquels on fait entrer ce sel. On reconnoît que le vitriol contient du cuivre, lorsqu'en le frottant sur une lame de couteau que l'on a mouillée, elle devient rouge ; ou bien si en versant un peu d'esprit de sel ammoniac sur une dissolution de ce vitriol, le mélange devient bleu, c'est une preuve certaine qu'il contient du cuivre.

Vertus. L'orviétan a les mêmes vertus que la thériaque, & se donne à la même dose.

Autre Orviétan, nommé en Latin Orvietanum præstantius.

℥ Racines de Domte-venin,	}	<i>āā.</i>	℥ iij.
Carline,				
Angélique,				
Anthora,				
Enula campana,				
Vipérine de Virginie,				
Petasite,				
Valériane,				
Fraxinelle,				
Cannelle,	}	<i>āā.</i>	℥ 6.
Girofle,				
Laudanum,				℥ vj.
Sel volatil de Vipères,				℥ vij.
Feuilles de Dictame,	}	<i>āā.</i>	℥ iv.
Scordium,				
Rue,				

est sec à pouvoir se laisser pulvériser, on le réduit en poudre, au lieu de le faire liquéfier.

Myrrhe ,	{	āā.	3 j.
Terre sigillée préparée ,			
Soufre jaune préparé ,			
Galbanum ,	{	āā.	3 j ℞.
Safran ,			
Huile rectifiée de Succin ,			
Citrons ,	{	āā.	3 j ℞.
Viperes ,			
Extrait de Genievre ,			
Vin d'Espagne ,	{	āā.	q. f.

On pulvérise tout ce qui peut l'être : on fait liquéfier le galbanum au bain-marie , avec un peu de vin d'Espagne : on ajoute peu-à peu de l'extrait de genievre , qu'on liquéfie à une douce chaleur ; ensuite la poudre : on forme du tout un électuaire , que l'on conserve dans un pot. Ces deux orviétans different peu de la thériaque ; néanmoins on doit les distinguer pour l'usage de la Médecine.

Cet électuaire a les mêmes vertus que la thériaque ; mais il est plus efficace dans les maladies contagieuses , épidémiques & putrides : il convient dans les fièvres malignes , pestilentiellles , & dans les dysenteries. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

Vertus.

Dose.

Mithridate.

4 Myrrhe ,	{	āā.	3 x.
Safran ,			
Agaric ,			
Gingembre ,			
Cannelle ,			
Nard indique ,			
Oliban ,			
Semences de Thlaspi ,			
Cassia lignea ,	{	āā.	3 vij
Pouliot de montagne ,			
Poivre blanc ,			
Scordium ,			
Semences de Daucus ,			
Carpobalsamum ,			
Trochisque de Cyphéos ,			
Bdellium ,			
Racines de Meum ,	{	āā.	3 ij ℞.
Suc d'Acacia ,			
Scinc marin ,			

Sommités d'Hypericum ,	3 ij ℞.	
Semences de Séféli ,	}	āā. 3 j.
Baume de la Mecque ,		
Squenanthe ,		
Stœchas Arabique ,		
Costus arabique ,		
Galbanum ,		
Térébenthine de Chio ,		
Poivre long ,		
Castor ,		
Suc d'Hypocistis ,		
Styrax calamithe ,		
Opopanax ,		
Malabattrum ,		
Nard celtique ,		
Gomme arabique ,	}	āā. . 3 ii j.
Semences de Persil de Macédoine ,		
Opium ,		
Cardamum minor ,		
Semences de Fenouil ,		
d'Anis ,		
Racines de Gentiane ,		
Calamus aromaticus ,		
Valériane major ,		
Sagapenum ,		
Miel de Narbonne écumé ,		℥vj ℞.
Vin d'Espagne ,		q. f.

On forme du tout un électuaire , comme la thériaque.

Vertus. Le mithridate a les mêmes vertus que la thériaque , & se donne à la même dose.

Pâte Sudorifique d'HELVETIUS, ou Opiate Stomachique & Corroboratif.

℥ Limons confits ,	3 j.
Noix muscade confite ,	3 ii j.
Girofles confits ,	3 j.
Gingembre confit ,	3 ij.
Opiate de Salomon ,	3 ℞.
Cannelle ,	3 ii j.
Cascarille ,	3 ℞.
Huile essentielle de Cannelle ,	gutt. x.
de Girofles ,	3 ij.
Syrop d'Œillets ,	q. f.

On réduit en pâte dans un mortier de marbre les limons, les noix muscades, le girofle & le gingembre avec un peu de fyrop : on forme une pulpe de ce mélange en le faisant passer au travers d'un tamis de crin : on remet la pulpe dans le mortier : on ajoute les autres substances, & on forme du tout un électuaire que l'on conserve dans un pot.

Diascordium.

℥ Feuilles de Scordium,	3 j ℞.
Roses de Provins,	
Kacines de Bistorte,	
Gentiane,	
Tormentille,	
Cassia lignea,	
Cannelle,	
Dictame de Crete,	
Semences de Berberis,	
Styrax calamithe,	
Galbanum,	
Gomme arabique,	
Bol d'Arménie préparé,	3 ij.
Laudanum,	
Gingembre,	
Poivre long,	
Miel Rosat,	℔ ij.
Vin d'Espagne,	q. f.

On forme du tout un électuaire, comme les précédents.

On fait liquéfier le galbanum dans deux ou trois onces de vin d'Espagne : on ajoute le miel peu-à-peu, & ensuite les autres substances qu'on a pulvérisées auparavant : on forme du tout un mélange exact, que l'on conserve dans un pot.

Le diascordium convient dans les dévoiements & les dysenteries : il resserre en fortifiant l'estomac & les intestins : il est par conséquent stomachique. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros & demi.

Philonium Romanum.

℥ Poivre blanc,	
semences de Jusquiame blanche,	
	3 v.
	O o iv

Semences d'Ache,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 j.
Castor,				
Costus,				
Nard indique,	}	$\bar{a}\bar{a}$	gr. xv.
Pyrethre,				
Zédoaire,				
Opium,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 ij β .
Cassia lignea,				
Cannelle,				
Semences de Persil,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 ij.
Fenouil,				
Daucus de Crete,				
Safran,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 j.
Miel blanc écumé,				

On pulvérise toutes les substances chacune séparément : on les mêle exactement, & on les délaie dans le miel dépuré.

On fait du tout un électuaire selon les regles que nous avons prescrites.

Vertus Cet électuaire se donne ordinairement en lavement dans les coliques & les douleurs d'entrailles : il tranquillise & appaise la douleur assez promptement. La dose est depuis demi-gros jusqu'à quatre gros. On peut aussi le faire prendre par la bouche dans les douleurs d'estomac, & comme stomachique calmant, mais jamais dans les indigestions.

Opiate de SALOMON.

℥ Racines de Calamus aromaticus,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 iv.
Enula campana,				
Fraxinelle,				
Contrayerva,				
Gentiane,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 j.
Macis,				
Girofle,				
Raclures de corne de Cerf,				
Bois d'Aloës,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 ij.
Cannelle blanche,				
Cascarille,				
Ecorces de Citrons,				
Cannelle,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 β .
Semen contra,				
Semences de Cardamum minor,	}	$\bar{a}\bar{a}$	3 j.

Semences de Chardon bénit,	}	$\bar{a}\bar{a}$.	.	.	\bar{z} β.
Citrons,					
Feuilles de Dictame de Crete,	}	$\bar{a}\bar{a}$.	.	.	\bar{z} β.
Roses de Provins,					

On forme du tout une poudre. Alors,

℥ Ecorces de Citrons confits,	\bar{z} viij.
Conserve de fleurs de Buglose,	}	$\bar{a}\bar{a}$.	.	.	\bar{z} ij.				
de Romarin,									
d'Œillets,									
Thériaque,	\bar{z} j.
Syrop de Limons,	℔b ij.
Extrait de Genievre,	\bar{z} ij.

On coupe les écorces de citrons confits par tranches minces : on les épiste dans un mortier de marbre, avec un peu de syrop de limons, pour les réduire en une pulpe, que l'on fait passer au travers d'un tamis de crin avec un pulpoir : on mêle cette pulpe avec les conserves, la thériaque & l'extrait de genievre : on ajoute ensuite les poudres peu-à-peu, qu'on délaie avec le syrop : on forme du tout un électuaire, que l'on conserve dans un pot pour l'usage.

Il est stomachique, & prévient la malignité des humeurs, arrête le vomissement, chasse les vents, facilite la digestion. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux gros. Vertus.
Dose.

Electuaire de baies de Laurier.

℥ Baies de Laurier,	℥ j β.
Feuilles de Rue,	℥ j.
Sagapenum,	} āā.	℥ β.
Opopanax,		
Poivre long,	}	āā. . . ℥ ij.
Menthe des prés,		
Castor,		
Semences d'Ammi,		
Cumin,		
Nielle,		
Ligusticum,		
Carvi,		
Daucus de Crete,		
Calamus aromaticus,		
Origan,		

Amandes ameres pelées, }	āā.	3 ij.
Poivre noir, }		
Miel blanc écumé,		3 xx.
Vin d'Espagne,		3 ij.

On fait liquéfier le sagapenum avec le vin d'Espagne : on délaie ce mélange avec un peu de miel écumé & chaud : on ajoute les autres substances qu'on a réduites en poudre, & le miel : on forme du tout un mélange exact, que l'on conserve dans un pot pour l'usage.

Vertus. Il est propre pour la colique venteuse : il est diurétique : il appaise les vapeurs hystériques : il excite les mois aux femmes. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux gros.

Dose.

DES ÉLECTUAIRES PURGATIFS.

Casse cuite à la fleur d'Orange.

℥ Pulpe de casse,	℥ j.
Syrop violat,	3 xij.
Sucre,	3 iij.
Eau essentielle de fleurs d'Oranges,	3 j.
Huile essentielle de fleurs d'Oranges,	gutt. iv.

On met ensemble dans une bassine d'argent la pulpe de casse, le syrop violat & le sucre : on place le vaisseau sur des cendres chaudes, ou encore mieux au bain-marie : on fait cuire ce mélange en l'agitant très souvent, & sans discontinuer, si on ne se sert point de bain-marie. Lorsqu'il a acquis une consistance un peu plus forte que celle d'un électuaire, & qu'il est à demi refroidi, on ajoute l'eau & l'huile essentielle de fleurs d'oranges : on mêle le tout exactement, & on conserve ce mélange dans un pot, pour l'usage.

Vertus. La casse cuite est laxative, purgative : on en prend un gros ou deux le soir en se couchant, afin de tenir le ventre libre ; mais elle a l'inconvénient de donner beaucoup de vents.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Il entre, comme on voit, une grande quantité de sucre dans cet électuaire : il n'en faut pas moins pour qu'il puisse

se conserver ; & même , malgré cette quantité de sucre , cette casse s'aigrit quelque temps après qu'elle est faite : elle ne peut se conserver tout au plus qu'un mois en bon état pendant les chaleurs de l'été , à cause de la fécule de la casse qui y reste : elle occasionne des vents , comme la pulpe de la casse pure , à raison de la fermentation qu'elle éprouve en fort peu de temps ; d'où il résulte que l'extrait de casse mérite la préférence à tous égards pour l'usage de la Médecine : on peut également l'associer avec du sucre & des aromates , pour les personnes délicates lorsque le Médecin le juge à propos.

Electuaire lénitif.

℥ Orge ,	{	āā.	℥ ij.
Racines seches de Polypode ,			
Raisins secs ,			
Tamarins ,			
Fleurs de Violette récentes (1) ,			℥ j.
Jujubes , }	{	āā.	℥ j.
Sebestes ,			
Pruneaux ,			
Scolopendre récente ,			℥ j β.
Mercuriale récente ,			℥ iv.
Séné ,			℥ ij.
Réglisse ,			℥ j.

On fait bouillir l'orge dans une suffisante quantité d'eau. Lorsqu'elle est presque crevée , on ajoute les racines de polypode concassées grossièrement , & lorsqu'elles ont bouilli pendant environ un demi-quart d'heure , on ajoute les autres substances que l'on fait bouillir dans la décoction pendant environ un quart-d'heure ; à la réserve du séné , qu'on conserve à part , pour le faire bouillir séparément dans une suffisante quantité d'eau : on mêle les décoctions : on ajoute ,

Sucre , ℥ ij β.

(1) Lorsqu'on n'est pas dans la saison des violettes , on peut mettre en place un gros de ces fleurs seches.

On forme du tout un syrop que l'on clarifie & que l'on fait cuire davantage que les syrops ordinaires. Alors,

℥ Pulpes de Pruneaux ,	}	āā.	℥ vj.
— Tamarins ,			
Extrait de Casse ,			
Séné en poudre fine ,			℥ v.
Semences de Fenouil pulvérisées ,	}	āā.	℥ ij.
d'Anis en poudre ,			

On délaie les pulpes & l'extrait de casse dans une bassine, avec le syrop qu'on met peu-à-peu ; ensuite on ajoute les poudres : on remue ce mélange avec un bistortier de bois : on forme du tout un électuaire que l'on conserve dans un pot.

Vertus. Cet électuaire est un purgatif doux ; il évacue la bile sans violence. La dose est depuis demi-once jusqu'à une once & demie. On le fait prendre en lavement, & aussi par la bouche.

Catholicum double.

℥ Racines de Polypode ,		℥ viij.
Chicorée ,		℥ ij.
Réglisse ,		℥ j.
Feuilles d'Aigremoine ,	} āā.	℥ iiij.
de Scolopendre ,		
Semences de Violettes ,		℥ ij.
Eau ,		℔ viij.

On fait du tout une décoction, suivant les regles que nous avons détaillées : on ajoute, après qu'elle est passée ,

Sucre , ℔ ij ℥ iv.

On fait du tout un syrop qu'on fait cuire comme pour le précédent électuaire. Alors,

℥ Pulpes de Tamarins ,	}	āā.	℥ iv.
Extrait de Casse ,			
Rhubarbe en poudre ,			
Séné en poudre ,			
Réglisse en poudre ,			℥ j.
Semences de Fenouil ,			℥ j β.
Quatre Semences froides , réd. en pâte , āā.			℥ iiij.

On délaie dans une bassine , avec un bistortier , la pulpe de tamarins , l'extrait de casse & les quatre semences froides , réduites en pâte , en ajoutant le syrop peu-à-peu ; alors on délaie les poudres : on forme du tout un électuaire.

C'est un excellent purgatif doux : on le donne dans les *Vertus* dévoiements & les dyssenteries ; il resserre un peu , & fortifie après avoir évacué. La dose est depuis deux gros *Doses* jusqu'à deux onces.

R E M A R Q U E S.

Le polypode , la scolopendre & la réglisse corrigent le mauvais goût du féné : la semence de violette fournit un mucilage adoucissant dans la décoction. La semence de fenouil étant employée pour aromatiser cet électuaire , ne doit point être mise dans la décoction , comme quelques personnes le recommandent , parcequ'elle perd tout son aromate.

Quelques Pharmacopées font entrer une beaucoup plus grande quantité de sucre que nous n'en prescrivons ici ; mais j'ai remarqué que lorsqu'on en met davantage , cet électuaire se candit avec une extrême facilité.

Il est inutile que nous répétions ici les dangers que l'on court en préparant la pulpe des tamarins dans des vaisseaux de cuivre : on peut voir ce que nous en avons dit précédemment.

Diaprun simple.

℥	Racines de Polypode ,	℥ ij.
	Fleurs de Violettes récentes (1),	℥ iv.
	Semences de Berberis , } āā.	℥ j.
	Réglisse ,	

On fait une décoction de ces substances , en les faisant bouillir dans une suffisante quantité d'eau : on passe la décoction avec expression , & on s'en sert en place d'eau pour faire cuire ,

(1) On met une demi-once de fleurs seches en place de fleurs récentes , lorsqu'on ne peut se procurer de ces dernières.

Pruneaux, ℥ j ℥.

Lorsqu'ils sont cuits, on les sépare de la décoction, & l'on en tire la pulpe : on ajoute à la liqueur,

Sucre blanc, ℥ j ℥.

Suc de Coings, ℥ vj.

On fait cuire le tout en consistance de syrop épais. D'une autre part, on fait dessécher la pulpe au bain-marie, pour la priver seulement d'un peu de son humidité. Alors on la délaie dans le syrop cuit en consistance convenable ; & l'on ajoute les substances suivantes, réduites en poudre, chacune séparément :

Santal citrin, } *āā.* ℥ ℥.
rouge, }

Semences de Violettes, } *āā.* ℥ j.
Pourpier, }

Roses de Provins,

On forme du tout un électuaire, suivant l'art.

R E M A R Q U E S.

Les Dispensaires demandent deux livres de sucre dans cet électuaire ; mais je trouve que c'est trop ; il reste toujours beaucoup de syrop qu'on ne peut y faire entrer : je pense que c'est assez d'une livre & demie. La semence de violettes est huileuse, difficile à réduire en poudre ; les autres substances qui entrent en poudre, & qu'on pourroit pulvériser avec, ne sont pas assez volumineuses pour absorber cette huile ; il vaut mieux faire entrer cette semence dans la décoction, & la supprimer de la poudre.

Vertus. Cet électuaire est un purgatif, minoratif : on le donne pour préparer à la purgation. La dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces. On le fait souvent prendre en lavement.

Electuaire Diaprun solutif.

℥ Diaprun simple, ℥ vj.

Scammonée pulvérisée, ℥ ij.

On mêle ces deux choses ensemble dans un mortier de

marbre, avec un pilon de bois : on conserve cet électuaire dans un pot pour l'usage.

Ordinairement on ne fait ce mélange qu'à mesure qu'il est prescrit, parceque les Médecins augmentent ou diminuent la dose de la scammonée : du moins cela arrive fort souvent.

C'est un purgatif assez bon. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once.

Vertus.

Dose.

Electuaire Confection HAMECH.

℥ Polypode de chêne,	℥ iv.
Pruneaux,	℥ j β.
Raisins secs,	℥ viij.
Myrobolans citrins,	℥ xij.
Feuilles seches d'Absinthe,	℥ j.
Semences de Violettes,	℥ iij ℥ vj.
Sommités seches de Thym,	℥ ij.
Epithym,	℥ iv.

On casse les myrobolans, pour séparer les noyaux, qu'on jette comme inutiles : on fait bouillir leurs écorces dans une suffisante quantité d'eau avec les autres substances : on passe la décoction avec expression : on la conserve à part. Alors,

℥ Rhubarbe cassée par morceaux,	℥ vj.
Chair de Coloquinte, } <i>āā.</i>	℥ iv.
Agaric,	℥ ij.
Feuilles de Séné,	℥ j β.
Roses de Provins,	℥ j β.

On fait une décoction de ces substances, dans une suffisante quantité d'eau : on la passe avec expression : on fait bouillir le marc une seconde fois : on mêle les liqueurs avec la première décoction, & on ajoute,

Suc dépuré de Fumeterre,	℥ iij.
Petit-lait clarifié,	℥ xxiv.
Manne grasse,	℥ iv.
Sucre,	℥ iij.

On fait chauffer ce mélange, & on le coule au travers d'un blanchet : on fait évaporer la liqueur jusqu'à ce

qu'elle soit en consistance de syrop épais. Alors on y délaie,

Pulpes de Tamarins ,	℥ x.
Extrait de Cassé ,	℥ viij.

Ensuite on ajoute les substances suivantes , qu'on a réduites en poudre :

Diagrede ,	℥ iij.
Semences d'Anis ,	℥ ij.
Fenouil ,	℥ j ℔.
Spicanard ,	℥ ℔.
Ecorces de Myrobolans citrins ,	℥ iv ℔.
Semences de Fumeterre , } aa.	℥ vj.
Rhubarbe ,	

On fait un mélange exact que l'on conserve dans un pot :

Vertus. La confection Hamech est un fort bon purgatif, mais fort, qui convient dans les maladies de la peau, comme les démangeaisons, les dartres, la gale, la teigne, les écrouelles : il convient aussi dans les maladies vénériennes. *Dose.* La dose est depuis un gros jusqu'à une once.

R E M A R Q U E S.

La confection Hamech forme un bon électuaire, qui a la propriété de se conserver long-temps sans s'altérer : cette propriété lui vient de la grande quantité de sel contenu dans le petit-lait qu'on fait entrer dans sa composition : le petit-lait est de lui-même, comme nous l'avons dit, un excellent anti-putride : il faut avoir attention qu'il soit parfaitement clarifié, & privé de toute sa partie caseuse.

Presque toutes les Pharmacopées recommandent de faire infuser dans le petit-lait les premières substances de notre formule, & de les faire bouillir ; ensuite de passer la décoction avec expression, & de faire bouillir le marc de nouveau. Ce ne peut être que pour corriger la vertu active des ingrédients, par le sel contenu dans le petit-lait ; mais comme ces substances ne contiennent rien qu'il faille

faillie corriger, nous croyons qu'il vaut mieux en faire la décoction dans l'eau. On recommande encore de faire macérer la rhubarbe, la coloquinte, l'agaric, le séné & les roses dans les fucs dépurés & dans une portion du petit-lait, & ensuite de faire bouillir ce mélange, de passer la décoction, & de faire bouillir le marc : mais nous croyons toutes ces manipulations inutiles, parceque le petit-lait & les fucs dépurés sont déjà chargés de substances extractives & salines : ces liqueurs ne peuvent par conséquent se charger de beaucoup d'autres nouvelles substances. D'ailleurs on est obligé de faire bouillir les marcs ensuite dans de l'eau, pour achever d'extraire ce qu'ils contiennent de dissoluble. Ces substances, sur-tout la coloquinte, contiennent des principes âcres qui ont besoin d'être corrigés : les matieres salines du petit-lait sont très propres à cela ; comme nous recommandons de faire évaporer toutes ces décoctions conjointement avec le petit-lait, les parties extractives de la coloquinte ont suffisamment de temps pour s'adoucir & se combiner avec le sel du petit-lait, pendant l'évaporation de la grande quantité de fluide des décoctions & du phlegme du petit-lait. On recommande aussi de faire entrer les semences d'anis & de fenouil dans cette seconde décoction : mais comme elles sont mises comme correctifs, nous croyons qu'il vaut mieux les faire entrer dans la poudre ; par cette méthode, elles ne perdent rien de leurs principes aromatiques, & elles produisent mieux leurs effets dans cet électuaire. On recommande en outre de faire entrer les cinq especes de myrobolans ; mais comme ils ont tous absolument les mêmes vertus, nous croyons qu'une seule espece suffit.

Plusieurs personnes, sans connoissance des propriétés du petit-lait & de ce qu'il contient, sont dans l'usage de le retrancher en entier, le croyant absolument inutile : mais cette liqueur, comme je l'ai dit, contient plusieurs sels, & sur-tout de l'alkali fixe, qui est très propre à corriger la vertu trop active de la coloquinte.

Quelques Pharmacopées recommandent de n'employer que l'eau distillée de petit-lait : ce qui n'est pas, à beau-

coup près, la même chose, parcequ'aucun des sels du petit-lait ne monte par la distillation. L'eau qu'on obtient diffère très-peu de l'eau ordinaire; ainsi c'est une bien grande erreur de la part de ceux qui croient que cette eau distillée a les mêmes vertus que le petit-lait.

Electuaire de Psyllium.

℥ Suc dépuré de Buglose,	}	āā.	℔ ij.
Bourrache,			
Endive,			
Ache,			
Fumeterre,			℥ viij.
Semences de Violettes,			℥ ij.
Feuilles de Séné,			℥ j.
Semences d'Anis,	}	āā.	℥ ℔.
Racines d'Asarum,			
Adianthe blanc,			℥ ij.
Spicanard,			℥ ij.
Epithym,			℥ j.

On met les suc dépurés dans une cucurbite d'étain, avec les autres substances : après avoir coupé grossièrement l'adianthe, le spicanard & l'épithym, & avoir concassé l'anis & l'asarum, on laisse infuser le tout pendant dix ou douze heures : alors on lui fait prendre quelques bouillons : on passe la décoction avec expression, & on ajoute,

Semences de Psyllium, ℥ iij.

On fait infuser cette semence pendant vingt-quatre heures, en l'agitant de temps en temps : on passe la liqueur avec expression : on mêle avec,

Sucre, ℔ iij.

On fait cuire le tout en consistance de syrop un peu épais : alors on ajoute les poudres suivantes :

Diagrede,	}	āā.	℥ iij.
Roses de Provins,			
Rhubarbe,			
Réglisse,			
Spode préparé,			℥ j.

Semences de Pourpier,	}	āā. 3 j.
Coriandre,		
Anis,		
Fenouil,		
Gomme adragant,		
Mastic en larmes,		

On forme du tout un électuaire, que l'on conserve dans un pot.

Il est purgatif : il ramollit & évacue la bile & les humeurs féreuses : on s'en sert dans la jaunisse, & dans les fièvres longues & rebelles. La dose est depuis un gros jusqu'à six. Vertus.
Dose.

Electuaire Hiera Picra.

℥ Cannelle,	}	āā. 3 vj.
Macis,		
Racines d'Asarum,		
Safran,		
Mastic en larmes,		
Aloës succorin,		3 xij.
Miel dépuré,		℔ ij.

On réduit en poudre toutes ces substances chacune séparément : on les mêle exactement, & on ajoute le miel dépuré.

On forme du tout un électuaire comme les précédents.

C'est un apéritif chaud : il fortifie l'estomac : il leve les obstructions : il excite les mois aux femmes ; mais on doit éviter de faire prendre ce remède aux personnes sujettes aux hémorroïdes, à cause de l'aloës qui les excite beaucoup. La dose est depuis un gros jusqu'à six. Vertus.
Dose.

Electuaire Hiera Diacolocynthidos.

℥ Stœchas arabe,	}	āā. 3 x.
Marrube blanc,		
Chamædrys,		
Agaric,		
Coloquinte,		
Diagrede,		
Racines d'Ellébore noir,	}	āā. 3 vj.
Castor,		
		3 iij.
		P p ij

Opopanax ,	}	āā. 3 v.
Sagapenum ,		
Semences de Persil ,		
Aristoloché ronde ,		
Poivre blanc ,	}	āā. 3 iv.
Cannelle ,		
Spicanard ,		
Myrrhe ,		
Pouliot ,		
Safran ,	}	℥ iij.
Miel dépuré ,		

On pulvérise ensemble toutes ces substances pour faire une poudre, & on la mêle avec le miel dépuré, pour former du tout un électuaire, suivant les regles que nous avons détaillées.

Comme le sagapenum ne peut se pulvériser, lorsqu'il est seul, on est obligé de le mêler avec les autres substances pour les pulvériser ensemble.

Vertus. Cet électuaire est un purgatif très fort : on le fait prendre dans l'épilepsie, l'apoplexie, la paralysie, la léthargie : il convient dans les maladies du cerveau, aux maniaques, &c. il excite les mois aux femmes. La dose est depuis un gros jusqu'à une once, dans ces maladies seulement, où les remèdes violents agissent peu : dans tout autre cas il faudroit le donner à plus petite dose : on le fait entrer aussi dans des lavements purgatifs.

Electuaire Cariocostin.

℥ Costus ,	}	āā. 3 ij.
Girofle ,		
Gingembre ,		
Cumin ,		
Diagrede ,	}	āā. 3 ℞.
Hermodattes ,		
Miel dépuré ,	}	3 vj.

On pulvérise toutes ces substances, chacune séparément : on les mêle avec le miel, & on forme du tout un électuaire comme les précédents.

Vertus. Il purge les sérosités bilieuses & mélancoliques : il est bon dans les maladies gouteuses : il est céphalique. La dose est depuis un gros jusqu'à fix.

Electuaire Diaphénix.

℞ Pulpe de Dattes, } āā. ʒ viij.
 Sucre d'Orge, }
 Amandes douces pelées, ʒ iij β.

On pile dans un mortier de marbre les amandes douces, pour les réduire en pâte : on ajoute peu à-peu la pulpe des dattes & le sucre d'orge pulvérisé : on délaie ce mélange avec,

Miel dépuré, ℥ ij.

Et l'on ajoute les substances suivantes, réduites en poudre, chacune séparément,

Gingembre, }
 Poivre blanc, } āā. ʒ ij.
 Macis, }
 Cannelle, }
 Racines de Turbith, ʒ iv.
 Feuilles de Rue, }
 Semences de Daucus de Crête, } āā. ʒ ij.
 Fenouil, }
 Diagrede, ʒ i β.

On mêle le tout exactement, & l'on forme un électuaire que l'on conserve dans un pot.

Il purge la pituite & les sérosités qui viennent du cer-
 veau : il pousse par les urines : il convient dans l'hydropi-
 sie : on le donne dans l'apoplexie, la paralysie, dans les
 maladies hystériques. La dose est depuis un gros jusqu'à
 une once. Vertus. Dose.

Electuaire Bénédicte laxative.

℞ Racines de Turbith, }
 Ecorces de petite Esule prép. (1), } āā. ʒ x.
 Diagrede, }
 Hermodattes, } āā. ʒ v.
 Roses rouges, }

(1) On se sert de la seconde écorce de la racine d'ésule : on la fait macérer pendant vingt-quatre heures dans du vinaigre ; ensuite on la fait sécher pour pouvoir la réduire en poudre : on lui donne cette préparation, afin de corriger sa vertu trop purgative.

Semences de Saxifrage ,

Amomum ,

Ache ,

Perfil ,

Carvi ,

Fenouil ,

Asperges ,

Petit Houx ,

Lithospermum ,

Cardamum major ,

āā. . . 3 j.

Girofle ,

Spicanard ,

Gingembre ,

Safran ,

Poivre de la Jamaïque ,

Macis ,

Galenga ,

Sel gemme ,

Miel blanc dépuré , ℥ j ℞.

āā. 3 j.

On pulvérise toutes ces substances chacune séparément : on les mêle ensemble , pour n'en former qu'une poudre composée , qu'on délaie avec le miel un peu chauffé : on forme du tout un électuaire.

Vertus. Il purge la pituite & les sérosités : il leve les obstructions : il excite les mois aux femmes : il chasse les vents. La dose est depuis un gros jusqu'à une once. Souvent on le fait entrer dans les lavements à la même dose.

Opiate Mésentérique.

℥	Gomme ammoniacque ,	3 ℞
	Séné ,	3 vj.
	Poudre cornachine ,	} āā.	3 iij
	Rhubarbe ,		
	Mercure doux ,	} āā.	3 ij.
	Racines d'Arum ,		
	Aloës succotrin ,		
	Limaille de fer préparée ,	3 ℞.
	Syrop de Pommes composé ,	q. s.

On forme du tout un électuaire comme les précédents.

Cet opiate se durcit considérablement quelque temps après qu'il est fait , à raison de la limaille de fer qui se di-

vise de plus en plus par l'humidité propre de l'électuaire , & par l'action de l'acide marin du mercure doux sur le fer : lorsque cet inconvénient arrive , il faut le ramollir avec une suffisante quantité de syrop de pommes.

Il est bon pour les obstructions du foie , de la rate & Vertus.
du mésentere. La dose est depuis demi-gros jusqu'à deux Doef.
gros.

Remarques générales sur les Electuaires.

On fait entrer dans les électuaires , comme nous venons de le voir , des substances de vertus bien différentes , & de nature bien peu semblable : les unes sont échauffantes , les autres sont rafraîchissantes ; d'autres sont calmantes , & d'autres sont irritantes : les unes sont huileuses , résineuses ou gommeuses : les autres sont des terres vitrifiables , calcaires & métalliques , & quelquefois certains métaux en substance & seulement pulvérisés.

En examinant un électuaire très composé , on remarque qu'il contient des drogues qui peuvent passer successivement & promptement par tous les degrés de la fermentation ; d'autres , comme les matieres animales , ne peuvent passer qu'à la putréfaction. Il y en a qui n'éprouvent que difficilement la fermentation , lorsqu'elles sont seules ; mais d'autres substances ont la propriété de favoriser leur fermentation , & d'autres enfin ont celle de la retarder ou même de l'arrêter. Les substances qui composent les électuaires , quoique bien mêlées , ne fermentent pas toutes en même temps : une partie commence à se mettre en mouvement , lorsque les premières cessent de fermenter ; c'est ce qui est cause que les électuaires très composés fermentent long-temps. Il doit se passer dans plusieurs de ces mélanges un mouvement intestin , qui doit occasionner des combinaisons singulieres & prodigieusement compliquées.

Plusieurs de ces électuaires moisissent quelque temps après qu'ils sont faits , mais ils ne passent pas facilement à la putréfaction , à cause du sucre qui les en garantit. De dix drogues qui entrent dans un électuaire , quelque-unes sont déjà parvenues à l'acidité , & se moisissent , tandis que

les autres commencent à entrer en fermentation ; & ce nouveau mouvement détruit vraisemblablement les progrès de la défectuosité totale des drogues qui ont fermenté les premières. Les choses se passent ainsi successivement, jusqu'à ce qu'enfin l'électuaire cesse de fermenter, & que les principes fermentescibles soient dissipés, détruits, décomposés, ou enfin changés de nature, de quelque manière que ce soit, par vétusté ou par l'effet de la fermentation qui a précédé. Nous avons fait remarquer précédemment que les syrops les plus fermentescibles cessent enfin de fermenter, & qu'ils n'étoient pas susceptibles de passer à la putréfaction. Les électuaires sont dans le même cas ; c'est le sucre & le miel qui en préservent les ingrédients de ces médicaments ; ce qui prouve en même temps que le sucre & le miel ne sont pas eux-mêmes susceptibles de la putréfaction : du moins s'ils le sont, ce ne peut être qu'après plusieurs siècles.

La première question qu'on est en droit de faire sur la nature des électuaires qui ont fermenté, est de savoir s'ils ont les mêmes vertus, que celles qu'ils avoient avant leur fermentation. Il paroît certain que la fermentation, faisant dissiper plusieurs principes, & combinant ceux qui restent d'une manière différente de ce qu'ils étoient d'abord, doit occasionner des changements considérables dans leurs vertus, en détruisant entièrement celles des purgatifs, en en faisant acquérir d'étrangères & d'inconnues à certaines substances.

Parmi les électuaires, les uns sont susceptibles de se détruire entièrement dans l'espace de quelques années ; ce sont ceux dans la composition desquels on fait entrer beaucoup de substances pulpeuses & des matières mucilagineuses & phlegmatiques, qui contiennent peu de principes salins & aromatiques. Tels sont le lénitif, le catholicum double, le diaprun, l'électuaire de psyllium, le diaphénix, &c. Lorsque ces électuaires cessent de fermenter, ils moisissent à leur surface, ils se dessèchent peu à peu, les mites s'y mettent, &c. & ces électuaires finissent par être mangés par ces insectes. Cependant il ne faut pas

croire que tous ces phénomènes se passent dans une année. Les électuaires fermentent & moisissent un peu à la vérité ; mais leur destruction totale ne s'achève que dans l'espace de sept ou huit années. Il faut en excepter cependant le *catholicum double* & le *lénitif* qui sont plus durables , & qui sont moins sujets à se moisir à leur surface.

La moisissure peut être considérée comme le commencement de la destruction des électuaires : elle ne se forme qu'à leur surface & dans les endroits où l'air extérieur peut avoir de l'accès , comme dans les fentes qui se forment par leur desséchement. Les Botanistes ont observé que les moisissures sont des plantes qui végètent comme les autres : en effet j'ai remarqué que la plupart de celles qui se forment à la surface des électuaires , diffèrent entre elles par la grandeur & par quelques autres qualités apparentes ; que celle qui naît sur un électuaire , est toujours à peu près la même , mais elle diffère , pour les qualités extérieures , de celle qui prend naissance sur du bois ou sur du papier. La plupart de ces moisissures forment des espèces de petites forêts qui sont remplies de petits insectes , dont plusieurs ne sont peut-être point encore connus. Si l'on observoit exactement toutes ces plantes microscopiques , on en trouveroit peut être une multitude d'espèces différentes , qui seroient aussi variées que les corps qui les produisent ; peut-être même parviendrait-on par ce moyen à connoître quelles sont les substances qui les forment , pour les supprimer & en substituer d'autres qui ne seroient pas exposées aux mêmes inconvénients.

Les électuaires qui sont composés de beaucoup de substances aromatiques , salines , résineuses & extractives , sont infiniment plus durables que ceux dont nous venons de parler ; tels sont , par exemple , la *thériaque* , la *confection d'hyacinthe* , l'*orviétan* , le *mithridate* , le *diascordium* , la *confection hamech* , &c. Ces électuaires sont susceptibles de fermenter long-temps ; mais ils ne sont pas sujets à se moisir comme les autres : il se forme cependant quelquefois à leurs surfaces de petites taches de moisissures ; ce qui vient vraisemblablement de quel-

ques drogues qui conservent cette propriété, quoique mêlées avec beaucoup d'autres très capables de s'opposer à un plus grand progrès. Le cariocostin & la bénédicte laxative sont fort sujets à se moisir ainsi. Cette espèce de moisissure est bien différente de celle qui est quelquefois occasionnée par les gouttes d'eau qu'on laisse tomber par inattention à leur surface en nettoyant l'extérieur des pots : cette dernière est en plaques minces, & n'a point d'élévation pour l'ordinaire ; au lieu que l'autre moisissure végète toujours à quelques lignes au-dessus de la surface de l'électuaire.

Parmi les électuaires aromatiques & salins, les uns, comme la thériaque, les différents orviétans, le diascordium & la confection hamech, sont beaucoup plus durables que les autres. Ces électuaires fermentent longtemps, & ils perdent peu leur odeur aromatique. J'ai vu du diascordium qui pouvoit avoir une centaine d'années ; il paroissoit peu différent de celui qui étoit nouvellement fait, à l'exception de sa couleur, qui étoit devenue brune. La thériaque est à-peu-près dans le même cas : j'en ai vu qui avoit quatre-vingts années : M. Geoffroi la gardoit, dans le dessein de voir combien de temps elle se conserveroit en bon état ; elle étoit, au goût & à l'odeur, peu différente d'une thériaque nouvelle : enfin ces deux électuaires n'ont jamais moisi pendant l'intervalle de ce temps.

Les électuaires aromatiques, qui sont fort durables, n'ont besoin, si l'on veut, que d'une réforme légère, comme de la suppression des drogues dont les vertus ne correspondent point aux effets du plus grand nombre des autres, & qui paroissent par-là absolument inutiles dans ces sortes d'électuaires.

Mais il n'en est pas de même des autres électuaires ; ils auroient besoin d'une réforme bien plus considérable : la meilleure, à mon gré, seroit de ne conserver que les poudres qu'on mêleroit à mesure avec les extraits bien faits des matières qu'on ne peut réduire en poudre, comme les extraits de pruneaux, de tamarins, de casse,

&c. au lieu de pulpes qui ne peuvent se conserver que peu de temps en bon état. On auroit pour lors des électuaires qui seroient toujours récents, dont les vertus seroient toujours les mêmes, & sur lesquelles on pourroit compter.

On emploie le miel & le sucre pour excipients des électuaires : il n'y a point de choix à faire pour le sucre, il suffit d'employer celui qui est d'une bonne qualité ; mais il convient de choisir le miel, autant que cela se peut, bien ferme, & non grenu, quoiqu'il passe pour être le moins beau, parceque celui qui est grenu est trop disposé à se crySTALLISER & à se candir dans les électuaires, peu de temps après qu'ils sont faits ; ce qui leur donne une apparence grenue. La beauté d'un électuaire est d'être sans grumeaux de miel candi, lisse par conséquent, & d'une consistance à-peu-près semblable à de la térébenthine très épaisse. Le miel qui n'est point grenu n'est pas, à beaucoup près, aussi sujet à se candir dans les électuaires.

Toutes les poudres qu'on peut faire entrer dans les électuaires n'absorbent point la même quantité de syrop ; c'est à quoi on doit avoir beaucoup d'attention dans la pratique, pour les opiates & les bols magistraux. On est souvent surpris de voir un volume de ces médicaments beaucoup plus considérable qu'on ne s'y attendoit ; cela vient de la nature des poudres qui absorbent beaucoup de syrop. Voici quelques regles générales sur cette matiere.

De la quantité de Syrop que les poudres absorbent lorsqu'on en forme des Opiates, Bols, &c.

Les poudres des plantes, des bois, des écorces, des fleurs, & des substances à-peu-près semblables, absorbent trois parties de syrop pour les réduire en opiate. Immédiatement après qu'ils sont faits, ils paroissent être trop liquides ; mais dans l'espace de vingt-quatre heures, les poudres se gonflent ; elles absorbent le syrop qui paroissoit être superflu, & l'opiate a la consistance qu'il doit avoir.

Les gommes résines, comme le galbanum, le sagape-

num, la gomme ammoniacque, & toutes celles qui sont de la même nature, absorbent environ leur poids de syrop.

A l'égard des substances vraiment résineuses, comme le mastic, la sandaraque, le baume sec du Pérou, &c. il leur faut un peu moins que leur poids de syrop pour les réduire en opiate.

Les matieres minérales, comme la limaille d'acier préparée, la pierre hématite, l'antimoine crud préparé, l'antimoine diaphorétique, & quelques sels minéraux : comme le mercure doux, l'æthiops minéral, &c. absorbent environ moitié de leur poids de syrop.

Les matieres salines alkalines, comme sont le sel d'absinthe, le sel de tartre, le sel de centaurée, &c. ne prennent presque point de syrop ; il ne leur en faut tout au plus que la dixième partie de leur poids, parceque ces sels attirent l'humidité de l'air.

Les sels neutres, comme le sel fébrifuge de Silviu, le sel ammoniac, le sel de seignette, le sel duobus, &c. ne demandent qu'environ la moitié de leur poids de syrop pour prendre la consistance d'opiate.

Les électuaires officinaux, les extraits & d'autres médicaments de cette nature n'absorbent que peu ou point de syrop, parcequ'ils ont à-peu-près la consistance des opiates.

Toutes ces regles ne doivent s'entendre que pour les opiates dans lesquels on fait entrer des substances qui n'ont que peu ou point d'action les unes sur les autres, & dans lesquels il ne se forme point de combinaisons qui soient dans le cas d'absorber plus de syrop que les substances prises séparément. Par exemple, si l'on faisoit entrer dans un opiate désopilatif, une once de limaille de fer, & autant de crème de tartre, il est certain que ce mélange n'absorberoit d'abord qu'environ la moitié de son poids de syrop, pour être en consistance convenable ; mais comme le fer & le tartre agissent singulièrement l'un sur l'autre, & que le fer se divise de plus en plus, ce mélange, au bout de vingt-quatre heures, de-

vient en état d'absorber encore une once de syrop ; & trois ou quatre jours après ce ramollissement, il a besoin d'être ramolli encore avec une nouvelle quantité de syrop.

Des Electuaires solides , des Tablettes , des Pastilles , des Rotules & des Morsulis.

Les électuaires solides sont des compositions qui diffèrent peu des électuaires mous, si ce n'est pas leur consistance ferme & solide qu'ils doivent à du sucre cuit à la plume, ou à un mucilage qu'on fait dessécher ensuite ; ce qui par conséquent fournit deux moyens pour préparer les électuaires solides.

On nomme tablettes faites à la cuite, celles qu'on prépare avec du sucre cuit à la plume ; & tablettes préparées sans feu, celles qu'on forme avec une pulpe mucilagineuse, ou avec un mucilage de gomme arabique ou adragant. On a donné les noms de *rotule*, de *morsuli* & de *pastille* à toutes ces tablettes ; mais présentement il n'y a que les deux dernières dénominations qui soient d'usage. Ces médicaments sont ou simples ou composés. Les simples retiennent ordinairement le nom de la substance qu'on y fait entrer, comme pastilles de cannelle, d'anis, de safran, &c. Ces tablettes simples ne sont souvent que du sucre cuit à la plume, auquel on ajoute, lorsqu'il est cuit, des gouttes d'huile essentielle imbibée dans un peu de sucre en poudre, ou bien on mêle de l'huile essentielle avec du sucre en poudre, & on en forme des tablettes avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant.

On divise les tablettes en altérantes & en purgatives.

Les Anciens ont inventé ces médicaments pour quatre raisons principales ; 1°. pour les rendre plus agréables, parcequ'on fait entrer ordinairement une plus grande quantité de sucre dans leur composition, que dans les autres électuaires ; 2°. pour qu'ils communiquent mieux leurs vertus à la gorge & aux parties voisines, parcequ'on les laisse fondre dans la bouche ; 3°. afin qu'ils puissent se conserver long temps en bon état, étant privés de toute

humidité ; 4°. Enfin pour rendre les médicaments plus transportables (1).

Les deux premières raisons qui ont porté les Anciens à faire des tablettes , ne sont pas générales ; nous verrons qu'il entre dans la composition de plusieurs , des purgatifs très forts , tels que le jalap , la scammonée , &c. qui occasionneroient des âcretés , des chaleurs , & des inflammations dans la bouche & dans la gorge , si on laissoit ainsi fondre dans la bouche les tablettes dans la composition desquelles on fait entrer de semblables purgatifs ; c'est ce que l'on doit observer dans la pratique : mais il n'en est pas de même de celles qui sont composées de matières mucilagineuses & adoucissantes ; il est certain qu'elles ne peuvent manquer de produire de bons effets , lorsqu'on les laisse fondre dans la bouche.

Les Anciens faisoient entrer dans les tablettes , des extraits , des conserves , de la manne & d'autres substances de même nature ; mais les tablettes devant être parfaitement sèches & sonnantes , on doit en supprimer toutes les substances qui les empêchent d'acquérir ces qualités ; c'est le parti que nous prendrons , quoique plusieurs excellentes Pharmacopées nouvelles aient suivi l'ancien usage. Nous aurons attention cependant de faire ces réformes de manière que les vertus de ces médicaments n'en soient point altérées. Ces réformes même ne regardent que les tablettes officinales qui doivent se conserver un certain temps : il n'en est pas de même de celles que les Médecins prescrivent à mesure qu'on en a besoin : on peut y faire entrer tout ce que l'on veut.

La quantité de poudre sur celle du sucre , pour former les électuaires solides , n'est en quelque manière point limitée ; cela dépend de la nature & de la vertu des poudres : cependant on ne met dans les tablettes à la cuite que depuis une once jusqu'à quatre de poudre sur une livre de sucre. On peut , à la rigueur , en mettre davantage , si l'on

(1) Voyez la Pharmacopée de Lémery, page 377.

veut ; mais alors les tablettes deviennent très difficiles à faire , & on court les risques de les manquer , parceque la poudre se trouvant en trop grande quantité , refroidit trop promptement le sucre ; il se durcit , & l'on n'a pas le temps de faire le mélange , ni de le couler pour former les tablettes ; d'ailleurs , une trop grande quantité de poudre absorbe trop de sucre sur-le-champ.

Mais il n'en est pas de même des électuaires solides , auxquels on donne la consistance avec un mucilage : on peut y faire entrer la quantité qu'on juge à propos de poudre sur celle de sucre : on ne peut jamais manquer ces tablettes , parceque l'on n'est pas pressé pour les former , comme dans le premier cas , à cause du sucre qui se fige & qui se durcit en refroidissant.

Cependant on observe ordinairement de mettre , même dans celles-ci , beaucoup de sucre & peu de poudre , parceque la plupart sont faites pour être agréables ; elles sont aussi composées avec des poudres qui n'ont point de mauvaises saveurs. Quelques-unes de ces tablettes sont cependant composées avec des substances de saveur désagréable , comme la rhubarbe , &c. alors on fait entrer dans leur composition une grande quantité de sucre , afin de masquer un peu la saveur de ces drogues.

On donne aux tablettes différentes formes , comme triangulaires , rondes , ou en losanges , en quarrés , &c. Les unes se font très minces , & à-peu-près de la largeur d'une pièce de vingt-quatre sols , & les autres se font un peu plus épaisses. Les tablettes rondes ne doivent se faire qu'avec des mélanges liés par des mucilages , parcequ'on a la facilité de former de semblables tablettes avec des rognures ; ce qu'on ne peut faire avec les mélanges où l'on cuit le sucre à la plume , parcequ'il resteroit trop de rognures , qui se réduiroient en poudre au lieu de se laisser pétrir. On est obligé , par rapport à cela , de couper ces dernières en quarrés ou en losanges , aussi-tôt qu'elles sont coulées , & avant qu'elles soient refroidies.

Toutes les tablettes sont susceptibles d'attirer l'humidité , de l'air & de tomber en *deliquium* , lorsque le temps de-

vient humide ; celles qui sont faites avec du sucre cuit à la plume, y tombent plus facilement que celles qui sont faites avec un mucilage de gomme, parceque le sucre attire lui-même l'humidité de l'air: propriété qui lui est commune avec tous les autres sels qu'on a fait dessécher, & qu'on n'a point préparés par crySTALLISATION. Le mucilage de gomme fait une sorte de vernis à la surface des tablettes, & les garantit un peu de l'action de l'humidité de l'air.

Pour remédier à tous ces inconvénients, il convient d'enfermer dans des bouteilles de verre, qu'on bouche bien, toutes les tablettes, immédiatement après qu'elles sont séchées ; on les garantit par-là des vicissitudes de l'air. C'est une très mauvaise méthode de les conserver dans des boîtes que l'on tient dans une étuve entretenue chaude, ou au coin du feu, comme font la plupart des Apothicaires de Province, parceque celles qui sont composées de matières aromatiques, perdent en fort peu de temps toute leurs odeur.

Des Tablettes altérantes, qui se font à la cuite du Sucre.

Tablettes béchiques.

℞ Sucre,	℥ j.
Racines de Guimauve, }	
Réglisse, }	āā. 3 iij.
Iris de Florence,	3 j.
Gomme adragant,	3 ij.
Opium,	gr. vj.

On réduit en poudre fine, chacune séparément, toutes ces substances, excepté le sucre : on forme du tout une poudre exactement mêlée ; alors on fait cuire le sucre à la plume : on y délaie la poudre avec une spatule ; ce qui se doit faire très promptement. Lorsque le mélange est exact, on le coule sur une feuille de papier qu'on a imbibée d'huile d'amandes douces, & posée sur une table bien unie : on étend la pâte avec les mains imprégnées d'huile, & on acheve, avec un rouleau également imbu d'huile, d'étendre cette pâte, jusqu'à ce qu'elle ait à-peu près l'épaisseur d'un écu ; ensuite on coupe la pâte, tandis qu'elle est

est très chaude, avec un couteau conduit par une regle, pour former des tablettes en losanges ou en quarrés de la grandeur qu'on juge à propos.

Ces tablettes sont pectorales, adoucissantes, incisives & calmantes : elles calment la toux. On en laisse fondre quelques-unes dans la bouche ; ce que l'on réitere de temps en temps. Vertus.

Tablettes Pectorales de SPISLAIT.

℥	Raisins de damas,	℔ j.
	Orge germée,	℔ j ℥.
	Anis en poudre,	℥ iij.
	Cassonade rouge,	℔ iv.
	Opium,	℥ ℥.
	Gomme arabique,	℥ iv.
	Suc de Réglisse,	℥ j.

On fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau, chacun séparément, les raisins, l'orge, l'opium, la gomme arabique & le suc de réglisse : on réunit les décoctions ; & on ajoute la cassonade : on laisse bien déposer, on décante la liqueur, & on la fait évaporer jusqu'en consistance de pâte ; alors on ajoute l'anis lorsque le mélange a acquis le degré de consistance convenable : on le coule sur un marbre un peu huilé, & on le coupe par petites tablettes, & on acheve de les faire sécher jusqu'à ce qu'elles soient presque cassantes.

Ces tablettes sont incrassantes, adoucissantes, pectorales & calmantes, elles sont très bonnes dans la toux & pour adoucir l'humeur pituiteuse qui tombent dans la gorge & dans la poitrine ; on en laisse fondre dans la bouche une tablette de temps en temps. Vertus.

Tablettes de Roses.

℥	Sucre royal,	℥ viij.
	Eau rose,	q. f.

On fait cuire le sucre à la plume, & lorsqu'il l'est, on ajoute,

	Roses de Provins en poudre,	℥ ℥.
--	---------------------------------------	------

On forme de ce mélange des tablettes.

Tablettes antimoniales de KUNCKEL.

℥ Amandes douces pelées ,	℥ j.
Cannelle ,	℥ ij.
Petit Cardamome ,	℥ ʒ.
Antimoine crud préparé ,	℥ ʒ.
Sucre ,	℥ viij.

On monde les amandes douces de leurs écorces, en les faisant tremper quelques minutes dans de l'eau bouillante, & on les réduit en pâte très fine, en les pilant dans un mortier de marbre. D'une autre part, on mêle ensemble la cannelle, le petit cardamome & l'antimoine broyé sur le porphyre, pour former une poudre bien également mêlée : ensuite on fait dissoudre le sucre dans quatre onces d'eau rose : on le fait cuire à la plume ; alors on délaie les amandes qu'on a réduites en pâte : on ajoute la poudre ; on mêle le tout exactement & très promptement : on coule la masse sur un papier huilé ; & pendant qu'elle est chaude, on la coupe en petits quarrés ou en losanges : ce sont les *tablettes*. On les fait sécher, & on les ferre dans une bouteille pour les garantir de l'humidité de l'air.

Vertus. On fait prendre ces tablettes comme fondantes : elles sont bonnes pour la gale & les autres maladies de la peau, la gonorrhée, & pour les douleurs d'articulation, Dose. pour les rhumatismes & pour la goutte. La dose est depuis un gros jusqu'à quatre, le matin & le soir avant le sommeil.

Sucre Rosat.

℥ Sucre blanc ,	℔ j.
Eau rose ,	℥ viij.

On fait dissoudre le sucre dans l'eau rose : on le fait cuire à la plume, on le coule sur un papier huilé comme nous venons de le dire précédemment, & on le coupe par tablettes.

Vertus. Il déterge & adoucit la poitrine : Il excite le crachat : il Dose. récréé les esprits. La dose est depuis un gros jusqu'à six.

Sucre d'orge.

℥ Orge ,	℥ viij.
Safran ,	gr. xij.
Sucre ,	lb j.

On fait bouillir, dans une suffisante quantité d'eau, l'orge, jusqu'à ce qu'elle soit crevée; sur la fin de la décoction, on ajoute le safran Gâtinois: on passe la liqueur: on y fait dissoudre le sucre blanc: on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs: on passe la liqueur au travers d'un blanchet, on la fait évaporer à petit feu, jusqu'à ce que le sucre soit cuit en consistance d'électuaire solide: alors on le coule sur un marbre huilé: on le roule, tandis qu'il est chaud, pour en former de petits bâtons de la grosseur du petit doigt: qu'on coupe ensuite à la longueur d'environ six pouces: on pose ce sucre d'orge sur du papier gris afin d'absorber l'huile qui se trouve à sa surface.

Ce sucre d'orge doit être transparent, d'une couleur jaune citrine, sec & cassant. Quelques personnes mêlent un peu de gomme arabique dans la décoction afin de lui donner plus de corps.

Le sucre d'orge est fort bon pour le rhume: il adoucit: Vertus. il excite à cracher. On en met dissoudre un petit morceau dans la bouche.

*Des Tablettes qui se font sans feu.**Tablettes de Guimauve.*

℥ Racines de Guimauve pulvérisées , . . .	℥ j.
Iris de Florence en poudre ,	℥ j.
Sucre en poudre ,	lb j.

En y ajoutant une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparée à l'eau, on forme une pâte un peu ferme, avec laquelle on fait des pastilles ou tablettes.

Ces tablettes sont adoucissantes & propres à éteindre Vertus. les âcretés de la toux, pour épaisir les sérosités qui tombent sur la poitrine: elles excitent le crachat. On en met fondre dans la bouche.

R E M A R Q U E S.

On met environ quinze grains de gomme adragant en poudre fine, dans un petit pot de faïence, avec deux ou trois onces d'eau : on tient ce mélange sur les cendres chaudes, pendant deux ou trois heures : on l'agite de temps en temps avec une spatule d'ivoire. Lorsque la gomme s'est réduite en mucilage, on mêle d'une autre part dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, le sucre, l'iris de Florence, & la poudre de guimauve : on délaie peu-à-peu ce mélange de poudre & de sucre avec du mucilage de gomme adragant : on pile fortement pour réduire le mélange en une pâte un peu ferme, de façon qu'elle ne s'attache en aucune manière aux mains lorsqu'on la manie. Lorsque le mélange est suffisamment exact, on en prend une partie, on l'étend sur une feuille de papier avec un rouleau de bois, de la même manière que les pâtissiers étendent leur pâte ; ensuite on la coupe avec un emporte-pièce de fer blanc (1). On étend les pastilles l'une après l'autre sur une feuille de papier : on les porte dans un endroit chaud : on les laisse sécher : on continue de former en pastilles les restes de la pâte : on pile les rognures dans le mortier, en ajoutant un peu de mucilage, s'il est nécessaire, & on en forme des pastilles comme les précédentes.

Lorsqu'on passe le rouleau sur la pâte, elle est sujette à s'attacher au papier : pour remédier à cet inconvénient, on saupoudre la surface du papier & de la pâte avec de l'amidon réduit en poudre fine, & enfermé dans un sac de mouffeline : on secoue le sac au-dessus pour tamiser l'amidon : ce moyen est assez commode. D'autres personnes se servent d'une houppe à poudrer qui est aussi fort

(1) Cet instrument est un tuyau de fer blanc, de trois pouces de haut environ, de dix lignes de diamètre par le côté qui sert à couper les pastilles, & un peu affilé, & de douze lignes de diamètre par l'autre côté ; par ce moyen, les pastilles peuvent sortir de ce cylindre très commodément.

commode. L'essentiel est qu'en saupoudrant la poudre d'amidon, elle ne tombe point en plaques; il faut qu'elle soit étendue légèrement & uniformément. Quelques personnes emploient du sucre en poudre fine en place d'amidon; mais j'ai remarqué que le sucre s'humecte trop facilement à la surface des tablettes, & qu'elles sont plus difficiles à se sécher & à se conserver séchement. Lorsque les pastilles sont seches, on les secoue légèrement sur un tamis, pour emporter l'amidon qui se trouve à leur surface.

Les matieres pulpeuses, extractives peuvent s'incorporer plus facilement dans les tablettes faites au mucilage, que dans celles qui se font à la cuitte, parce qu'on a la commodité de les pétrir aussi long-temps qu'il est nécessaire pour les mêler exactement; ce qu'on ne peut faire avec celles qui se font à la cuitte du sucre. On doit éviter de faire entrer des sels alkalis dans les unes comme dans les autres.

On prépare encore ces tablettes avec la pulpe des racines de guimauve; elle tient lieu de mucilage pour les former. Pour cela on fait cuire des racines dans une suffisante quantité d'eau, on les pile dans un mortier de marbre, & on en tire la pulpe, comme nous l'avons dit. Mais la principale vertu adoucissante de ces tablettes réside dans le mucilage, dont la pulpe se trouve dépouillée par la décoction des racines dans l'eau; d'où il résulte que cette méthode, quoique suivie & adoptée par plusieurs personnes, est moins bonne que celle que nous avons prescrite d'abord.

Tablettes de Soufre.

℥	Crème de Soufre ,	℥ iij.
	Sucre en poudre fine ,	℥ xij.

On forme une pâte solide, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau: on fait avec cette pâte des tablettes, comme nous l'avons dit précédemment.

On fait ces tablettes ordinairement avec des fleurs de soufre; mais le soufre broyé est préférable à tous égards: à

Qq iij

raison-de son extrême division, il produit de meilleurs effets; & les tablettes, étant très blanches lorsqu'elles sont faites par cette méthode, sont infiniment plus agréables à la vue.

Vertus. Les tablettes de soufre se donnent dans les maladies de poitrine: elles sont bonnes pour l'asthme. On en met dans la bouche, & on les y laisse fondre.

Tablettes d'Iris.

℞ Sucre en poudre, ℥ j ℥.
 Iris de Florence en poudre fine, }
 Gomme Arabique en poudre, } āā . 3 ij.
 Réglisse en poudre, 5 vj.

On forme du tout une poudre qu'on humecte avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé avec de l'eau de fleurs d'orange, pour former une pâte qu'on réduit en tablettes comme nous venons de le dire.

Vertus. Les tablettes d'Iris sont pectorales, propres pour l'asthme & pour exciter l'expectoration, on en met une de temps en temps dans la bouche, qu'on laisse fondre doucement.

Tablettes de Vanille.

℞ Vanille en poudre, ʒ vij.
 Sucre en poudre, 3 j ℥.
 Mucilage de gomme adragant, q. s.

On forme du tout cent pastilles ou tablettes quarrées. Il entre un peu plus d'un grain & demi de vanille par chaque tablette.

Vertus. Ces tablettes sont très commodes pour vaniller le chocolat: à mesure qu'on le prépare, on en met une, ou plusieurs dans une tasse au moment de prendre le chocolat, elles sont très stomachiques & excitent l'appétit.

Pastilles de Girofles.

℞ Girofles en poudre, 3 iv. gr. xij.
 Sucre, 3 j ℥.
 Mucilage de gomme adragant, q. s.

On forme du tout 150 pastilles quarrées: il entre deux grains de Girofle par pastilles.

Ces pastilles servent aux mêmes usages que les précédentes, lorsqu'il est nécessaire de donner au chocolat une vertu plus stomachique, on en met une ou plusieurs tablettes dans chaque tasse. Vertus.

Pastilles de Cannelle.

℞ Cannelle en poudre, ʒ vij.
 Sucre en poudre, ʒ j β.

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant, on forme cent pastilles. Il entre cinq grains de cannelle dans chaque pastille.

Ces pastilles servent aux mêmes usages que les précédentes.

Tablettes martiales.

℞ Limaille de fer préparée, ʒ j.
 Séné, ʒ ij.
 Cannelle, ʒ j.
 Sucre, ʒ v ʒ vj.

On prend toutes ces substances réduites en poudre, chacune séparément : on en forme une poudre, qu'on incorpore avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant, pour en former une pâte ferme, que l'on divise en trente-deux tablettes. Pour faire cette division avec exactitude, & pour avoir des tablettes de forme carrée, & semblables, on étend cette pâte dans un châssis carré de carton, & on la partage avec un compas en trente-deux portions égales.

Ces tablettes sont bonnes pour les pâles couleurs, pour exciter les règles. On en fait commencer l'usage le jour de la pleine lune, ou le lendemain, & l'on continue d'en prendre pendant seize jours, deux tablettes par jour, une le matin trois heures avant le déjeuner, & l'autre le soir trois heures après le souper. Vertus.
Dose.

Pastilles de Citrons pour appaiser la soif.

℞ Sel essentielle d'Oseille, ʒ iij.
 Sucre Royal, ℥ j.
 Huile essentielle de Citrons, gutt. viij.
 Q q iv

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant, on fait de petites pastilles.

Vertus. Ces pastilles sont agréables : elles tiennent la bouche fraîche : elles sont rafraîchissantes, propres pour calmer les ardeurs du sang : pour précipiter la bile, & singulièrement pour désalterer. On en fait fondre dans la bouche. On a cru reconnoître à ces pastilles une vertu lithontriptique. Plusieurs personnes, qui en ont fait usage pour la pierre, s'en sont très bien trouvées. Dans ce cas, on en
Dose. prend une demi-once qu'on fait dissoudre dans un verre d'eau : on en prend trois ou quatre doses semblables dans la journée.

R E M A R Q U E S.

On réduit le sel d'oseille en poudre : on fait choix de sucre bien blanc, par préférence, on prend du sucre royal : on le réduit en poudre fine, on le passe au tamis de soie très fin : on le mêle avec le sel d'oseille : on ajoute à ce mélange l'huile essentielle de citrons : on réduit le tout en consistance de pâte ferme avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant : on en forme de petites pastilles de cinq à six lignes de diamètre : on les fait sécher dans un endroit sec & chaud, mais ni au feu, ni dans une étuve ; une trop grande chaleur les liquéfie, & leur donne un air transparent qu'elles ne doivent point avoir. Pour empêcher que la pâte ne s'attache en les formant, il faut la saupoudrer de temps en temps avec les mêmes matières réduites en poudre fine, & qu'on enferme dans un petit sac de mousseline.

La beauté de ces pastilles est d'être bien blanches : on ne peut parvenir à les faire ainsi qu'avec le sucre royal ; le sucre ordinaire en gros pains leur donne une couleur bise.

Limonade sèche.

Si au lieu de faire des pastilles avec ce mélange, on le conserve, sans y ajouter de mucilage, on a une poudre à laquelle on a donné le nom de *limonade sèche*.

On délaie une once de cette poudre dans une chopine d'eau, cela forme une limonade artificielle, qui a le goût & l'odeur de la limonade faite avec du jus de citrons : elle en a les mêmes propriétés. Cette poudre est fort commode en ce qu'elle est facile à être transportée, & qu'on peut se procurer de la limonade dans tous les temps & dans tous les lieux.

Pastilles d'Yeux d'Ecrevisses.

℥ Yeux d'Ecrevisses préparés,	℥ iij.
Sucre en poudre fine,	℔ j.
Néroli,	gutt. iij.

On fait du tout une masse, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau de fleurs d'oranges : on forme des pastilles, de la même manière que nous l'avons dit précédemment : celles-ci doivent être minces.

On les donne pour absorber les acides & rapports aigres qui viennent de l'estomac. On en met fondre dans la bouche. Vertus.

Pastilles de Cachou à la Cannelle.

℥ Yeux d'Ecrevisses préparés,	℥ ij.
Corail rouge préparé,	℥ v.
Cachou,	℥ j.
Cannelle,	℥ ij.
Sucre,	℔ j.

On forme du tout des tablettes, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé avec de l'eau de cannelle simple.

Ces pastilles sont stomachiques, absorbantes, cordiales : elles donnent une bonne haleine. On les laisse fondre dans la bouche. Vertus.

Pastilles de Safran.

℥ Safran en poudre fine,	℥ β.
Sucre en poudre fine,	℔ j.
Mucilage de Gomme adragant préparé, à l'eau,	q. s.

On forme du tout des tablettes comme les précédentes.

Vertus. Ces pastilles sont pectorales, anodines, hystériques, alexiteres, apéritives. On les laisse fondre dans la bouche.

Pastilles odorantes pour brûler, ou Clous, ou Chandelles fumantes.

℥	Benjoin ,	℥ ℞.
	Styrax calamithe ,	℥ iv.
	Baume sec du Pérou ,	℥ ij.
	Cascarille ,	℥ iv.
	Girofle ,	℥ ℞.
	Charbon préparé ,	℥ j ℞.
	Nitre ,	℥ j.
	Huile essentielle de fleurs d'Oranges ,	℥ ℞.
	Teinture d'Ambre ,	℥ ℞.
	Mucilage de Gomme adragant ,	q. s.

On forme du tout une masse, dans un mortier de fer, & on la divise par petites portions de figure conique. Pour cela, on prend une certaine quantité de la pâte, qu'on réduit en un long rouleau, de la grosseur d'un tuyau de plume : on forme une petite pointe à un des bouts, en le roulant sur une table, & en appuyant avec le bout d'un doigt : on coupe ensuite cette portion de la longueur d'environ un pouce : on continue de la même manière, jusqu'à ce que toute la pâte soit ainsi divisée en petits cônes. On les fait sécher, & on les conserve dans une bouteille qui bouche bien. Le nitre que nous faisons entrer dans cette recette, sert à faciliter la combustion de ces pastilles. Lorsqu'on veut s'en servir, on met le feu à la pointe d'une de ces pastilles : on la pose sur une table de pierre ; elle brûle en scintillant, & elle exhale une fumée très odorante & très agréable. On s'en sert pour parfumer les appartements, & chasser le mauvais air.

DES TABLETTES PURGATIVES.

Tablettes de Suc Rosat.

℥	Suc dépuré de Roses pâles ,	℔ j.
	Sucré ,	℔ j. ℞.

On met le sucre dans une bassine avec le suc de roses : on fait cuire à petit feu , jusqu'à ce que le sucre soit à la plume ; alors on ajoute les poudres suivantes :

Santal citrin, } rouge, }	āā.	3 j β.
Mastic en larmes,		3 β.
Roses de Provins,		3 β.
Scammonée,		3 xj.

On fait du tout un mélange exact , le plus promptement qu'il est possible : on le coule sur un papier huilé , & on l'étend avec un rouleau imprégné d'huile d'amandes douces : on coupe la masse promptement en quarrés ou en losanges : on pose ces tablettes sur du papier gris , afin qu'il absorbe l'huile qui est à la surface.

Lorsqu'on est obligé de faire ces tablettes dans une saison où l'on ne peut se procurer du suc de roses , on se sert , en place , d'une infusion de roses seches ; ou , encore mieux , d'une once d'extrait de roses pâles , qu'on délaie dans une suffisante quantité d'eau.

Ces tablettes évacuent la bile & les autres humeurs. Vertus.
La dose est depuis deux gros jusqu'à six. Dose.

Tablettes de Citro.

℥ Fleurs de Violette, } Buglose, }	āā.	gr. xij.
Ecorces de Citrons pulvérisées,		3 j.
Poudre diatracagante froide, } Scammonée, }	āā.	3 β.
Racines de Turbith,		3 v.
Gingembre,		3 β.
Séné,		3 vj.
Rhubarbe,		3 ij β.
Girofles, }	āā.	3 j.
Santal citrin, }		

On forme du tout une poudre qu'on mêle exactement : d'une autre part, on fait cuire à la plume,

Sucre blanc, 3 xij.

On mêle la poudre exactement & proprement : on for-

me des tablettes, comme nous l'avons dit précédemment.
 Vertus. Elles purgent toutes les humeurs. La dose est depuis
 Dose. deux gros jusqu'à six.

R E M A R Q U E S.

Presque tous les Auteurs font entrer dans cet électuaire solide des conserves de violette, de buglose & de citrons confits qu'on réduit en pulpe, & qu'on mêle d'abord avec le sucre, lorsqu'il est cuit en consistance requise; alors on ajoute les poudres, & l'on procède pour le reste: mais j'ai remarqué que le sucre de ces conserves ne se dissout jamais dans le sucre cuit à la plume, parcequ'il ne s'y trouve plus d'humidité; il reste dispersé à la manière d'une poudre; d'ailleurs, cet électuaire attire puissamment l'humidité de l'air, & on ne peut le conserver séchement, qu'avec beaucoup de peine & de difficulté. C'est pour remédier à tous ces inconvénients, que nous supprimons toutes ces conserves; nous mettons en place les poudres des substances qui les composent, & nous ajoutons au sucre, qu'on fait cuire à la plume, celui qui entroit dans ces conserves. Par ce moyen, cet électuaire se trouve composé des mêmes ingrédients, & dans les mêmes proportions que celui qu'on prépare suivant l'ancien usage; il a encore l'avantage d'être moins dégoûtant, parcequ'il est privé des pulpes qui épaississent considérablement les liqueurs, lorsqu'on délaie cet électuaire.

Lorsqu'on mêle les poudres avec le sucre cuit à la plume, on doit attendre que ce dernier soit un peu refroidi, sans quoi, la trop grande chaleur feroit ramollir le diagrede, & le réduiroit en grumeaux; il se trouveroit distribué inégalement dans les tablettes, & elles purgeroient par conséquent inégalement. Quelques personnes ont dit à cette occasion, que le diagrede, qui est ainsi grumelé, ne purge plus; mais c'est une erreur, il purge également, & ne perd rien de sa vertu. On a pris pour altération du diagrede, ce qui n'est qu'une mauvaise distribution de ce médicament dans les tablettes,

parcequ'on aura remarqué que quelques-unes ne purgeoient pas comme à l'ordinaire.

Lorsque le diagrede se trouve ainsi grumelé dans les tablettes, il faut les réduire en poudre fine, & conserver cette poudre dans une bouteille bien bouchée pour l'usage : elle ne differe en rien des tablettes pour les effets, parceque la pulvérisation fait un mélange exact du diagrede respectivement avec les autres substances.

Tablettes Diacarthami.

℥ Semences de Carthame, . . .	}	āā. . . ℥ j.
Poudre diatracagante froide, . . .		
Hermodattes, . . .		
Diagrede,		
Racines de Turbith,		℥ j β.
Gingembre,		℥ β.
Sucre cuit à la plume,		℔ j ℥ xij.

On forme du tout des tablettes, comme les précédentes.

Ces tablettes sont purgatives. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once.

Vertus.
Dose.

R E M A R Q U E S.

Les semences de carthame sont revêtues d'une écorce ligneuse qu'on doit séparer : l'amande de ces semences est huileuse : on doit la réduire en pâte, dans un mortier de marbre, & la mêler avec les autres poudres. Toutes les Pharmacopées prescrivent dans la recette de ces tablettes, de la manne, du miel rosat, & des coings confits ; mais ces substances produisent les mêmes inconvénients dont nous avons parlé aux tablettes *de Citro*, & même davantage ; il est absolument impossible de les avoir seches, comme elles doivent l'être : elles sont toujours déliquescentes. D'ailleurs, si elles sont mises pour adoucir l'activité des purgatifs, on doit attendre le même effet du sucre : c'est ce qui nous a engagés à remplacer ces substances par le sucre, afin que les purgatifs se trouvent dans les mêmes proportions.

Tablettes de Rhubarbe.

℞ Rhubarbe , ℥ β.
 Sucre , ℥ vj.

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant, préparé à l'eau de cannelle simple, on forme des tablettes, comme nous l'avons dit précédemment.

Vertus. Les tablettes de rhubarbe sont stomachiques : elles lâchent un peu le ventre : on les donne aux enfants pour chasser les vers. La dose est depuis un gros jusqu'à demi-once.

Pastilles Emétiques de Chomel.

℞ Tartre Emétique , ℥ j.
 Farine de Froment , . } āā. . . . ℥ x.
 Sucre , }

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant très claire, on forme une masse qu'on divise par tablettes du poids d'un gros.

R E M A R Q U E S.

Ces tablettes contiennent beaucoup d'émétique ; il est essentiel que le mélange soit exact, afin qu'il se trouve distribué également. Ces tablettes ne sont guère d'usage qu'à la campagne. Chomel employoit le verre d'antimoine broyé, au lieu d'émétique : mais cette substance est un émétique trop violent, & qui n'est pas toujours sans suite fâcheuse, le tartre émétique ordinaire n'a pas les mêmes inconvénients : il est plus doux & ses effets plus uniformes.

Vertus. On fait dissoudre une tablette dans un verre d'eau qu'on fait prendre au malade, cela produit des évacuations par le haut & par le bas : ces tablettes ont les mêmes vertus que l'émétique pur, & elles se donnent dans les mêmes circonstances.

Nous croyons devoir placer à la suite des tablettes d'autres mélanges qui sont des espèces de médicaments à peu près semblables : ils ont seulement moins de con-

sistance : on leur a donné le nom de *pâtes*, &c. parcequ'ils ont une consistance un peu molle.

Pâte de Guimauve.

℥ Racines de Guimauve, ℥ iv.
 Sucre blanc, } āā. . ℥ ij.
 Gomme Arabique choisie, . . }

On prend des racines de guimauve récentes : on les coupe par tranches : après les avoir lavées & nettoyées, on les fait bouillir pendant un demi-quart d'heure dans quatre ou cinq livres d'eau : on passe la décoction au travers d'une étamine blanche : on ajoute à cette décoction la gomme arabique, que l'on a concassée menu : on met le mélange dans une bassine, qu'on place sur un feu modéré : on l'agite avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la gomme arabique soit dissoute ; alors on fait pareillement dissoudre le sucre dans cette liqueur : on passe ce mélange au travers d'un linge bien ferré : on nettoie la bassine & la spatule : on remet la liqueur dans la bassine, & on la fait épaisir jusqu'en consistance de miel très épais, ayant soin de l'agiter sans discontinuer avec la spatule, sans quoi elle s'attacheroit & brûleroit au fond du vaisseau. Lorsqu'elle est dans cet état, on y ajoute quatre blancs d'œufs, qu'on a fouettés avec quatre onces d'eau de fleurs d'oranges. On agite le mélange violemment ; c'est de cette grande agitation que dépend la blancheur de cette masse. On la fait épaisir à petit feu, en l'agitant toujours le plus fortement qu'il est possible, jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment cuite ; ce que l'on reconnoît, lorsqu'en tirant la spatule hors de la bassine, & frappant légèrement avec la pâte sur le dos de la main, elle n'adhère point à la peau ; alors on la coule sur de l'amidon en poudre, que l'on a étendu sur une feuille de papier blanc, en le secouant sur un tamis de soie. On laisse refroidir la pâte : on la coupe par morceaux, & on la met dans une boîte avec de l'amidon en poudre, afin que les morceaux n'adhèrent point entre eux, ni à la boîte.

On prépare de la même manière la *pâte blanche de réglisse*, en employant une légère décoction de quatre onces de cette racine en place de celle de guimauve.

Vertus. La pâte de guimauve est adoucissante : elle empâte les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine. On en met fondre un petit morceau dans la bouche : elle calme la toux, & pourrit le rhume.

R E M A R Q U E S.

La racine de guimauve fournit, pendant sa décoction dans l'eau, un mucilage fort adoucissant ; mais comme ce mucilage a une saveur qui ne plaît pas à tout le monde, on supprime ordinairement cette décoction. Le mucilage que fournit la gomme arabique, remplace, pour les vertus adoucissantes, celui de la racine de guimauve, & la pâte qu'on obtient est beaucoup plus agréable ; c'est ce que l'on recherche ordinairement dans cette pâte. Mais il n'en est pas de même dans la préparation de la pâte de réglisse ; on y fait entrer une légère décoction de cette racine, parcequ'elle fournit une matière extractive sucrée, fort agréable.

Une grande partie de l'eau de fleurs d'oranges, qu'on fait entrer dans ce mélange, s'évapore ; cependant le peu qui reste, lui donne assez de goût & d'odeur pour corriger la saveur fade de la gomme arabique. On croiroit peut-être que la masse en retiendrait mieux l'odeur & le goût, si on la mettoit en plus petite quantité, & pour décuire la pâte qu'on auroit fait cuire exprès plus qu'elle ne doit l'être ; mais j'ai remarqué que cette méthode n'est pas aussi bonne que la première.

Les blancs d'œufs fouettés, qu'on mêle à cette masse, servent à la blanchir & à la rendre beaucoup plus légère & plus volumineuse qu'elle ne le feroit sans cela, à raison d'une grande quantité d'air qu'ils y introduisent. On remarque que le volume de la masse augmente considérablement à mesure que l'on y introduit les blancs d'œufs : comme cette pâte est très glutineuse, elle retient l'air introduit par les blancs d'œufs ; cet air, en se raréfiant par la

la chaleur, souleve la masse, la rend de plus en plus légère, & lui fait occuper un espace d'un tiers plus grand qu'auparavant. C'est à cet air étranger, & à la grande viscosité de cette pâte, qu'on doit attribuer toute la blancheur qu'elle acquiert par l'agitation, parcequ'il tient les parties de la masse divisées, en restant interposé entre elles. Cela me paroît d'autant plus vraisemblable, que toute l'agitation qu'on lui donne, tandis qu'elle est liquide, & avant l'introduction des blancs d'œufs, ne sert à rien pour la blanchir; on ne l'agite ainsi, avant d'y avoir ajouté les blancs d'œufs, que pour l'empêcher de s'attacher au fond de la bassine.

Lorsqu'on ajoute un peu trop tôt les blancs d'œufs à la pâte de guimauve, on est obligé de la tenir plus longtemps sur le feu avant de la couler, afin de donner à l'humidité superflue le temps de s'évaporer: alors une grande partie de l'air dont nous parlons, s'échappe peu à peu: la pâte de guimauve perd beaucoup de son blanc & de son volume.

Quelques personnes font entrer dans la pâte de guimauve une certaine quantité d'amidon, afin de la faire plus blanche, & qu'elle revienne à meilleur marché; heureusement cette fraude n'est pas dangereuse comme la plupart des falsifications dont nous avons parlé.

Suc de Réglisse de Blois.

℥	Extrait de Réglisse,	℥ ix.
	Gomme Arabique choisie,	℔ ij.
	Sucre,	℔ j.
	Enula campana pulvérisée, }	āā. . . 3 ℔.
	Iris de Florence pulvérisé, }	
	Huile essentielle de millefeuille,	gutr. 40.

Après avoir concassé la gomme arabique, on la fait dissoudre dans une suffisante quantité d'eau: on la passe au travers d'un linge ferré: on fait dissoudre le sucre & l'extrait de réglisse (1) dans cette liqueur: on fait épaisir ce mé-

(1) On doit employer celui qu'on tire de la première infusion de cette racine, pour les raisons que nous avons dites en parlant de l'extrait de réglisse.

lange au bain-marie, jusqu'en consistance de miel épais : alors on ajoute les poudres qu'on mêle exactement. On fait dessécher de nouveau, jusqu'à ce que la masse puisse prendre une consistance ferme en refroidissant : ensuite on ajoute l'huile essentielle ; & lorsqu'elle est suffisamment mêlée, on coule la masse sur un porphyre imprégné d'huile d'amandes douces, ou d'huile de ben : on l'étend avec un rouleau de bois, imbu de la même huile, afin que cette masse n'ait qu'environ deux ou trois lignes d'épaisseur : lorsqu'elle est suffisamment refroidie, on la coupe par petites lanieres de deux ou trois lignes de large, & l'on divise ces lanieres en petits morceaux, pour en former de petits dés : on les fait sécher dans une étuve, & on les conserve dans une bouteille, ou dans une boîte qu'on tient dans un endroit sec.

Si au lieu d'huile essentielle de millefeuille, on met la même quantité d'huile essentielle d'anis, on forme ce que l'on nomme suc de *réglisse anisé*.

Quelques personnes ont donné au suc de réglisse de Blois, le nom de *suc de réglisse au cachou* ; mais c'est une fausse dénomination, puisqu'il n'entre point de cachou dans sa composition. On peut, si l'on veut, en faire entrer deux ou trois onces après l'avoir réduit en poudre fine, qu'on peut mêler en même temps que l'iris & l'énu-la campana : alors le nom de suc de réglisse au cachou lui conviendra.

Il est bon de prévenir que l'on doit agiter le moins qu'il est possible ces mélanges pendant qu'on les fait dessécher, parcequ'on veut qu'ils soient noirs : ils deviendroient gris si on les agitoit trop long-temps & trop souvent ; c'est pour cette raison que nous avons recommandé de les dessécher au bain-marie, parcequ'ils ne sont pas en danger de brûler, quoiqu'on ne les agite pas.

Vertus. Le suc de réglisse de Blois est adoucissant, incisif, propre pour le rhume, pour adoucir les humeurs âcres qui tombent dans la gorge & dans la poitrine. On en met fondre quelques morceaux dans la bouche.

Tussilage à l'Anis de Lille en Flandre.

℥ Semences d'Anis ,	℥ vj.
Fleurs de Tussilage récentes ,	℥ iv.
Pied de Chat ,	℥ ij.

On fait une légère décoction de ces substances dans une suffisante quantité d'eau, pour avoir environ deux livres de liqueur, dans laquelle on fait dissoudre,

Extrait de Réglisse (1), lb vj.

On le fait épaisir au bain-marie comme le précédent : alors on ajoute,

Huile essentielle d'Anis , 3 iij.

On coule la masse sur un porphyre huilé : on l'étend très mince avec un rouleau : on la coupe par petites lanières très déliées, qu'on roule entre les doigts pour en former de petits cylindres, de la grosseur environ du bout des plumes de corbeaux : on coupe ces petits cylindres par portions de trois ou quatre lignes de longueur : on les fait sécher dans une étuve, & on les conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Ce tussilage est adoucissant : il a les mêmes vertus que le suc de réglisse précédent, & on l'emploie de la même manière. Vertus.

Chocolat.

Le chocolat est un aliment agréable : il devient médicament lorsqu'il est question de fortifier la poitrine, & de restaurer. Il convient à ceux qui sont atteints de maladies de consommation ; mais il y a des tempéraments à qui il produit de mauvais effets, à raison de la grande quantité de matière huileuse qu'il contient : c'est aux Médecins qui le font prendre comme médicament, d'examiner les indications. C'est un composé d'amandes de cacao & de sucre : lorsqu'il ne contient que cela, on le nomme *Chocolat de santé*, & *Chocolat à la vanille* lorsqu'on en fait

(1) De celui qu'on tire de la première infusion de la réglisse.

entrer dans sa composition. On croit communément que le chocolat à la vanille est trop chaud, & qu'il est moins bon pour la santé, que celui qui n'en contient pas; mais il paroît comme certain que la vertu stomachique & cordiale de la vanille facilite la digestion du chocolat; ce dernier est meilleur par cette raison, sur-tout lorsqu'il ne contient qu'une petite quantité de vanille.

Préparation de la Pâte de Cacao pour le Chocolat.

On prend la quantité que l'on veut de cacao caraque : on en met environ deux ou trois pouces d'épais dans une poêle de fer très large & très évasée : on la place sur le feu pour torréfier, ou pour brûler très légèrement l'écorce ligneuse du cacao : on le remue avec une grande & large spatule de bois. Lorsque l'écorce est suffisamment brûlée, on verse le cacao sur du gros papier à sucre, qu'on a étendu sur une table, où on le laisse un peu refroidir : on l'écrase légèrement avec un rouleau de bois, pour casser seulement les écorces : on passe ce cacao au travers d'un crible très large, pas assez cependant pour que les amandes entières puissent passer au travers. Lorsque tout le cacao est ainsi disposé, on le met par portions dans un van semblable à ceux qui servent à vanner le bled, & on l'y remue de la même manière, afin de séparer les écorces qui sortent du van : lorsqu'il est nettoyé, autant qu'il peut l'être par cette méthode, on l'épluche grain à grain sur une table, pour séparer exactement toutes les portions d'écorces qui ont pu échapper au vannage, & toutes celles qui sont restées attachées aux amandes.

Lorsque le cacao est bien nettoyé, on le met dans une marmite de fer, & on le fait torréfier de nouveau, ayant soin de le remuer sans discontinuer avec une spatule de bois : on ne doit le torréfier que pour le chauffer jusqu'au centre, & non pour le rôtir. Alors on le passe un instant dans le van, pour séparer quelques légères portions brûlées, & quelques écorces qui ont échappé dans la préparation antérieure : on le met promptement dans un

mortier de fer, qu'on a bien fait chauffer en l'emplissant de charbons ardents, & qu'on a bien essuyé : le mortier doit être plein environ aux deux tiers. On pile promptement ce cacao, avec un pilon de fer, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment réduit en pâte : ce que l'on reconnoît facilement, lorsqu'en posant le pilon à la surface de la masse, il s'enfonce au fond du mortier par son poids seulement : alors on enleve cette pâte hors du mortier : on la met sur une feuille de papier blanc : on l'étend, environ à un pouce ou un pouce & demi d'épaisseur, & on la laisse refroidir. On continue ainsi de suite, jusqu'à ce que tout le cacao soit réduit en pâte semblable, & qu'on en ait environ une dizaine de livres.

On prépare de la même maniere environ deux livres de pâte semblable, avec du gros cacao des isles de Cayenne : alors on fait avec ces pâtes de cacao le chocolat de la maniere suivante.

Chocolat à la Vanille.

℥	Pâte de Cacao caraque ,	℔ x.
	Cacao des Isles ,	℔ ij.
	Sucre en poudre grossiere ,	℔ x.
	Cannelle , } <i>āā.</i>	℥ iij.
	Vanille , }	
	Girofle ,	℥ j.

On met le soir les pâtes de cacao sur une pierre à broyer le chocolat : on met sous cette pierre une poêle de braise bien allumée, & suffisamment couverte de cendre pour que la chaleur soit douce, & qu'elle puisse durer long-temps, afin d'échauffer la pierre & de ramollir les pâtes de cacao dans l'espace d'environ six ou huit heures.

Le lendemain on enleve la pâte ramollie : on la met dans une marmite de fer que l'on pose sur un fourneau rempli de cendre chaude : on conserve sur la pierre environ une livre de cette pâte : on la broie avec un rouleau de fer tourné & poli : lorsqu'elle est suffisamment broyée, on l'enleve de dessus la pierre, & on la met dans une autre bassine de fer qu'on place sur un feu doux, afin

d'entretenir la pâte liquide : on remet de nouvelle pâte sur la pierre pour la broyer. On continue ainsi de suite , jusqu'à ce que le cacao soit broyé , & l'on a soin pendant qu'on broie , d'entretenir la chaleur de la pierre par le feu de dessous , qu'on renouvelle à mesure qu'il est nécessaire : il suffit que le côté de la pierre , sur lequel on broie , soit chaud à ne pouvoir tenir le dos de la main qu'un instant sans être incommodé par la chaleur. Lorsque tout le cacao est broyé , on le mêle dans la bassine avec huit livres de sucre : on remue ce mélange avec une spatule de bois : on le passe de nouveau sur la pierre pour le broyer par portions , afin d'incorporer le sucre avec le cacao : alors on ajoute à ce mélange , lorsqu'il est suffisamment broyé , la cannelle , la vanille & le girofle qu'on a pulvérisés & passés au tamis de soie , avec deux livres de sucre : on repasse ce nouveau mélange sur la pierre , afin de mêler les aromates le plus exactement qu'il est possible. Alors on partage la pâte , tandis qu'elle est chaude , par masses de demi-livre : on les met à mesure dans des moules de fer blanc , semblables à ceux dans lesquels on fait cuire les biscuits : on étend d'abord la masse avec les doigts ; & ensuite , en frappant sur les côtés du moule , on acheve de l'étendre uniformément : ce mouvement fait lisser la surface du chocolat : on le laisse refroidir dans les moules : il y durcit , & il acquiert une consistance ferme & solide. Il se sépare des moules facilement : il suffit de les renverser ou de les presser très légèrement par les deux bouts en sens contraire , comme si l'on vouloit les tordre ; au moyen de ce mouvement , les tablettes qui sont adhérentes par quelque côté se détachent facilement , sans courir le risque de briser le moule ni le chocolat. On enveloppe les tablettes de chocolat dans du papier , & on le conserve dans un endroit bien sec , parcequ'il moisit à sa surface lorsqu'on le renferme dans un endroit humide.

R E M A R Q U E S.

Le cacao est le fruit d'un arbre : on nous l'apporte de

plusieurs endroits. On trouve aujourd'hui beaucoup d'especes de cacao dans le commerce : il en vient de Surinam de deux sortes, des isles de Berbiche, &c. mais les meilleures especes nous viennent de Caraque : il y en a de deux sortes, l'un est gros & l'autre est petit : ils sont tous les deux d'excellente qualité. Depuis une douzaine d'années, on nous apporte des isles de Sainte-Magdelaine une espece que l'on nomme *cacao de Sainte-Magdelaine* ; celui-ci est fort gros. Les isles de Cayenne & de Saint-Domingue nous fournissent aussi du cacao : il est connu sous le nom de *cacao des Isles*. Tous ces cacaos different entre eux par la grosseur des amandes, par leur saveur plus ou moins agréable, & par le pays d'où ils viennent : les meilleurs & les plus estimés sont les caraques : il paroît cependant que celui de Sainte-Magdelaine mérite la préférence en ce qu'il est plus gros & mieux nourri. Les moins bons sont les cacaos des isles ; ils sont un peu âcres ; ils contiennent plus de beurre : c'est pour cette raison que nous en faisons entrer dans la recette du chocolat, afin de le rendre un peu plus gras : le chocolat fait de pur caraque est trop sec : celui qui est fait avec de pur cacao des isles est trop gras & trop âcre.

On doit choisir le cacao caraque le plus récent, point vermoulu à sa surface, bien nourri dans l'intérieur, & point moisi ; ce à quoi il est fort sujet. Les Droguistes prétendent qu'on enferme dans la terre les cacaos caraques, après qu'on les a cueillis, & qu'on les y laisse pendant un mois ou six semaines, afin qu'ils perdent leur âcreté : ils ajoutent que l'on nomme cette opération *terrer le cacao* : ils disent qu'elle ne se fait que sur le cacao caraque, & que c'est par cette raison que le cacao des isles, à qui on ne fait pas la même chose, est âcre. Cette assertion peut être vraie : les meilleurs Naturalistes modernes que j'ai consultés, n'en font aucune mention. Quoi qu'il en soit, ce sentiment, s'il n'est pas vrai, paroît au moins avoir quelque vraisemblance ; car on ne trouve point dans le commerce de cacao caraque qui n'ait un peu de moi-

fissure dans l'intérieur, & une certaine quantité de terre à sa surface, au lieu qu'on trouve ordinairement le cacao des îles bien sain & sans moisissure. Au reste, on doit choisir le cacao caraque, le moins moisi qu'il est possible; & quoiqu'il le soit un peu, on ne laisse pas d'en faire d'excellent chocolat.

Il est essentiel que le cacao soit bien mondé de son écorce, avant de le soumettre à la torréfaction pour le réduire en pâte, parceque cette substance est ligneuse: elle ne peut se broyer sur la pierre; elle empêche même le cacao de se broyer. Lorsqu'on veut que le chocolat soit plus délicat, il convient, après qu'il est vanné, de le passer sur un crible moyen, afin de séparer les germes qui sont ligneux & les parties trop menues du cacao, qui se brûleroient pendant la torréfaction, avant même que les amandes fussent échauffées.

La torréfaction du cacao doit se faire avec beaucoup de ménagement: il suffit qu'il puisse s'échauffer à fond sans se rôtir: il perd par la torréfaction toute son odeur de moisi. Les Fabricants de chocolat le torréfient d'autant plus fort, que le cacao qu'ils emploient est moisi davantage; mais alors l'huile de cacao souffre un commencement de décomposition, & l'on n'obtient qu'un chocolat brun ou noir, qui doit avoir des vertus différentes: il doit être plus âcre que lorsqu'il a été torrifié convenablement.

On sépare le papier qui adhère à la pâte de cacao, en présentant les pains devant le feu, seulement un instant; ce qui liquéfie l'huile imprégnée dans le papier, & fait qu'on peut l'enlever facilement.

Les doses que nous prescrivons dans la recette, forment environ vingt-deux livres de chocolat: c'est la quantité que broie ordinairement un ouvrier dans sa journée: il pourroit à la rigueur faire une plus grande quantité de chocolat dans le même temps, mais il seroit moins bien façonné. On peut augmenter ou diminuer le sucre, suivant son goût: il en est de même des aromates, que l'on peut retrancher en entier si on le juge à propos; ce fera alors ce que l'on nomme *Chocolat de santé*.

Nous avons recommandé de piler la vanille avec une partie de sucre , parceque cette substance ne pourroit se réduire en poudre si elle étoit seule , à cause de la matiere résineuse & balsamique qu'elle contient abondamment , & qui est dans un état de mollesse : cette pulvérisation doit même se faire dans un temps sec , parceque le sucre passe difficilement au travers des tamis dans les temps humides. Voyez à l'article de la falsification , le choix qu'on doit faire de la vanille.

On trouve dans le commerce deux especes de vanille ; l'une en petites gouffes liées ensemble ; ce qui forme de petits paquets qui pesent environ six à sept onces : la seconde espece est en grosses gouffes larges de plus d'un pouce , de huit à dix de long , & un peu courbées : il y a de ces gouffes qui pesent jusqu'à deux onces : cette dernière vanille est à beaucoup meilleur marché que la précédente : elle est infiniment moins estimée parcequ'elle est de moindre qualité : les bons Fabricants de chocolat n'emploient ordinairement que la petite vanille.

Les Falsificateurs de chocolat en font avec du petit cacao commun , duquel ils ont tiré une grande partie du beurre : ils mêlent ensuite à la pâte restante , une grande quantité d'amandes douces , pelées & grillées : ils emploient de la cassonade en place de sucre , & du storax commun en place de vanille. (Voyez Storax à l'article de la falsification.) Ce chocolat défectueux est cependant trouvé bon par ceux qui n'ont fait que peu ou point d'usage de celui qui est bien fait & préparé fidèlement : il est d'ailleurs à meilleur marché que chacune des drogues qui composent le bon chocolat.

Lorsqu'on veut préparer la boisson de chocolat à l'eau , on prend une once de chocolat coupé grossièrement : on le met dans une cafetiere avec environ six onces d'eau bouillante : on agite le mélange avec un mouffoir. Lorsque le chocolat est dissous , on fait agir le mouffoir , en le faisant tourner rapidement entre les mains en sens contraires , & on le verse dans une tasse lorsqu'il est bien moussieux. Le chocolat qui a été préparé avec du cacao des Isles ne mouffe

pas à beaucoup près autant que celui qui a été préparé avec du cacao caraque : c'est même un moyen de reconnoître sur-le-champ la fraude qu'on peut avoir faite au bon chocolat. On prépare de la même manière la boisson de chocolat avec du lait ou de la crème ; avec cette différence seulement , qu'on ne fait point mousser ce dernier.

Des Pilules.

Les pilules sont des médicaments d'une consistance de pâte un peu ferme , formées en petites masses rondes du poids d'un quart de grain & au-dessus , jusqu'à dix-huit grains. Lorsqu'elles passent le poids de quatre ou cinq grains , on les forme en olives pour que le malade puisse les avaler plus commodément.

Les pilules ont été inventées pour pouvoir faire prendre plus facilement aux malades certains remèdes très efficaces , mais très dégoûtants & de saveur insupportable , & qu'on auroit beaucoup de peine à administrer autrement que sous la forme de pilules , comme l'aloès , la coloquinte , la gomme-gutte , &c.

Les pilules peuvent être considérées comme des électuaires , qui , pour la consistance , tiennent le milieu entre les électuaires mous & les électuaires solides : elles ont les mêmes vertus que les électuaires : elles sont composées de matières sèches réduites en poudre & incorporées avec des pulpes , des extraits , des miels , des syrops , des conserves , des électuaires , &c. On en fait d'altérantes & de purgatives comme les électuaires. Ces médicaments se conservent infiniment mieux que la plupart des électuaires dont nous avons parlé : il seroit à souhaiter qu'on réduisît en pilules ceux qui , comme nous avons dit , se corrompent facilement , si on ne veut pas les conserver en poudre.

On peut faire entrer dans les pilules des huiles essentielles & des huiles grasses , pourvu que ce soit en petite quantité , parcequ'elles empêchent la masse de se bien lier. Les sels alkalis n'y doivent entrer qu'en petite quantité , à cause de leur propriété déliquescence. Lorsqu'on fait entrer une grande quantité de sel neutre dans des pilules , j'ai re-

marqué que ces sels végètent à la surface des masses, lorsqu'elles viennent à se dessécher; mais cet inconvénient n'arrive point lorsqu'on ne fait entrer ces sels que dans des proportions convenables. On forme assez souvent des pilules avec des extraits seuls: ce qui n'est pas également facile pour tous, sur-tout à l'égard de ceux qui sont salins & déliquescents: dans ce cas il convient que le médecin qui les ordonne, recommande d'ajouter quelque poudre appropriée, afin de diminuer un peu leur déliquescence.

Quelques Auteurs prétendent qu'on ne doit point employer des eaux ou des sucres liquides pour incorporer les substances qui doivent former les pilules: d'autres rejettent les syrops & les miels officinaux, & recommandent de n'employer que des mucilages ou des extraits: mais ces liqueurs, devant être considérées comme les excipients de ces médicaments, peuvent être employées indistinctement: il suffit de faire choix de celles qui sont le mieux appropriées à la vertu des drogues qu'on fait entrer dans les pilules.

Les pilules doivent avoir une consistance de pâte ferme, mais il faut en même temps leur conserver le plus de mollesse qu'il est possible, parcequ'elles se délaient plus facilement dans l'estomac, & qu'elles produisent mieux & plus promptement leurs effets. C'est donc une mauvaise méthode d'employer pour excipients des pilules un mucilage de gomme adragant, ou tout autre mucilage aussi facile à se dessécher: les pilules durcissent peu de jours après qu'elles sont faites au point qu'on peut les réduire en poudre: lorsqu'elles sont dans cet état de siccité, elles ne produisent que peu d'effet, dans certains tempéraments, dans l'estomac desquels elles ne se délaient point: à d'autres elles occasionnent des coliques & des irritations, en restant long-temps à la même place & sans se délayer, soit dans l'estomac, soit dans les intestins: il arrive souvent que les malades les rendent entières par les selles, sans qu'elles aient produit leurs effets. Ainsi il faut, autant qu'on le peut, n'employer dans la formation des pilules, que des excipients faciles à se délayer, sur-tout pour celles qui contiennent des purgatifs drastiques & âcres; à moins cependant

que les pilules elles-mêmes ne soient composées de substances très faciles à se délayer. Les masses de pilules que gardent les apothicaires, quoique formées avec des excipients peu faciles à se dessécher, comme du miel ou du syrop, ne laissent pas de se dessécher au bout d'un certain temps, à raison des poudres qui se gonflent & qui absorbent l'humidité; il faut, lorsqu'elles sont dans cet état, les ramollir avec de la même liqueur qui a servi à les former, ou avec un autre véhicule approprié.

Les syrops que l'on emploie pour former les pilules, doivent être un peu plus cuits qu'à l'ordinaire. On pile les masses de pilules dans des mortiers de fer ou de marbre, jusqu'à ce que la pâte soit bien uniforme, qu'elle devienne lisse en la maniant entre les doigts : en général, les pilules sont d'autant plus faciles à rouler, qu'on a battu la masse plus long-temps.

Les Allemands font un grand usage de pilules, mais ils n'en prennent le plus souvent que de très petites, comme du poids d'un demi-grain ou d'un grain; ce qui forme un grand nombre pour chaque prise de certaines pilules : ils trouvent un avantage considérable en les prenant ainsi très petites, parceque le remède, présentant alors beaucoup de surface, se délaie facilement dans l'estomac, & produit promptement son effet. Mais comme le malade ne peut souvent attendre la formation d'un grand nombre de pilules, on a imaginé en Allemagne une machine pour partager & rouler un certain nombre de pilules à la fois, dans un temps aussi court que celui qui est nécessaire pour en rouler une seule entre les doigts.

Voici la construction de cette machine (planche 3, figure première). C'est une planche de noyer de 12 pouces de long d'A en a, de 6 pouces 3 lignes de large dans toute sa longueur, & de 9 lignes d'épaisseur. A, B, est un espace quarré long, creusé dans l'épaisseur de la planche de trois lignes de profondeur, pour former un petit réservoir, afin de retenir les pilules à mesure qu'elles sont faites; l'espace B, C, est creusé quarrément de quelques lignes pour recevoir & assujettir une plaque de fer ou de cuivre

de la largeur de la planche, & de 21 lignes de B, en C : cette plaque contient trente cannelures, creusées en rond ; elles forment autant de moitiés de cylindres creux : au moyen de ce que ces cannelures, sont si près les unes des autres, leurs bords sont coupants comme des couteaux ; ce qui, vu de profil, forme les coupes D, D : on a pratiqué en B, un petit talut pour maintenir la plaque cannelée ; l'extrémité de ce talut est de niveau avec le reste de la planche : la plaque cannelée doit être enchassée dans la planche : de manière que les extrémités inférieures des cannelures soient à fleur avec le reste de la planche : cette plaque cannelée est encore assujettie par deux regles de bois collées proprement dans toute la longueur de la planche E, e, E, f. L'espace C, a, sert à former les rouleaux de pilules, & sert aussi de mesure pour leur longueur : le dessous de la planche est garni en a, a, d'un petit pied tourné, pour élever la planche par ce côté, & lui donner de la pente ; & le dessous de la planche par l'autre bout est garni de chaque côté d'un pointe de clou b, b : cette machine, vue de côté, forme la figure 2, b, a.

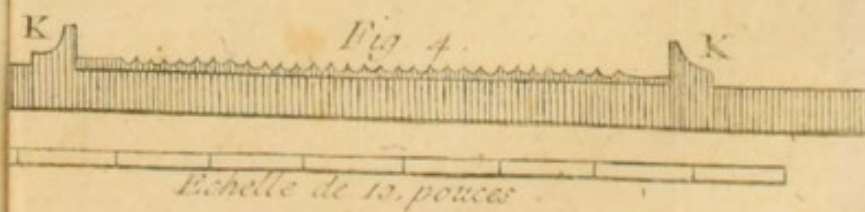
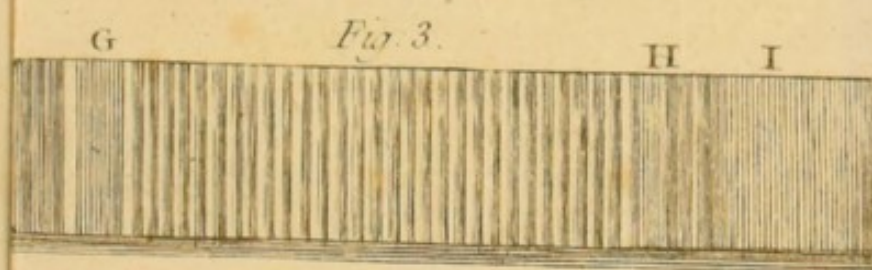
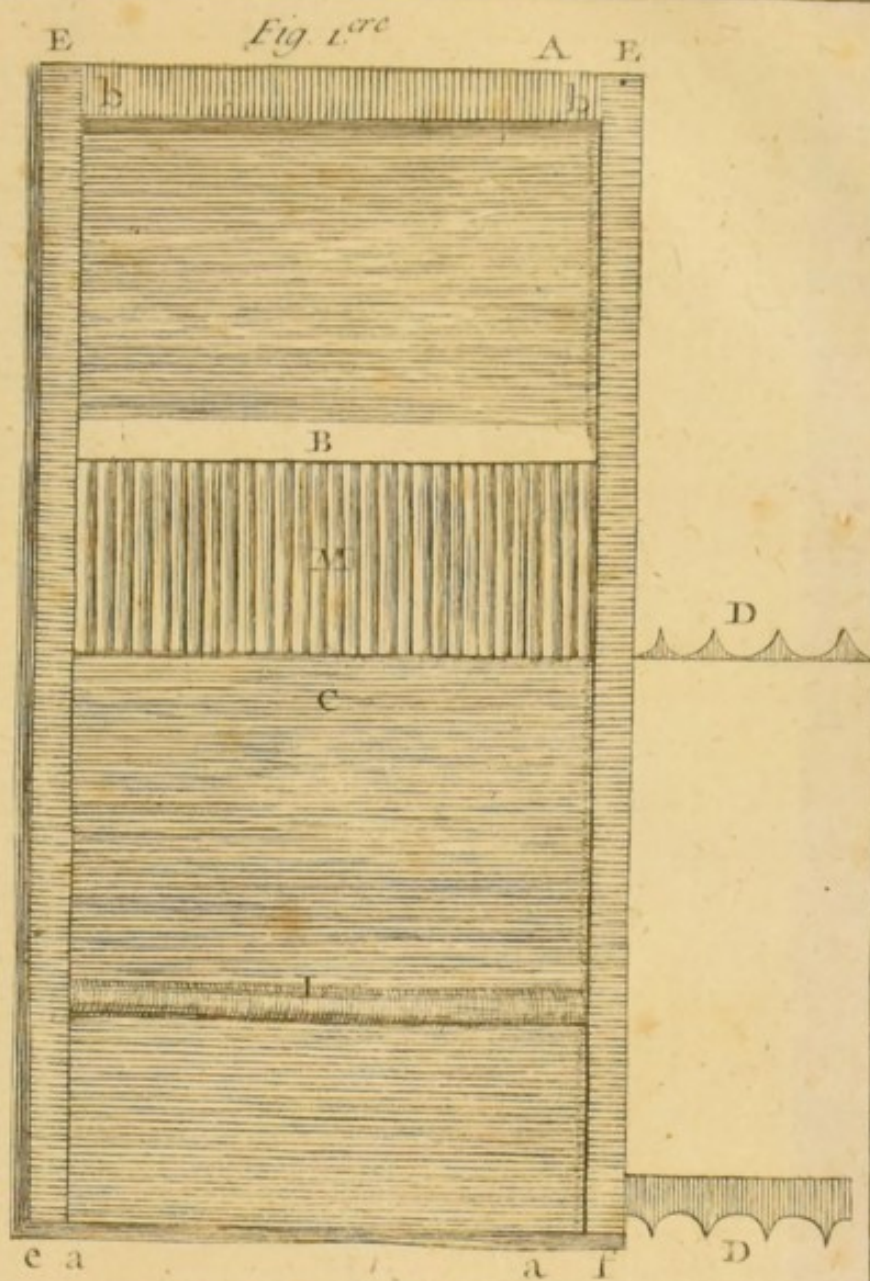
Ceci forme la première partie de la machine : la seconde partie est une autre planche (figure 3), de 12 pouces de long, de 21 lignes de large, & de six lignes d'épaisseur. G, H, est une plaque de fer ou de cuivre cannelée comme la précédente, placée au milieu de la longueur de la planche, & attachée solidement dans un enfoncement qu'on a creusé dans l'épaisseur de cette planche : les espaces G, I & H, I, sont deux poignées pour tenir dans la main lorsqu'on fait agir la machine : elles ont chacune deux pouces & demi de longueur : voyez la coupe de cette machine, figure 4. K, K, sont deux rebords, élevés de deux lignes au-dessus des cannelures, pour embrasser très juste la première planche dans sa largeur, afin que l'une & l'autre ne vacillent point lorsqu'on fait agir cette machine pour former les pilules. Enfin, il faut que les bords coupants de la plaque supérieure posent dans toute leur longueur exactement sur les bords coupants de la plaque inférieure. Lorsqu'on veut se servir de cette machine pour

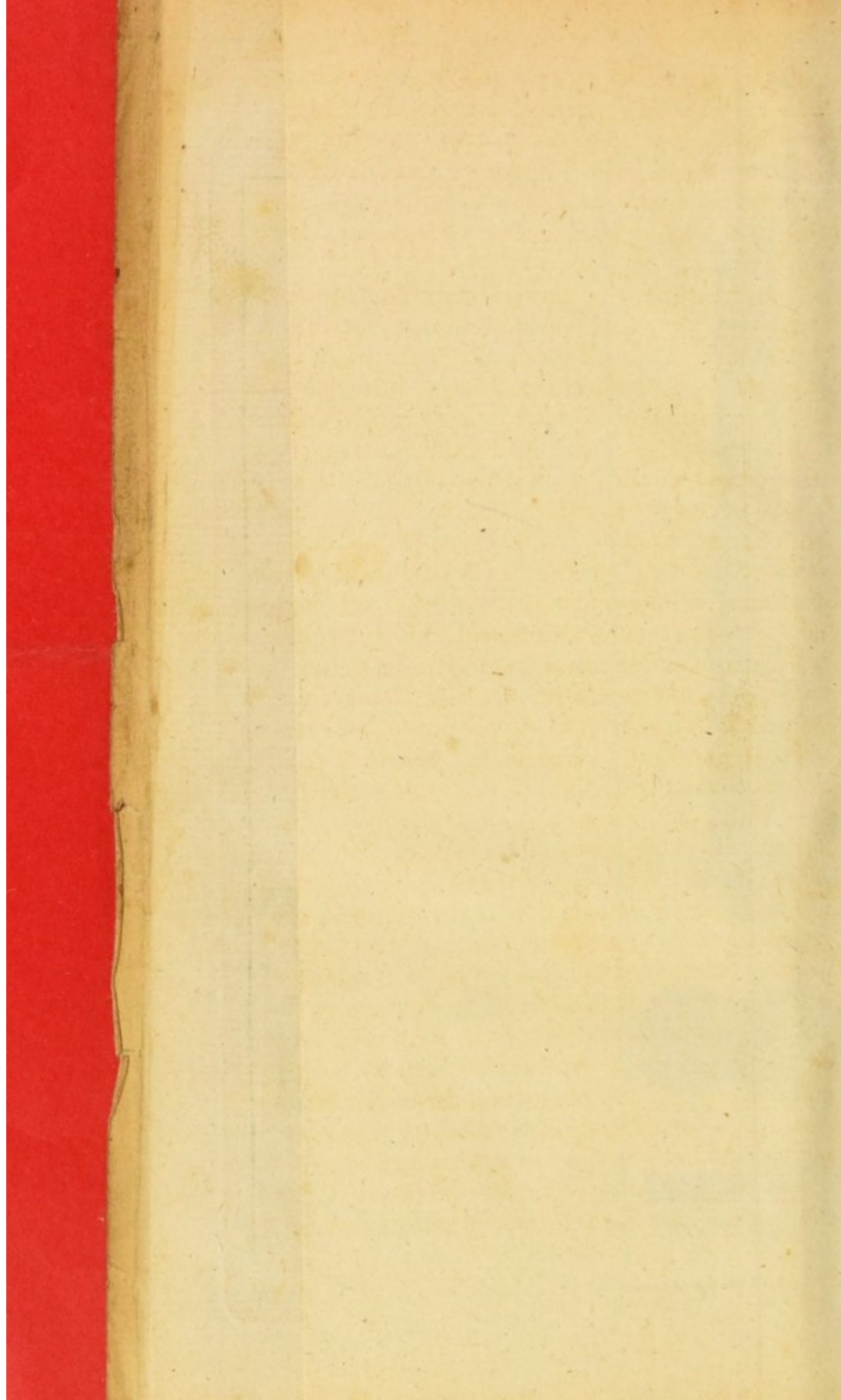
rouler des pilules, on assujettit sur une table la grande planche par ses deux pointes de clous; ensuite on forme une masse de pilules L, d'un poids proportionné au nombre de pilules que l'on veut avoir, & au calibre des cannelures; on réduit cette masse en un rouleau, dont la longueur doit être égale à la largeur de cette planche: on le pose sur la plaque inférieure, en M, & par dessus on pose la seconde plaque qu'on tient avec les deux mains: on appuie légèrement & également par les deux bouts: alors on fait marcher la machine supérieure en sens contraires alternativement; au moyen de ce mouvement, le rouleau de masse de pilules se trouve coupé & roulé en autant de pilules que la machine contient de cannelures, & cela en trois ou quatre mouvements de la machine supérieure. Les pilules se trouvent plus rondes que celles qu'on roule entre les doigts, & d'un poids égal, lorsque les trous des plaques sont égaux entre eux. Une de ces machines ne peut servir à former des pilules que d'une seule grosseur. Les Allemands ont de ces piluliers à tous étages.

On ne se sert à Paris, pour diviser les pilules, que d'une plaque d'ivoire, de cuivre ou d'argent, dentée comme une scie. On la pose sur une petite masse de pilules dont on a formé un rouleau plus ou moins long & gros, afin d'y faire des marques: on divise ensuite cette masse par portions, en la coupant avec un couteau dans le milieu des marques, & l'on roule entre les doigts ces portions l'une après l'autre, pour en former des pilules rondes ou en olives.

Lorsque les pilules sont formées, on les enveloppe de quelque poudre, afin qu'elles ne s'attachent point. On les enveloppe aussi avec des feuilles d'or ou d'argent pour les rendre plus agréables à la vue, & afin qu'on ne sente point la faveur des drogues dont elles sont composées: on fait prendre ces pilules dans du pain à chanter, ou dans des confitures, entre deux soupes; &c. ces choses dépendent absolument du goût du malade.

Ordinairement c'est la poudre de réglisse que l'on emploie pour envelopper les pilules. Lorsqu'on ne les dore





ou qu'on ne les argente point. On emploie quelquefois la poudre d'iris de Florence, ou la poudre d'amidon; quelquefois ce sont aussi des poudres appropriées. C'est au Médecin à prescrire l'espèce de poudre dans laquelle il veut qu'on roule les pilules qu'il ordonne, lorsqu'il n'a pas intention qu'elles soient roulées dans de la poudre de réglisse.

Les Allemands se servent généralement de la poudre de *lycopodium*, que l'on nomme aussi *soufre végétal* : on lui a donné ce nom à cause de la propriété qu'elle a de décrépiter en s'enflammant, & de faire une sorte d'explosion, lorsqu'on en jette à la flamme d'une chandelle. Cette poudre est très fine, d'une couleur jaune, plus pâle que la poudre de réglisse. On la tire en automne des pédicules en forme de double massue, qui croissent entre les rameaux du *lycopodium*, & on la fait sécher.

Cette poudre, jetée sur les charbons, exhale beaucoup de fumée & une odeur pénétrante, approchant de celle de l'acide des graisses animales. Les Dames qui travaillent à des ouvrages délicats, comme à la broderie & à la dentelle, s'en frottent les mains pour s'empêcher de fuser; ce qui réussit très bien. Cette poudre se laisse difficilement imbiber par l'eau; on peut en mettre à la surface de l'eau, & ramasser au fond de l'eau une pièce d'argent sans se mouiller les doigts.

Pour dorer & argenter les pilules, on se sert d'une boîte de bois, semblable à celles dans lesquelles on met des favonnettes, à cause de la forme ronde qui est plus commode que toute autre. On met dans cette boîte des pilules roulées & des feuilles d'or ou d'argent : on la secoue légèrement en tous sens : les feuilles de métal s'appliquent autour des pilules, & les recouvrent exactement : on les sépare d'avec les feuilles restantes. Il faut, autant qu'on le peut, ne pas mettre plus de feuilles qu'il n'en faut, parceque la beauté des pilules dorées ou argentées est d'être nettes, brillantes & sans feuilles mal appliquées.

Les pilules, pour être bien dorées ou argentées, ne doivent être ni trop dures ni trop molles. Lorsqu'elles sont

trop dures, les feuilles de métal ne s'y appliquent que peu, & par places, ou point du tout : on est obligé d'humecter leur surface, en les roulant dans le creux de la main, qu'on a imprégné d'un peu d'eau ou de syrop pour faciliter l'application des feuilles. Lorsqu'elles sont trop molles, elles prennent une très grande quantité de feuilles qui se plaquent autour, & elles ne deviennent jamais lisses & brillantes comme elles doivent l'être.

Tout ce que nous avons dit sur la nécessité de pulvériser séparément les ingrédients qui entrent dans les autres compositions, est applicable aux pilules & aux trochisques; ainsi nous n'en dirons rien de plus.

DES PILULES ALTÉRANTES.

Pilules de Cynoglosse.

℥	Racines de Cynoglosse,	}	āā.	. 3 ℔.
	Semences de Jusquiame blanc,			
	Extrait d'Opium, par digestion,			
	Myrrhe,			3 vj.
	Encens mâle,			3 v.
	Castor, }	āā.	3 j ℔.
	Safran, }			

On pulvérise ces substances chacune séparément : on les mêle ensemble, & on les incorpore avec une suffisante quantité de syrop de cynoglosse, pour en former une masse de pilules.

Vertus. Ces pilules adoucissent les âcretés de la pituite qui tombe dans la poitrine : on les donne pour calmer la toux, pour calmer les douleurs de poitrine, dans les fluxions de poitrine. On les donne aussi dans l'asthme; elles sont somnifères. La dose est depuis un grain jusqu'à six.

Dose.

R E M A R Q U E S.

On doit toujours former les masses de pilules dans un mortier de fer, & les piler long-temps avec un pilon de fer, afin d'unir & de mêler exactement toutes les substances. On malaxe la masse entre les mains, afin de la mêler de nouveau & de lisser la surface. Quelques Artistes sont dans

dans l'usage de s'oindre les mains d'un peu d'huile d'amandes douces, afin qu'elles n'adhèrent point; & pour conserver les masses de pilules, ils les enveloppent dans des feuilles de parchemin légèrement imbibé d'huile d'amandes douces. Mais je trouve que cette méthode n'est pas bonne, parceque cette huile rancit au bout de fort peu de temps: elle communique une odeur désagréable aux pilules: d'ailleurs elle occasionne la moisissure à la surface de la plupart des masses de pilules. Il vaut beaucoup mieux les malaxer sans huile, & les envelopper dans du parchemin non huilé.

Pilules de STARKEY.

℥	Extrait d'Opium par digestion,	} āā. . . ℥ ij.
	Réglisse,	
	Ellebore noir,	
	blanc,	
	Savon de Starkey,	℥ vj

On met dans un mortier de fer l'extrait d'opium mou, avec les poudres & le savon de Starkey: on pile ces matières jusqu'à ce que le mélange soit exact: on ajoute, s'il est nécessaire, une suffisante quantité d'essence de térébenthine, & l'on forme une masse de pilules comme les précédentes.

Le savon de Starkey est plus âcre que le savon ordinaire: il sert dans ces pilules à corriger les vertus purgatives des deux espèces d'ellebore.

Ces pilules sont calmantes, provoquent au sommeil: Vertus. elles sont purgatives. On les donne dans la jaunisse, dans l'hydropisie, dans les maladies d'obstruction, & dans toutes les occasions où l'on craindrait que les autres narcotiques n'occasionnassent des dépôts, ou ne suspendissent l'évacuation des humeurs. La dose est depuis deux grains Dose. jusqu'à un scrupule; mais la dose la plus ordinaire est de six ou huit grains.

Pilules Tartarées de SCHRODER.

℥	Extrait d'aloès préparé avec le suc de	
	fraîses,	℥ iv.
	Gomme ammoniacque,	℥ j ss.
		S s

Vitriol de Mars ,	} āā.	3 iv.
Extrait de Safran ,		
Terre foliée de Tartre ,	3 j.
Extrait de Gentiane ,	3 vj.
Teinture de sel de Tartre ,	q. f.

On fait dissoudre quatre onces d'aloès dans douze onces de suc de fraises dépuré : on passe la dissolution au travers d'un linge ferré, & on fait évaporer la liqueur jusqu'en consistance d'extrait, c'est ce que l'on nomme *extrait d'aloès préparé avec le suc de fraises*.

D'une autre part on pulvérise la gomme ammoniacque, le vitriol de mars. Alors on fait chauffer le cul d'un mortier de fer, & on met les extraits pour les ramollir un peu : on ajoute les poudres, & la terre foliée de tartre : on pile ce mélange fortement en ajoutant peu-à-peu de la teinture de sel de tartre jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour former une masse de pilules d'une bonne consistance. On conserve ces pilules enveloppées dans une feuille de parchemin & dans un pot. Cette quantité en fournit huit onces deux gros.

Vertus. Ces pilules sont légèrement purgatives, elles levent les obstructions, excitent les mois aux femmes, elles conviennent dans les pâles couleurs. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros & demi.

Pilules Smeſtiques ou de Savon.

℥ Savon médicinal ,	3 iv.
Poudre de Réglisse ,	} āā. 3 B.
Farine de Lin récente ,	

On forme du tout une masse de pilules, comme les précédentes, & l'on ajoute, s'il est nécessaire, une suffisante quantité de syrop de guimauve, ou d'huile d'amandes douces. On peut, à cause du savon, employer indifféremment l'un ou l'autre véhicule : il se lie également bien avec ces deux excipients. On divise cette masse par pilules de quatre grains.

Vertus. Ces pilules ont les mêmes vertus que le savon médicinal dont nous avons parlé précédemment : elles ont

de plus l'avantage d'être adoucissantes, à cause de la graine de lin. On peut les donner avec plus de sûreté aux personnes qui ont les fibres très sensibles. La dose est de deux, trois, & même quatre pilules pour une prise : ce que l'on réitere jusqu'à trois fois par jour, savoir, le matin, à midi, & le soir. Dose.

R E M A R Q U E S.

Le savon que nous nommons ici *médicinal*, ne diffère du savon blanc ordinaire, qu'en ce qu'il est fait plus proprement & plus exactement que celui qui sert à savonner. Il mérite la préférence, à tous égards, en ce que l'on doit employer, pour le préparer, de bonne huile d'olives, & que dans le savon ordinaire on emploie indistinctement toutes sortes d'huiles, soit végétales, soit animales : il suffit qu'elles puissent faire du savon d'une consistance convenable.

Le savon du commerce a de plus l'inconvénient de contenir du cuivre, parcequ'il est préparé dans des chaudières de ce métal : les pilules qu'on fait avec cette espèce de savon, donnent des pesanteurs d'estomac, des angoisses, des nausées, & quelquefois le vomissement.

Pour préparer la farine de lin, on pile dans un mortier la quantité que l'on veut de graine de lin : on la passe au travers d'un tamis de crin un peu ferré. La poudre qui passe, est ce que l'on nomme farine de lin. Lorsqu'on a pilé deux ou trois fois la graine de lin, & qu'on a séparé la farine chaque fois, on doit rejeter ce qui reste, comme ayant moins de vertu : ce n'est, pour la plus grande partie, que le son ou l'écorce de la graine. On ne doit employer cette farine que récemment préparée, parcequ'elle rancit promptement, à cause de la grande quantité d'huile qu'elle contient, & dont une partie s'imbibe dans les papiers lorsqu'on la conserve ainsi.

On prépare souvent de ces pilules avec le savon tout seul, afin qu'elles soient blanches & moins désagréables à la vue.

Pilules Balsamiques de MORTON.

℥ Cloportes ,	℥ vj.
Gomme ammoniacque ,	℥ iij.
Fleurs de Benjoin ,	℥ ij.
Safran ,	} āā. ℥ j.
Baume sec du Pérou ,	
Baume de soufre anisé ,	q. f.

On forme du tout une masse de pilules comme les précédentes.

Vertus. On donne ces pilules dans les maladies de poitrine, pour arrêter la toux : elles excitent le crachat : elles conviennent dans la pulmonie, dans l'asthme. La dose est depuis un grain jusqu'à six.

Pilules Balsamiques de STAHL.

℥ Gomme de Lierre ,	} āā. ℥ ij β.
Genievre ,	
Extrait d'Aloès préparé à l'eau ,	} āā. ℥ ij.
de Myrrhe préparée à l'eau ,	
d'Absinthe préparée au vin ,	} āā. ℥ j ℥ vij.
de Charbon benit prép. au vin ,	
de Trifolium fibrinum, à l'eau ,	} āā. ℥ v.
de Fumeterre au vin ,	
d'Ellébore noir à l'eau ,	} āā. ℥ j.
de Rhubarbe à l'eau ,	
Térébenthine de Venise ,	℥ j.

On réduit en poudre fine les gommes de lierre & de genievre : on les met dans une bassine d'argent, avec tous les extraits & la térébenthine. On place le vaisseau au bain-marie pour liquéfier ce mélange : on le remue avec une spatule de bois, & on le fait dessécher jusqu'à ce que le faisant refroidir un peu, il devienne presque sec & cassant. Alors on forme avec cette masse, tandis qu'elle est chaude, des pilules du poids d'un grain. Lorsqu'elles sont suffisamment refroidies, on les argente, comme nous l'avons dit, & on les enferme dans une bouteille qui bouche bien.

Ces pilules sont stomachiques, facilitent la digestion, lâchent le ventre : elles sont désobstruatives : elles excitent les mois aux femmes : elles donnent de l'appétit, tuent les vers. La dose est depuis deux grains jusqu'à douze.

Virtus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Stahl est l'inventeur de ces pilules : il les a tenues secrètes long-temps ; mais ayant communiqué sa recette à un de ses amis, elle a été trouvée dans les papiers de cet ami après sa mort.

Il entre dans ces pilules, comme on voit, une grande quantité d'extraits, dont plusieurs sont préparés avec du vin : ils contiennent par conséquent l'extrait propre du vin, qui est salin & déliquescent : aussi ces pilules attirent puissamment l'humidité de l'air. C'est pour cette raison, que nous avons recommandé de les bien sécher au bain-marie avant de les rouler ; sans quoi, elles se remettroient en masse en très peu de temps. Il faut les rouler tandis que la masse est chaude, en sorte que les pilules formées puissent se réduire presque en poudre. Si cependant on formoit ces pilules, la masse étant moins sèche que nous le disons, on en seroit quitte pour faire sécher les pilules dans une étuve, après qu'elles seroient formées ; alors il faut avoir attention de les chauffer lentement, parcequ'une chaleur trop forte seroit capable de les remettre en masse. De toutes les pilules, celles-ci sont les plus difficiles à former. Ces especes de pilules forment une exception à la règle générale, dont nous avons parlé à l'occasion de la consistance molle qu'elles doivent avoir. On ne doit rien craindre de celles-ci, quoique parfaitement seches, parcequ'elles sont composées de substances très faciles à se délayer pour peu qu'elles trouvent de l'humidité dans l'estomac.

Pilules Toniques de B A C H E R.

℞ Extrait d'Ellébore noir, }
Mirrhe choisie, } *āā.* . . . ʒ j.
Chardon bēnit en poudre, . . . ʒ iiij ʒ j.

ʒ s iiij

L'Auteur recommande de faire l'extrait d'ellébore de la manière suivante :

On prend de l'ellébore de Suisse, qui diffère du pied de griffon, une livre, par exemple : on le concasse, on le met dans un matras, on verse par-dessus quatre livres & demie d'eau de vie, dans laquelle on a mis auparavant huit onces de liqueur de nitre fixé : au bout de vingt-quatre heures, on filtre la liqueur, on la met à part. On met le marc dans le matras, on verse par-dessus du vin du Rhin, ou de Grave jusqu'à ce qu'il surpasse de deux travers de doigts, on laisse infuser pendant deux fois vingt-quatre heures : au bout de ce temps, on passe la liqueur, on exprime le marc, on réunit les liqueurs & on les fait évaporer, jusqu'en consistance d'extrait ; c'est l'extrait d'ellébore préparé comme il convient pour ces pilules.

D'une autre part : on fait dissoudre la myrrhe dans de l'eau : on passe la liqueur avec expression & on la fait évaporer en consistance d'extrait ; alors on pèse de l'un & de l'autre extrait : on les met dans un mortier de fer avec le chardon bénit en poudre, & on fait agir le pilon pour bien incorporer ces substances, & pour former une masse de pilules qu'on divise par pilules du poids de demi-grain chacune.

Vertus. Ces pilules sont emménagogues, elles conviennent
Dose. dans l'hydropisie, la mélancolie. La dose est d'une pilule le soir en se couchant.

R E M A R Q U E S.

Le nitre fixé qu'on fait entrer dans ces pilules est pour tempérer la trop grande activité de l'ellébore, comme cette substance reste & qu'elle fait partie de l'extrait : il faut que la liqueur de nitre fixé soit bien affoiblie par de l'eau, de manière qu'il s'en trouve environ trois gros de sel sec par chaque livre de racine d'ellébore : si l'on en mettoit une plus grande quantité les pilules seroient tellement déliquescentes, qu'il seroit impossible de les former & de les conserver.

Le vin fournit également un extrait qui reste & fait partie de l'extrait d'ellébore : cet extrait, de vin, est également déliquescent, c'est pourquoi il faut n'en mettre que ce qu'il faut ; il suffit qu'il surnage d'un travers de doigt les racines. Néanmoins, ces pilules attirent puissamment l'humidité de l'air : il faut après qu'elles sont roulées, les faire sécher & les conserver dans une bouteille bien séchée & bien bouchée.

Pilules de B E C K E R.

℥ Aloès,	}	āā. ʒ iiij.
Myrrhe,		
Safran,		
Gomme de Lierre,		
Genievre,		
Fleurs de Soufre,	}	āā. ʒ iiij.
Graines de Kermès,		
Extrait d'Absinthe,		
de Chardon béni,		
de Trifolium fibrinum,		
de Gayac,	}	
de Rhubarbe,		
Mithridate,		

On pulvérise séparément l'aloès, la myrrhe, le safran les gommes, & la graine de kermès : on met toutes ces poudres, avec les fleurs de soufre, dans un mortier de fer, échauffé avec de l'eau bouillante, dans lequel on a mis les extraits & le mithridate. On pile le tout assez long-temps pour former une masse exactement mêlée, & l'on ajoute une suffisante quantité d'élixir de propriété : on forme du tout une masse, qu'on divise par petites pilules du poids d'un grain : on les tient dans une bouteille qui bouche bien pour les garantir de l'humidité de l'air.

Ces pilules ont les mêmes vertus que celles de Stahl. Vertus.
On les prend à la même dose. Dose.

R E M A R Q U E S.

Ces pilules different peu des pilules de Stahl : les extraits qu'on fait entrer dans celles-ci, doivent être tous préparés à l'eau : l'élixir de propriété, que l'on em-

ploie pour donner la consistance , est une teinture qui contient des substances analogues à celles des pilules ; mais l'esprit de vin de cette teinture s'évapore facilement, & les pilules durcissent considérablement : elles n'attirent point l'humidité de l'air aussi facilement que celles de Staahl , & elles ne se délaient point dans l'estomac avec la même facilité. C'est pourquoi je pense qu'il vaudroit mieux employer du miel ou du syrop , en place d'élixir de propriété , pour lier la masse.

Pilules hystériques.

℞ Opopanax ,	℥ j.
Galbanum ,	} āā. ℥ β.
Sagapenum ,	
Myrrhe , . . .	} āā. ℥ iij.
Asa fœtida ,	
Castor ,	
Gomme ammoniacque ,	℥ β.
Huile de Succin non rectifiée ,	℥ j.
Mithridate ,	q. f.

On fait chauffer le fond d'un mortier de fer avec de l'eau bouillante , & l'on y met l'opopanax , le galbanum , le sagapenum & la gomme ammoniacque. Lorsque ces gommes-résines sont suffisamment ramollies , on ajoute les autres substances réduites en poudre , & le mithridate : on pile le tout pour former une masse de pilules ; & sur la fin , on ajoute l'huile de succin : on enveloppe la masse dans un morceau de parchemin , & on les conserve dans un pot.

Vertus. Ces pilules sont propres à abattre les vapeurs hystériques , à provoquer les regles , à lever les obstructions. La *Dose.* dose est depuis six grains jusqu'à un demi-gros.

Pilules Chalybées.

℞ Limaille de fer préparée ,	℥ j.
Cannelle ,	℥ ij.
Aloès ,	℥ j.
Syrop d'Armoise ,	q. f.

On forme du tout une masse de pilules comme les précédentes.

Ces pilules sont stomachiques & toniques : elles ex-
citent les regles , levent les obstructions : elles convien-
nent dans les pâles couleurs. La dose est depuis six grains
jusqu'à un scrupule. Vertus. Dose.

Pilules astringentes.

℞ Bol d'Arménie préparé ,	}	āā. . . 3 ij.
Terre sigillée préparée ,		
Corail rouge préparé ,		
Racines de Consoude major ,		
Tormentille ,	}	āā. . . 3 ℞.
Bistorte , . . .		
Cachou ,	}	āā. . . 3 j.
Pierre hématite préparée ,		
Sang de Dragon ,		
Mastic en larmes ,		3 ij.
Extrait d'Opium par digestion ,		3 ℞.
Syrop de Menthe ,		q. s.

On forme du tout une masse de pilules comme les précédentes.

Ces pilules sont puissamment astringentes : elles con-
viennent dans le crachement de sang , dans les pertes ,
pour arrêter les fleurs blanches, & les gonorrhées des deux
sexes. On peut les donner aussi pour arrêter les dévoie-
ments & les dyssenteries. La dose est depuis six grains
jusqu'à un scrupule. Vertus. Dose.

*Alun teint de MYNSICHT , ou Pilules d'Alun.
d'HELVETIUS.*

℞ Alun de roche ,	3 ij.
Sang de Dragon en poudre ,	3 j.

On fait liquéfier l'alun dans une cuiller de fer : alors
on ajoute le sang de dragon en poudre : on agite le mé-
lange , & lorsqu'il est à demi - refroidi , & encore en
pâte , on en forme des pilules le plus promptement qu'il
est possible , parceque la masse durcit & devient cassante
aussitôt qu'elle est refroidie.

Les pilules d'alun sont astringentes : elles poussent par
les urines : on les donne dans les pertes , les hémorrha-
Vertus.

gies, le flux hémorrhoidal, dans le vomissement & le crachement de sang qui viennent de l'estomac & non de la poitrine. La dose est depuis six grains jusqu'à un demi-gros.

Pilules de panacée mercurielles, ou Grains de panacée.

℞ Panacée mercurielle,	℥ j.
Mie de pain tendre,	℥ iv.
Eau,	q. s.

On pulvérise la panacée : on l'incorpore avec la mie de pain tendre, & on ajoute une suffisante quantité d'eau : on forme une masse, que l'on divise en trois cents quatre-vingt-quatre pilules : chaque pilule contient un grain & demi de panacée.

Vertus. Les pilules de panacée conviennent dans les maladies vénériennes, dans les rhumatismes, pour lever les obstructions, pour le scorbut, pour les écrouelles, pour les dartres, pour la gale, pour la teigne, pour tuer les vers.

Dose. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Dragées vermifuges.

℞ Mercure doux,	℥ ss.
Sucre,	℥ j.
Amidon,	℥ ss.

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant, on forme une masse qu'on divise en cent quarante-quatre pilules de la forme d'une olive : on les fait sécher & on les conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Ces dragées sont très bonnes dans les maladies vermineuses des petits enfants : elles contiennent chacune

Dose. deux grains de mercure doux. On en donne une le matin, & une le soir en se couchant. Elles occasionnent quelquefois un léger gonflement aux gencives : il est bon d'y prendre garde, afin d'en suspendre l'usage pendant quelques jours, lorsque cet inconvénient arrive. Il est important de n'employer dans la composition de ces dragées que du mercure doux, duquel on a séparé, par le la-

vage dans de l'eau bouillante le sublimé corrosif qu'il contient, comme je l'indique dans ma Chymie.

Pilules, ou Pierre de Fougere.

℥	Suc des feuilles & des racines de Fougere mâle,	℥	iv.
	de Baies de Sureau,	℥	vj.
	Vin de Bourgogne,	{	āā. ℥ iv.
	Eau,		
	Eau-de-vie,		
	Noix de Cyprès,	℥	j β.
	Pierre hématite préparée,	℥	j.
	Sang de Dragon,	℥	j β.
	Vitriol de Mars calciné en blancheur,	℥	ij.
	Gomme Arabique,	{	āā. 3 ij.
	Adragant,		
	de Gayac,		
	Succin préparé,	{	āā. ℥ j.
	Mastic en larmes,		

On met dans une terrine de grès les sucS dépurés, le vin de Bourgogne, l'eau & l'eau de-vie, avec toutes les autres substances réduites en poudre : on fait dessécher ce mélange au bain-marie, en l'agitant, sans discontinuer, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance de pilules : alors on le partage par petites portions de demi once, enfermé dans des morceaux de vessie en forme de nouets.

Ces pilules ont été inventées par un Charlatan qui n'avoit pas vraisemblablement de connoissance sur les terribles effets des chaux de plomb prises intérieurement ; il faisoit entrer dans sa recette *quatre onces de litharge*, que nous supprimons ici. Comme ces pilules sont faites pour être très astringentes, j'en supprime encore la crème de tartre & le crâne humain qu'il faisoit entrer à la dose d'une once ; je remplace ces substances par de la pierre hématite préparée, des noix de cyprès, du succin & du mastic en larmes. Ces trois dernières substances sont des astringentes doux & balsamiques, qui conviennent très bien dans le cas où l'on administre ces pilules.

Les pilules de fougere sont puissamment astringentes : Vertus. elles conviennent dans les épanchements de sang qui se font à la suite des chûtes : elles le résolvent & le poussent

par les urines. Elles conviennent dans les pertes, les fleurs blanches, le crachement, le vomissement de sang, la dysenterie, & pour arrêter la gonorrhée. La dose est depuis six grains jusqu'à un demi-gros.

Thériaque Celeste.

℥	Extrait de Racines d'Angélique,		
	d'Aristoloché ronde,		
	Contrayerva,		
	Enula campana,		
	Gentiane,		
	Tormentille,		
	Valériane sauvage,	āā.	3. iij.
	Vincetoxicum,		
	Vipérine,		
	Zédoaire,		
	Feuilles de Chardon bénit,		
	Petite Centaurée,		
	Scordium,		
	d'Opium par digestion,		3 j.
	Résine de Chacrilie,	3	āā. 3 j.
	Résine de Labdanum,	3	āā. 3 j.
	Styrax calamithe,		3 iij.
	Myrrhe,		3 iv.
	Galbanum,		
	Mastic en larmes,	āā. 3 ij.
	Opopanax,		
	Résine de Gayac,		3 i.
	Camphre,		3 j.
	Safran Gâtinois,		3 j.
	Castor,		3 β.
	Baume liquide du Pérou,		3 iij.
	Huile essentielle de Girofles,		
	Citrons,	āā. gutt. xij.
	Genièvre,		
	de Succin rectifié,		
	Poudre de Vipères,	3	āā. 3 iv.
	Cinabre d'Antimoine,	3	āā. 3 iv.
	Sel volatil de corne de Cerf rectifié,	3	āā. 3 j β.
	Succin rectifié,		
	Ambre gris,		3 j.
	Huiles essentielles, distillées ensemble,		

Huiles essentielles de Cardamome,

Cannelle,

Cubebes,

Macis,

Muscades,

} en tout . ℥ ij.

On pulvérise, chacune séparément, les résines de cascarille, de labdanum, la myrrhe, le mastic, la résine de gayac, le camphre, le safran, le castor, les vipères, le cinabre d'antimoine & l'ambre gris : on forme du tout une poudre qu'on mêle exactement. D'une autre part, on pulvérise ensemble les deux sels volatils, & on les mêle avec la poudre ci-dessus : alors on fait chauffer avec de l'eau bouillante un grand mortier de fer & son pilon aussi de fer. On ramollit dans ce mortier le galbanum, l'opopanax, le styrax calamithe, avec le baume du Pérou : on ajoute les extraits qu'on a mêlés & fait liquéfier au bain-marie : on agite le tout fortement & promptement avec le pilon ; lorsque le mélange est exact, on y incorpore les poudres, & lorsque la masse est refroidie, on ajoute les huiles essentielles. On pile ce mélange fortement, jusqu'à ce qu'il soit exact : on enlève la masse : on l'enveloppe dans des feuilles de parchemin, & on la conserve dans des pots bien fermés.

La thériaque céleste est un remède auquel on a attribué de grandes vertus, & infiniment supérieures à la thériaque ordinaire. Cependant nous croyons qu'on doit en rabattre beaucoup : ce médicament a les mêmes vertus que la thériaque ordinaire, mais pris à plus petite dose. La dose est depuis trois grains jusqu'à un scrupule.

Vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Je place ici la thériaque céleste au rang des pilules, parcequ'en effet c'est une masse de pilules. Il entre dans sa composition une grande quantité de substances volatiles qu'on cherche à y conserver, & que l'on ne met, par rapport à cela, que lorsque le mélange est froid ; ce qui donne beaucoup de peine, parceque, dans cet état, le mélange a une telle ténacité, qu'il est bien difficile de faire

agir le pilon librement. Plusieurs excellentes Pharmacopées recommandent de ne mettre les sels volatils, que lorsque le mélange est refroidi; mais on peut les ajouter en même temps que les poudres, sans aucun inconvénient, pourvu qu'on les pulvérise, & qu'on les triture ensemble avant de les mêler avec les poudres, pour plusieurs raisons. 1°. Le sel volatil de suc cinest acide, & ne se sublime qu'à un degré de chaleur un peu supérieur à celui de l'eau bouillante. 2°. Le sel volatil de corne de cerf est alkali, il se sublime à un degré de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante; mais lorsqu'on triture ces sels ensemble, il se forme par la voie sèche un sel neutre qui a des propriétés différentes de celles de ces sels séparément: ce nouveau composé n'a plus la volatilité du sel volatil de corne de cerf; il est en état de supporter, sans s'altérer & sans se volatiliser, le degré de chaleur qu'a le mélange lorsqu'on mêle les poudres. Par cette méthode on s'épargne la fatigue de remuer ce mélange tenace aussi longtemps que par la méthode ordinaire.

DES PILULES PURGATIVES.

Pilules Ante-cibum, ou Grains de vie, ou Pilules gourmandes.

℥ Aloès,	℥ vj.
Mastic en larmes,	} āā.	
Roses de Provins,		℥ ij.

Avec une suffisante quantité de syrop d'absynthe, on forme une masse, que l'on divise par pilules du poids de quatre grains.

Vertus Elles purgent la bile & la pituite: elles fortifient l'estomac.
Dose. mac. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros & demi.

D'autres personnes préparent les grains de vie avec la masse de pilules angéliques suivantes.

Pilules Angéliques.

℥	Suc dépuré de chicorée ,	{	āā.	℥ iv.
	Bourrache ,			
	Houblon ,			
	Fumeterre ,			
	Roses pâles ,	{	āā.	℥ j.
	Aloës ,			

On fait dissoudre l'aloës dans les suc dépurés : on coule le mélange au travers d'un linge fin : on fait épaisir la liqueur au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait : alors on ajoute les poudres suivantes :

Rhubarbe ,	℥ j.
Trochisques d'Agaric ,	℥ ʒ.
Cannelle ,	℥ ij.

On mêle ces poudres exactement, & l'on forme une masse de pilules comme les précédentes.

Ces pilules ont les mêmes vertus que les pilules gourmandes : celles-ci conviennent mieux dans les cas où il y a embarras au foie & au méfentere, à cause des suc des plantes qui sont hépatiques. Au reste on les donne à la même dose.

Vertuz.

Dose.

Pilules ou Extraits Panchimagogues.

℥	Coloquinte ,	{	āā.	℥ viij.
	Séné ,			
	Ellébore noir ,			

On fait bouillir ces trois substances dans une suffisante quantité d'eau ; on passe la décoction avec expression ; on refait bouillir le marc une seconde fois & on passe la liqueur de nouveau ; on la réunit avec la liqueur de la première décoction : on filtre les liqueurs , & on les fait évaporer jusqu'à ce qu'elles aient acquise la consistance d'un extrait un peu liquide , & on ajoute à cet extrait les substances suivantes :

℥	Extrait d'aloës ,	{	āā.	℥ viij.
	Scammonée en poudre ,			
	Poudre Diarrhodon ,			

On mêle le tout exactement pour former une masse de pilules, on en obtient une livre, quatorze onces.

- Vertus.** Ces pilules sont purgatives: on les prend ordinairement le soir en se couchant entre deux soupes & prenant un petit potage par dessus ou un bouillon; mais il vaut mieux les prendre le matin à jeun, buvant par-dessus un bouillon gras. La dose est depuis dix grains, pour les enfants, jusqu'à un demi-gros, pour les personnes adultes robustes.

Pilules purgatives universelles d'HELVÉTIUS.

℥ Crème de Tartre,	℥ xij.
Ipecacuana,	℥ v.
Emétique,	℥ ij.
Jalap,	℥ viij.
Suc d'ail,	℥ j.

Avec suffisante quantité de syrop de roses pâles, on fait une masse de pilules qu'on divise par pilules du poids de douze grains, il entre un quart de grain d'émétique par pilule.

- Vertus.** Ces pilules sont purgatives: elles conviennent dans tous les cas où il est nécessaire de purger, excepté dans les dysenteries & dans les coliques bilieuses. La dose est depuis douze grain jusqu'à un demi-gros.

Pilules hydragogues purgatives D'HELVETIUS.

℥ Gomme gutté,	℥ x.
Jalap,	℥ v.
Suc d'Ail,	℥ ss.

Avec suffisante quantité de syrop de roses pâles, on forme une masse de pilules qu'on divise par pilules de six grains.

- Vertus.** Ces pilules conviennent dans l'hydropisie, & sur-tout dans celles qui sont accompagnées d'enflures générales ou particulières, produites par causes d'hydropisie. La dose est depuis six grains, ou d'une pilule, jusqu'à trois, buvant par-dessus un bouillon coupé.

Pilules cochées majeures.

℥ Especes d'Hiera picra,	℥ j ss.
------------------------------------	---------

Trochisques

Trochisques Alhandal,	3 iij ̄j.
Diagrede,	3 ij.
Racines de Turbith, } <i>āā.</i>	3 v.
Stœchas,	

Avec une suffisante quantité de syrop de nerprun, on forme une masse de pilules.

Ces pilules sont purgatives : elles sont actives. On ne doit pas les donner non plus que les précédentes, dans les maladies inflammatoires. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Vertus.
Dose.

Pilules cochées mineures.

℞ Aloès,	} <i>āā.</i> P. eq.	
Scammonée,		
Trochisque Alhandal,		

On pulvérise ces substances chacune séparément, puis on les mêle ensemble, & on les incorpore avec une suffisante quantité de syrop de roses, composé avec l'agaric, & l'on forme du tout une masse de pilules.

Elles sont propres pour purger toutes les humeurs, & pour débarrasser le cerveau. La dose est depuis douze grains jusqu'à demi-gros. Vertus.
Dose.

Pilules Aloétiques émollientes.

℞ Aloès violat,	3 vj.
Réglisse,	} <i>āā.</i> 3 iij.
Racines de Guimauve,	

Avec une suffisante quantité de syrop de pommes composé, on forme une masse de pilules.

Ces pilules purgent toutes les humeurs. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros. Vertus.
Dose.

Pour préparer l'*aloès violat*, on fait dissoudre au bain-marie une livre d'aloès dans deux livres de suc de violettes : on passe la dissolution au travers d'un linge ferré : on fait épaisir la liqueur au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait un peu solide.

Pilules hydragogues de BONTIUS.

℥ Aloès Succotrin , . . .	}	āā. . . . ʒ j.
Gomme gutte ,		
Gomme ammoniacque ,		

On fait dissoudre ces trois substances dans une suffisante quantité de vinaigre : on passe avec expression & l'on fait épaisir la liqueur au bain-marie jusqu'en consistance de pilules. Cette manipulation est celle que donne la Faculté de Paris dans son excellent Dispensaire : il est certain qu'il reste la matière extractive acide du vinaigre qui modère & tempère la trop grande âcreté de la gomme gutte.

Bontius , Médecin du Prince d'Orange , auteur de ces pilules , faisoit entrer dans sa recette du diagrede & du tartre vitriolé ; mais ce sel qui , paroît être mis pour correctif , ne remplit pas à beaucoup près si bien cette intention , que le principe salin acide du vinaigre.

Vertus. Ces pilules sont propres pour lever les obstructions : comme elles sont très purgatives , on les donne avec succès
Dose. dans l'hydropisie. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros.

Pilules ou Extraits de RUDIUS.

℥ Chair de Coloquinte ,	}	āā. . . . ʒ iv.
Agaric ,		
Scammonée ,		
Racines d'Ellébore noir , de Jalap ,		
Aloès ,	}	āā. . . . ʒ ij.
Cannelle ,		
Macis ,		
Girofle ,		
Esprit de Vin ,		℔ j.

On met dans un matras la coloquinte , l'agaric , les racines d'ellébore , le jalap & les aromates : on verse par dessus l'esprit de vin : on bouche le matras avec un morceau de vessie mouillée : on fait digérer ce mélange pendant quatre ou cinq jours à une douce chaleur : au bout de

ce temps , on passe avec expression : on met la liqueur dans le matras avec l'aloës & la scammonée pulvérisés grossièrement : on fait digérer de nouveau , jusqu'à ce que l'aloës soit entièrement dissous : alors on filtre la liqueur : on la met dans un alambic de verre , & on fait distiller l'esprit de vin au bain-marie , jusqu'à ce qu'il reste une matière mielleuse qu'on fait dessécher à l'air libre pour qu'elle acquiere la consistance de pilules.

Elles purgent toutes les humeurs : comme elles sont actives , on les donne dans la fièvre quarte & la mélancolie hypocondriaque , dans l'apoplexie , la léthargie. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules.

Vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Nous avons recommandé de ne mettre l'aloës & la scammonée , qu'après que l'esprit de vin s'est chargé des parties extractives des autres substances. Si l'on mettoit ces sucg gommeux-résineux en même temps que les autres ingrédients , l'esprit de vin s'en satureroit d'abord , & feroit hors d'état de se charger de la vertu des autres substances. On peut , si l'on veut , faire évaporer l'esprit de vin à l'air libre ; il n'y a point d'autres inconvénients que celui de le perdre : cette évaporation doit se faire par une chaleur bien modérée , afin de ne perdre que le moins qu'il est possible des parties volatiles des aromates. Il vaudroit même mieux les réduire en poudre , & les mêler avec l'extrait mielleux des autres ingrédients , d'autant qu'ils n'y entrent qu'en très petite quantité.

Pilules mercurielles de BÉLOSTE.

℥	Mercure crud ,	℥ j.
	Sucre ,	℥ j.
	Diagrede ,	} āā.	℥ j.
	Jalap ,		℥ j.

Avec une suffisante quantité de vin blanc , on forme une masse que l'on divise par pilules de quatre grains.

Elles conviennent dans toutes les maladies de la peau : elles divisent la lympe : elles sont bonnes contre les dar-

Vertus.

tres vives , & dans les rhumatismes : elles sont purgatives , fondantes : elles levent les obstructions. On les prend à petites doses comme altérantes : elles tuent les vers. La dose pour purger , est depuis six grains jusqu'à huit de ces pilules.

R E M A R Q U E S.

Béloste étoit Chirurgien : il étoit fort lié avec M. Grosse, Médecin Allemand , résidant à Paris. Béloste donna à M. Grosse la recette de ces pilules : à la mort de ce dernier on trouva dans ses papiers cette formule : elle étoit accompagnée d'une lettre de l'Auteur , par laquelle il le prioit de ne point divulguer son secret. La formule & la lettre son tombées entre les mains de feu M. de la Cloix , Médecin de la Faculté de Paris : il la fit insérer , sous le nom de pilules mercurielles seulement , dans la quatrième édition du Codex de Paris , imprimé en 1748. Mais dans la dernière édition de ce Dispensaire , la Faculté a ajouté de la rhubarbe. Quoi qu'il en soit , Béloste , de son temps a accredité ces pilules ; mais elles étoient mal faites. J'en ai examiné un grand nombre qui venoient de chez lui , je n'en ai trouvé aucune qui ne contiennent le mercure en gros globules : on peut séparer ce mercure par la simple expression de ces mêmes pilules entre les doigts : le mercure n'y est ni combiné , ni même divisé ; cependant cette substance ne produit de bons effets qu'autant qu'elle est dans un état d'extinction parfaite qui avoisine de près la combinaison.

Béloste trituroit ensemble le sucre & le mercure avec un peu de vin : lorsque le mercure étoit suffisamment divisé , il ajoutoit les poudres & une suffisante quantité de vin , & formoit du tout une masse de pilules. Mais j'ai observé que le sucre n'a aucune action sur le mercure : ce dernier se sépare du mélange en gros globules qu'il n'est plus possible de mêler à la masse : celui qui reste mêlé aux pilules est dans le même état ; il est seulement en globules moins gros.

Pour remédier à ces inconvénients , il seroit à souhaiter qu'on fit ces pilules de la manière suivante :

Pilules mercurielles de BÉLOSTE, réformées.

℥	Mercure revivifié du cinabre , . . .	℥ j.
	Crème de Tartre ,	℥ iv.
	Diagrede , . }	āā. ℥ j.
	Jalap , }	

On met dans un mortier de marbre le mercure & la crème de tartre, avec un peu de syrop de capillaire : on triture ce mélange, jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement éteint ; ce que l'on reconnoît, lorsqu'en le frottant sur le dos de la main avec le bout du doigt, il ne paroît aucuns globules de mercure, même à l'aide d'une bonne loupe : alors on ajoute les poudres, & on les incorpore avec une suffisante quantité de syrop de capillaires : on forme une masse que l'on divise par pilules de quatre grains.

R E M A R Q U E S.

La crème de tartre est un sel acide végétal qui a la propriété d'éteindre très bien le mercure, & de former avec lui un sel neutre particulier qui fait toute la vertu fondante & anti-vénérienne de ce remède. Le tartre agit avec tant d'efficacité sur le mercure pendant qu'on les triture ensemble, qu'en moins d'un instant les globules disparaissent entièrement, & ne reparoissent point lorsqu'on ajoute les poudres qui absorbent l'humidité, comme cela arrive lorsqu'on a trituré le mercure avec le sucre.

La combinaison du mercure avec la crème de tartre forme un sel neutre, qu'on peut comparer à celui de vinaigre & de mercure dont j'ai parlé dans mon *Manuel de Chymie*. Ces pilules forment un très bon purgatif : elles ont l'avantage de se dissoudre facilement dans l'estomac, & de produire promptement leur effet purgatif.

Le sucre a si peu la propriété d'éteindre le mercure, que dans l'expérience que j'en ai faite, j'ai remarqué qu'après avoir trituré un poids égal de ces deux substances pendant deux heures, le sucre n'avoit acquis aucune couleur grise. Ce mélange, trituré de nouveau pendant le même temps, avec un peu d'eau, a pris une très légère

couleur grise , mais qui a disparu aussitôt que l'humidité a été évaporée par le seul mouvement de la trituration , & le mercure s'est rassemblé en gros globules : le sucre avoit même si peu contracté d'union avec le mercure , qu'il s'est séparé entièrement , par l'addition d'une suffisante quantité d'eau pour dissoudre le sucre. La même chose est arrivée en délayant des pilules de Béloste dans de l'eau , à l'exception d'une très petite quantité qui reste combinée avec l'acide du vin qu'on emploie pour former ces pilules ; ce qui n'est point arrivé lorsque j'ai trituré ensemble un mélange de parties égales de mercure & de crème de tartre : d'où il résulte que ce composé , qui forme une sorte d'æthiops , pourroit être employé avec beaucoup de succès dans les maladies vénériennes.

Tout ceci prouve que la couleur grise que le mercure prend pendant son extinction , vient de l'extrême division de ses parties & d'un commencement de combinaison avec la substance qui sert à le diviser.

Pilules de BÉLOSTE , sans purgatifs.

℥ Mercure crud , } āā. . . ʒ ij.
 Crème de Tartre en poudre , }
 Syrop de Capillaire , ʒ ij β.

On met ces trois substances dans un mortier de marbre : on les triture jusqu'à ce que le mercure soit bien éteint , alors on ajoute ,

Crème de Tartre en poudre , ʒ j.
 Fleurs de Sureau en poudre , ʒ iv.

On mêle le tout exactement pour former une masse de pilules qu'on divise par pilules de quatre grains.

R E M A R Q U E S.

Le jalap & la scammonée qui entre dans les pilules de Béloste , sont des purgatifs forts qui occasionnent des tranchées & des coliques aux personnes qui ont les intestins très sensibles ; plusieurs personnes qui ne pouvoient supporter l'usage habituel des pilules de Béloste , à cause

des purgatifs, m'ont prié de leur en faire qui n'en contiennent pas : je les ai faites suivant la formule que nous venons de donner & elles s'en sont très bien trouvées comme les bonnes propriétés de ces pilules sont actuellement bien constatées, j'en donne la recette en faveur de ceux qui sont dans le cas d'en faire usage. Il entre dans chaque pilule de quatre grains, un grain de mercure, un grain & demi de crème de tartre, un quart de grain de fleurs de sureau, & un grain & un quart de syrop.

La crème de tartre est substituée aux purgatifs : on n'en met d'abord qu'une partie pour l'extinction du mercure qui suffit ; si l'on mettoit la totalité pour éteindre le mercure, le mélange seroit trop consistant & l'on auroit trop de peine à l'agiter, le surplus se met avec la fleur de sureau après l'extinction, & absorbe l'humidité & suffit pour donner à la masse la consistance pilulaire.

Si l'on fait l'extinction du mercure dans les grandes chaleurs de l'été, la matière est sujette à se dessécher avant que le mercure soit éteint. Dans ce cas on ajoute un peu d'eau pour délayer le mélange, afin de le remuer plus librement.

Ces pilules sont fondantes comme les pilules de Bélos-
te, & elles n'ont pas l'inconvénient de donner des
tranchées & des colliquations : elles poussent à la transpi-
ration : elles conviennent par conséquent mieux dans
les maladies de la peau, & lorsqu'il est nécessaire de
fondre doucement une humeur dartreuse. La dose est
d'une ou deux pilules tous les soirs en se couchant,
buvant par-dessus un verre d'infusion de scabieuse.

Vertus.

Dose.

Autres Pilules mercuriales.

℞ Scammonée,	℥	v.
Aloès,	℥	j.
Coloquinte,	℥	iv.
Mercure doux,	℥	℞.
Crème de Tartre,	℥	j ℞.
Gomme gutte,	℥	℞.
Jalap,	℥	ij.
Myrrhe,	℥	ij.
T t			iv

Mercure crud ,	℥ vj.
Baume de Copahu ,	℥ j.
Syrop de Nerprun ,	℔ j.

On met dans un mortier de fer le mercure avec la crème de tartre & un peu de syrop : on triture ce mélange jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement éteint : alors on ajoute les poudres & le reste du syrop , & on pile le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact. La quantité de syrop que nous prescrivons , est celle qui est nécessaire pour former ces pilules : cependant cette quantité peut varier depuis un gros jusqu'à demi-once : cela dépend de l'état de fécité des poudres.

Vertus. Ces pilules sont plus purgatives que les précédentes : elles sont pareillement fondantes : elles conviennent dans les
Dose. maladies vénériennes. La dose est depuis demi-gros jusqu'à deux scrupules.

Des Trochisques.

Les trochisques sont des médicaments secs , que l'on divise par petites portions , auxquelles on donne une forme particulière. Ils sont , comme les pilules , ou simples , ou composés de plusieurs substances réduites en poudre , & incorporées avec un véhicule convenable ; mais ils en diffèrent en ce que l'on n'emploie jamais les miels ou les syrops pour leurs excipients , parceque ces matieres ne se dessèchent pas assez promptement , ni assez complètement : ce sont au contraire des mucilages , des sucs , &c. faciles à se dessécher entièrement , que l'on emploie pour former les trochisques. Ils diffèrent encore des pilules par la forme qu'on leur donne , qui varie considérablement : on les fait ronds ou plats , ou en pyramides triangulaires , en cubes , en pain de sucre , en grains d'avoine , en triangle , &c.

Les Anciens ont donné différents noms aux trochisques , & ils les ont même confondus avec les pastilles : en effet ces préparations diffèrent peu entre elles.

Autrefois les trochisques étoient marqués du cachet de celui qui en avoit inventé la composition , afin qu'ils

puissent être reconnus : mais on n'est plus dans l'usage de les marquer , parceque les recettes de ceux qui sont d'usage , sont décrites dans tous les Dispensaires.

Les trochisques ont été inventés afin de pouvoir conserver long-temps certaines substances réduites en poudre, comme celle de vipere, &c. On enduit quelquefois la surface des trochisques avec quelque baume qui fait l'office d'un vernis , afin qu'ils puissent se conserver plus long-temps. Mais on pourroit très bien se passer de trochisques dans la Pharmacie , puisque les poudres enfermées séchement dans des bouteilles bien bouchées , peuvent se garder en bon état pendant plusieurs années ; ce qui doit suffire. Les trochisques sont altérants ou purgatifs.

DES TROCHISQUES ALTÉRANTS.

Trochisques de Scille.

℥	Pulpe de Scille ,	℥ xij.
	Farine d'Orobe ,	℥ viij.

On met la pulpe de scille dans un mortier de marbre : on la mêle avec la farine d'orobe : on forme du tout une masse que l'on divise par pastilles : on les fait sécher , & & lorsqu'elles sont seches , on les enduit de plusieurs couches d'une dissolution de baume de la Mecque faite dans de l'esprit de vin.

On attribue à ces trochisques une vertu alexitere : ils sont propres à inciser & à détacher les humeurs visqueuses du cerveau & de la poitrine : ils sont bons pour l'asthme : ils sont diurétiques. La dose est depuis un scrupule jusqu'à trois gros.

R E M A R Q U E S.

Les trochisques de scille ne sont guere employés que dans la thériaque : on devroit plutôt les appeller trochisques d'orobe , car il y entre huit onces de cette farine qui ne diminue point pendant la dessication , sur douze onces de pulpe de scille qui diminuent d'environ huit à neuf onces : il vaudroit, ce me semble, beaucoup mieux em-

ployer la scille séchée & pulvérisée, qu'on réduiroit en pastilles avec une suffisante quantité de pulpe de scille, ou employer en place de farine d'orobe, la poudre de racine de dictame blanc, comme le recommande Lémery.

Pour préparer la pulpe de scille, on met la quantité que l'on veut d'oignons de scille effeuillés dans un bain-marie sans eau : on les fait cuire : on les pile ensuite dans un mortier de marbre, & l'on en tire la pulpe, comme on fait pour celle des autres substances dont nous avons parlé précédemment.

L'espece de vernis qu'on met à la surface de ces trochisques, est afin de les rendre lisses, luisants, pour augmenter leur vertu & pour les rendre plus faciles à conserver. On est dans l'usage de mettre sur ces trochisques un cachet dont l'empreinte représente un oignon de scille.

Trochisques de Vipères.

℞ Poudre de Vipères, q. s.

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant, préparé au vin d'Espagne, on forme une masse que l'on divise par trochisques : on les fait sécher, & on les enduit de plusieurs couches de dissolution de baume de la Mecque, faite dans de l'esprit de vin : on les fait sécher de nouveau, & on les conserve pour l'usage. Ces trochisques entrent dans la thériaque.

Vertus. On attribue à ces trochisques de grandes vertus ; comme d'être sudorifiques, de résister à la pourriture, de purifier le sang, de rétablir les forces, &c. mais elles sont absolument illusoires. Si ces trochisques ont quelque vertu, ils la tiennent de la petite couche de baume de la Mecque qu'on a mise à leur surface. Quoi qu'il en soit,

Dose. on les donne ordinairement à la dose de douze grains jusqu'à un gros. Mais on pourroit les donner à beaucoup plus grande dose : comme à celle de deux onces, sans aucun inconvénient, si ce n'est de charger l'estomac d'un remède inutile.

R E M A R Q U E S.

Andromaque, auteur de la thériaque, faisoit les trochisques de viperes d'une maniere bien différente, il faisoit éprouver aux viperes un grand nombre de préparations, parceque les Anciens pensoient que quoiqu'elles fussent mortes, elles conservoient leur venin : mais le poison de la vipere ne réside que dans un suc jaune, renfermé dans de petites vésicules qui se trouvent placées aux racines de leurs dents qui sont fort aiguës ; d'où il résulte que lorsque la tête de la vipere est emportée, le reste du corps n'a rien ni de dangereux ni de venimeux. D'ailleurs, le poison de la vipere ne produit de mauvais effets, que lorsqu'il est introduit directement dans le sang, comme cela arrive lorsque ces animaux mordent quelque partie du corps d'un autre animal. Plusieurs Physiciens ont fait avaler à des chiens de fortes doses de ce poison, sans qu'ils s'en trouvaient incommodés.

A l'égard de la méthode que nous proposons ici pour préparer les trochisques de viperes, c'est celle qui est adoptée & suivie par tous ceux qui ont des connoissances sur cette matière. Il est certain que si la vipere avoit les vertus sudorifiques & cordiales qu'on lui attribue, on les lui conserveroit mieux par cette méthode que par la coction.

Trochisques de CYPHÉOS.

℥ Santal citrin,	{	āā.	℥ j.
Calcarille,				
Sucre candi,				
Calamus aromaticus,	{	āā.	℥ ix.
Bdellium,				
Spicanard,				
Cassia lignea,				
Souchet rond,				
Baies de Genievre,	{	āā.	℥ iiij.
Térébenthine de Chio,				
Myrrhe,	{	āā.	℥ j ℞.
Schænanthe,				
Cannelle,	{	āā.	℥ ℞.
Bois d'Aloès,				

Safran ,	3 j.
Miel de Narbonne écumé ,	3 ℞.
Vin d'Espagne ,	q. f.

On fait chauffer un mortier de fer en le remplissant d'eau bouillante : lorsqu'il est bien chaud on le vuide , on l'essuie avec un linge propre : on fait liquéfier dedans le bdellium, la térébenthine & le miel , avec un peu vin d'Espagne : on ajoute ensuite les autres substances réduites en poudre : on pile le tout jusqu'à ce que le mélange soit exact : on en forme des trochisques , & on les fait sécher.

Ces trochisques ne font point d'usage : je n'en ai rapporté ici la recette , que parcequ'ils entrent dans le mithridate.

Vertus. Ces trochisques sont cordiaux , stomachiques , propres pour résister au mauvais air , & pour chasser par la transpiration les humeurs malignes. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

Trochisques d'HEDICROI.

℥ Marum ,	}	āā.	3 ij.
Marjolaine ,			
Racines d'Asarum ,			
Bois d'Aloès ,			
Myrthe ,	}	āā.	3 vj.
Malabattrum ,			
Safran ,			
Spicanard ,			
Cassia lignea ,	}	āā.	3 iij.
Schœnante ,			
Calamus aromaticus ,			
Rapontic ,			
Bois de Baume ,	}	āā.	3 iij.
Baume de la Mecque ,			
Cannelle ,			
Costus Arabique ,			
Ammomum racemosum ,			3 j ℞.
Mastic en larmes ,			3 j.
Vin d'Espagne ,			q. f.

On forme du tout des trochisques comme les précédents ; & lorsqu'ils sont secs, on les enduit avec une

dissolution de baume de la Mecque , faite dans de l'esprit de vin : ces trochisques entrent dans la thériaque , & ne sont point d'usage autrement.

Ces trochisques sont bons contre la peste, & contre les autres maladies contagieuses : ils poussent par la transpiration, & chassent le mauvais air. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Trochisques de Karabé.

℞ Succin préparé ,	℥ j.
Oliban ,	} āā. ℥ ij.
Safran ,	
Opium ,	
Corne de Cerf calcinée en blancheur & prép.	} āā. ℥ ij ʒ ij
Gomme Arabique ,	
Adragant ,	
Laque en grains ,	
Suc d'Acacia ,	
d'Hypocistis ,	
Balaustes ,	
Mastic en larmes ,	
Corail rouge préparé ,	
Semences de Pavot blanc ,	

On pulvérise toutes ces substances, chacune séparément, & on les incorpore avec une suffisante quantité de mucilage de semences de psyllium, préparé avec une infusion de plantain, on fait une masse que l'on divise en trochisques, en forme de pyramides triangulaires : on les fait sécher & on les conserve dans une bouteille.

Ils sont propres pour arrêter les hémorrhagies, le crachement de sang, la dyssenterie, le flux des menstrues & des hémorrhoides : ils sont également bons pour arrêter le cours de ventre, la gonorrhée : on en prend par la bouche & en injection : ils sont calmants. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

Trochisques de Myrrhe.

℞ Myrrhe ,	℥ ℞.
Lupins ,	℥ j.

Feuille de Rue,	}	āā. 3 ij.
Menthastrum,		
Poulior,		
Racines de Garence,		
Valériane minor,	}	āā. 3 j.
Semences de Perfil de Macédoine,		
Assa foetida,		
Sagapenum,		
Opopanax,	}	āā. 3 j.
Camphre,		
Safran,		
Huile de Succin fétide,		

On réduit en poudre toutes les substances qui peuvent l'être ; & avec une suffisante quantité de suc d'armoise, on fait une masse, que l'on divise par trochisques en forme de pyramides triangulaires.

Vertus. Ces trochisques sont emménagogues, excitent les mois aux femmes, facilitent l'accouchement & la sortie de l'arrière-faix, & abattent les vapeurs. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros.

Trochisques d'Alkekenge.

℥ Pulpe de fruits d'Alkekenge,	}	āā. 3 β.
Gomme Arabique,		
Adragant,		
Extrait de Réglisse,		
Amandes ameres écorcées,	}	āā. 3 ij.
Semences de Pavot blanc,		
Semences d'Ache,		
Succin préparé,		
Opium,	}	3 j.
Suc de feuilles d'Alkekenge,		

On pile dans un mortier de marbre des fruits récents d'alkekenge avec leur graine : on en tire la pulpe par le moyen d'un tamis : on pile ensemble les semences de pavot blanc, d'ache, & les amandes ameres, pour en former une pâte : on la mêle avec la pulpe précédente : on ajoute les autres substances réduites en poudres : on forme du tout une masse, en ajoutant du suc d'alkekenge non dépuré & nouvellement exprimé : on divise la masse par petites portions, afin qu'elle se sèche : alors on la réduit en

poudre fine : on la passe au travers d'un tamis de soie : on humecte la poudre avec une suffisante quantité d'eau : on forme une pâte solide, en la pilant dans un mortier de fer, & on la divise par petits trochisques en pyramides triangulaires : on les fait sécher, & on les conserve pour l'usage.

Les semences d'alkekenge, de pavot blanc & d'ache, ne se réduisent pas en poudre suffisamment fine ; c'est pour cette raison que nous recommandons de pulvériser la masse après qu'elle est sèche, afin de diviser de nouveau les parties trop grossières, & de mêler les substances très exactement. Cela est d'autant plus nécessaire que ces trochisques sont souvent employés dans les potions magistrales, & qu'elles contiendroient des parties grossières qui dégoûteroient les malades.

Ils sont estimés bons pour les ulcères des reins & de la vessie, pour la dysurie, pour le pissement de sang : ils sont un peu somnifères. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

Vertus.

Dose.

Trochisques de Blanc Rhasis.

℞ Blanc de Céruse,	3 x.
Sarcocolle,	3 iij.
Amidon,	3 ij.
Gomme Arabique, . }	āā. 3 j.
Adragant, . }	
Camphre,	3 β.

On pulvérise la céruse, comme nous l'avons dit en son lieu : on pulvérise le camphre avec trois ou quatre gouttes d'esprit de vin : on mêle l'amidon avec le camphre : on ajoute les autres substances réduites en poudre : on humecte le tout avec une suffisante quantité d'eau rose : on forme une pâte ferme que l'on divise par petits trochisques languets en forme de grains d'avoine. Ces trochisques ne s'emploient jamais pour l'intérieur : on les fait entrer dans des colyres & dans des injections : on ajoute de l'opium à ces trochisques, lorsque le Médecin le prescrit. Ils sont bons pour les maladies des yeux : ils temperent l'inflammation : ils arrêtent la fluxion : ils détergent la sanie employés en injections : ils modèrent l'ardeur des chaudepissés.

Vertus.

masse que l'on divise par petits trochisques en grains d'avoine, & en petites plaquettes comme des lentilles.

On prescrit ordinairement d'employer quatre onces de mie de pain desséchée & réduite en poudre fine; mais comme cette substance est très difficile à réduire en poudre, j'y substitue six onces de mie de pain tendre, qui se trouve déjà presque à la consistance convenable, & qui d'ailleurs se mêle très commodément avec les autres matières réduites en poudre, par l'intermède de l'eau rose. Ce remède ne s'emploie qu'à l'extérieur: il seroit un poison pris intérieurement.

Ces trochisques ont les mêmes vertus que les précédents: ils s'emploient aux mêmes usages. Vertus.

Trochisques de Cachou, ou Cachou à la Réglisse.

℥ Cachou en poudre,	℥ ij.
Extrait de Réglisse (1),	℥ j.
Sucre,	℥ x.

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau, on forme une pâte solide.

On fait chauffer légèrement un mortier de marbre, & on y ramollit l'extrait de réglisse par le moyen d'un pilon de bois: on le délaie avec un peu de mucilage: on ajoute le sucre & le cachou, l'un & l'autre en poudre fine: on forme une pâte ferme avec une suffisante quantité de mucilage, & on la pile jusqu'à ce que le mélange soit exact: alors on divise cette masse en petits trochisques, comme des grains d'avoine: on les fait sécher, & on les conserve dans une bouteille qui bouche bien.

R E M A R Q U E S.

Quelques artistes sont dans l'usage de rouler ces trochisques en se graissant les mains avec un peu d'huile de ben ou d'amandes douces, afin de les empêcher de s'attacher: mais c'est une très mauvaise méthode, parcequ'il reste sur les grains une petite pellicule d'huile, qui rancit quelque

(1) De celui qu'on tire de la première infusion de cette racine.

temps après que ces trochisques sont formés ; ce qui leur communique une odeur & une saveur très désagréables, qu'il est bon d'éviter, parceque ces trochisques sont faits pour être agréables : il vaut mieux employer un peu d'eau qui n'entraîne avec elle aucun inconvénient, & qui est tout aussi commode que de l'huile.

Cachou à la violette.

℥ Cachou en poudre,	℥ ij.
Extrait de Réglisse,	} āā.
Iris de Florence en poudre,	
Sucre en poudre,	℥ xij.

On forme du tout une masse, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau, & on la divise par petits trochisques, comme les précédents. L'Iris de Florence donne à ces trochisques l'odeur de violette.

Cachou sans odeur.

℥ Cachou en poudre,	℥ ij.
Sucre en poudre,	℥ xij.

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau, on forme des trochisques comme les précédents.

Cachou à l'Ambre gris.

℥ Cachou en poudre,	℥ ij β.
Sucre en poudre,	℥ xij.
Ambre gris en poudre,	gr. viij.

On forme du tout des trochisques, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant.

Quelques personnes ajoutent un ou deux grains de musc pour leur donner plus d'odeur, & communément on prend cette dernière odeur pour celle de l'ambre gris ; cependant l'ambre gris n'a qu'une odeur douce & agréable, & absolument différente de celle du musc.

Cachou à la Fleur d'Orange.

℥ Cachou en poudre,	℥ ij.
-------------------------------	-------

Sucre en poudre , ℥ xiv.
Huile essentielle de fleurs d'Oranges , gutt. vj.

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau de fleurs d'oranges, on forme des trochisques comme les précédents.

Cachou à la Cannelle.

℥ Cachou en poudre , ℥ iij.
Sucre en poudre , ℥ xiv.
Cannelle en poudre , ℥ β.
Huile essentielle de Cannelle , gutt. v.

On forme des trochisques comme les précédents, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant, préparé avec de l'eau de cannelle.

Toutes les différentes préparations de cachou dont nous venons de parler, ont toutes à-peu-près la même vertu. Elles sont stomachiques & astringentes : elles corrigent la mauvaise haleine : on en laisse fondre quelques grains dans la bouche. Elles sont plus d'usage pour l'agrément que pour la Médecine. Vertus.

DES TROCHISQUES PURGATIFS.

Trochisques d'Agaric.

℥ Agaric , ℥ iv.
Gingembre , ℥ β.

On fait infuser le gingembre concassé dans deux onces d'eau de cannelle, pendant huit ou dix heures : on passe l'infusion : on la mêle avec l'agaric réduit en poudre fine : on pile ce mélange pour former une pâte que l'on divise par petits trochisques de forme triangulaire : on les fait sécher & on les conserve dans une bouteille qui bouche bien.

L'agaric & ses trochisques passent pour être le purgatif de la pituite, & pour décharger le cerveau. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Vertus.
Dose.

R E M A R Q U E S.

Quelques Pharmacopées prescrivent de faire infuser le

gingembre dans du vin blanc ; mais nous croyons que l'eau de cannelle mérite la préférence , parcequ'elle corrige mieux la saveur désagréable de l'agaric.

Le gingembre passe pour être le correctif de l'agaric. Quelques personnes sont dans l'usage de le supprimer parceque son infusion altere la blancheur de l'agaric.

Les trochisques d'agaric peuvent être considérés comme une préparation inutile ; il vaut mieux faire choix d'un bon agaric , & l'employer en substance : si l'on veut lui donner un correctif , on peut le mêler avec du sel ammoniac ; c'est le meilleur que l'on puisse employer comme le remarque Lémery dans sa Pharmacopée , page 387.

L'agaric est une substance fongeuse , qu'on ne peut pulvériser , comme la plupart des autres végétaux. Il faut , lorsqu'on veut réduire cette matiere en poudre , en prendre un morceau & le froter sur un tamis de crin , afin de l'user : on reçoit la poudre sur une feuille de papier qu'on a placée au dessous du tamis. Si on le pile dans un mortier , il se réduit , pour ainsi dire , tout en plaquettes , & en parties grossièrement pulvérisées ; & comme cette substance est légère , elle se plaque sur le tamis : elle bouche les pores , & ne peut passer au travers.

Trochisques alhandal.

℞ Poudre de chair de Coloquinte , . . q. s.

On la mêle , & on l'incorpore avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau rose : on forme une pâte ferme , que l'on divise par petits trochisques en grains d'avoine.

Vertus. Ils sont un purgatif drastique : on les donne lorsqu'il est nécessaire de purger dans toutes les maladies de la peau , dans les maladies vénériennes , dans l'hydropisie , l'apoplexie , la léthargie. La dose est depuis deux grains jusqu'à un scrupule.

R E M A R Q U E S.

Les Anciens prescrivent , pour préparer les trochisques Alhandal , de piler la coloquinte entière avec le mucilage , de faire sécher le mélange , de le réduire en poudre , &

de répéter la même opération encore trois ou quatre fois ; nous avons déjà exposé notre sentiment sur cette matière (1), & prouvé l'inutilité de toutes ces opérations. Si on les fait à dessein de mêler beaucoup de mucilage avec la coloquinte, on peut ajouter à cette poudre la quantité qu'on juge à propos de gomme adragant en poudre, & former des trochisques avec une suffisante quantité d'eau, ce qui remplira la même indication. Par cette méthode, on s'évitera au moins la peine de pulvériser plusieurs fois de suite une substance qui n'a besoin de l'être qu'une seule fois ; d'autant plus que la coloquinte se pulvérise très aisément. Si l'on fait ces opérations à dessein de ne pas être incommodé par la saveur amère de la poudre qui s'élève hors du mortier, lorsqu'on pile cette matière sans intermède, c'est encore une erreur, parcequ'il faut piler la masse après qu'elle est séchée pour la réduire en poudre fine. Elle laisse dissiper une égale quantité de poudre, qui n'est pas moins désagréable, que lorsqu'on la pulvérise à sec pour la première fois : d'ailleurs cette substance ne porte pas des âcretés dans la gorge, comme lorsqu'on pulvérise la plupart des purgatifs résineux.

MÉDICAMENTS EXTERNES,

ou des topiques.

On nomme *médicaments externes* ou *topiques* ceux que l'on applique à l'extérieur. Parmi ces remèdes, les uns ne doivent produire leur effet que sur la partie où on les applique ; ce sont les plus ordinaires : les autres, quoiqu'appliqués également à l'extérieur, sont faits pour porter à l'intérieur leurs vertus, & y opérer quelques changements sensibles ; ces derniers ne sont pas d'un usage aussi fréquent que les précédents.

Les médicaments externes sont officinaux & magistraux ; ils sont comme les internes, de différente nature & de différente consistance. Il y en a d'aqueux, de spiritueux, de gras & d'huileux : les uns sont liquides, les autres sont

(1) A l'article de la pulvérisation.

mous ; & enfin il y en a qui ont une consistance très ferme. L'ordre dans lequel on peut parler de ces divers médicaments , étant assez arbitraire , nous choisissons celui de leur consistance , en commençant par les liquides , & d'abord par les officinaux : nous joindrons à leur suite plusieurs réflexions sur les médicaments magistraux , internes & externes.

Des Huiles par infusion & par décoction.

Les huiles qui nous occupent sont des infusions & des décoctions de végétaux & d'animaux , faites dans de l'huile d'olives.

L'huile est un menstrue qui n'a la propriété d'extraire que les substances huileuses & résineuses des corps qu'on lui présente. Quelques personnes pensent qu'elle a la propriété de se charger des matières gommeuses & extractives , soit des végétaux , soit des animaux : ce qui est vrai , lorsque ces mêmes substances se trouvent combinées avec des matières résineuses ; mais il en est autrement , lorsque les matières gommeuses & extractives sont pures. Tout ce que nous avons dit à l'occasion des infusions & des décoctions dans l'eau , pour conserver les aromates & les parties volatiles des ingrédients , est applicable à la préparation de ces huiles : elles sont assujetties aux mêmes loix : elles doivent se faire avec les mêmes précautions.

Parmi le grand nombre d'huiles que l'on a coutume de préparer dans la Pharmacie , il s'en trouve plusieurs qui paroissent n'avoir d'autre vertu que celle de l'huile même , parceque les matières végétales ou animales que l'on fait entrer dans leur composition , ne contiennent que très peu ou point de principes dissolubles dans l'huile d'olives. Quelques végétaux , comme les lis , contiennent bien un principe que l'huile peut extraire ; mais il est si fugace , qu'il se dissipe plutôt que de se fixer dans l'huile , à cause de la manipulation qu'on est obligé d'employer pour préparer cette huile. Nous avons exposé notre sentiment sur la nature de ce principe , & nous avons proposé les moyens qu'on peut tenter pour l'obtenir à part : nous donnerons

dans un instant les moyens de fixer les substances odorantes de même nature qui sont contenues dans plusieurs autres végétaux, tels que les fleurs de jasmin, de tubéreuse, &c. Il n'en est pas de même de tous les végétaux : il y en a beaucoup qui ne fournissent qu'une odeur herbacée, comme sont la plupart des plantes inodores ; mais ils fournissent à l'huile beaucoup de matière résineuse colorante : ces huiles ont des vertus bien décidées, & on les emploie tous les jours avec beaucoup de succès.

Parmi les plantes odorantes, il y en a plusieurs qui fournissent beaucoup d'odeur & beaucoup de couleur ; d'autres ne fournissent que l'une ou l'autre : toutes ces variétés viennent de la nature des principes contenus dans les végétaux, & des différentes proportions de ces principes.

Les huiles peuvent se diviser, comme les eaux distillées, en simples & en composées, en inodores & en odorantes.

DES HUILES SIMPLES PAR INFUSION.

Huile Rosat.

℞ Roses de Provins récentes, ℥ j.
Huile d'Olives, ℥ iv.

On contuse grossièrement les roses rouges dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : on les met dans un vaisseau convenable avec l'huile d'olives : on expose ce mélange au soleil ou à la chaleur du bain-marie, pendant deux ou trois jours : alors on passe avec forte expression. On ajoute à l'huile une pareille quantité de fleurs : on fait infuser de nouveau, comme la première fois : on fait chauffer le mélange au bain-marie, pour faire dissiper la plus grande partie de l'humidité : on laisse déposer l'huile : on la tire par inclination pour la séparer de sa lie, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

On prépare de la même manière les huiles des fleurs suivantes :

De Roses pâles,	De Violettes,
De Millepertuis,	De Genêt,
De Lis,	

& généralement toutes les huiles des plantes inodores, qui ne fournissent pas plus de principes dans l'huile, que les matieres dont nous parlons.

Vertus. L'huile rofat, & celle des autres végétaux que nous venons de nommer, n'ont que la vertu de l'huile : elles sont adoucissantes & émmolientes, appliquées à l'extérieur.

R E M A R Q U E S.

Les roses rouges fournissent dans l'eau & dans l'esprit de vin une teinture fort colorée : leur vertu astringente réside dans un principe gommeux & extractif, dissoluble dans l'une & dans l'autre liqueur : elles ne fournissent point d'huile essentielle par la distillation ordinaire : l'huile d'olives ne se charge, ni de l'odeur, ni de la couleur des roses, parceque leurs principes ne sont point analogues à l'huile. La plupart des Pharmacopées prescrivent de faire successivement trois & même quatre infusions de roses rouges dans la même huile ; mais il paroît qu'elles sont assez inutiles, puisque l'huile d'olives n'en tire rien. On croit communément que les roses rouges donnent une couleur à l'huile ; mais on lui donne cette couleur, en la faisant chauffer avec de *l'écorce de racines d'orcanette*, espèce de buglose qui croît en Languedoc & en Provence. L'intérieur de la racine de cette plante est ligneux, & ne fournit que peu ou point de couleur à l'huile ; il n'y a que l'écorce extérieure, qui est résineuse, qui ait cette propriété. Pour colorer les huiles par ce moyen, on les fait chauffer médiocrement dans une bassine, & l'on met sur chaque livre environ une demi-once de l'écorce de cette racine : l'huile en tire sur-le-champ une belle teinture rouge. Lorsqu'elle est suffisamment colorée, on la passe au travers d'un linge : on la laisse déposer, & on la tire par inclination pour la séparer de son dépôt.

On colore de la même maniere l'huile de millepertuis, parceque les fleurs de cette plante ne communiquent rien à l'huile d'olives, ni à l'eau, quoiqu'elles fournissent une assez belle teinture rouge dans l'esprit de vin. Il paroît que la matiere colorante de ces fleurs réside dans quelque prin-

cipe analogue à la gomme copal ou au succin, ou que cette matiere colorante est défendue de l'action de l'huile, par la trop grande quantité des autres principes extractifs que l'esprit de vin dissout en même temps.

Les fleurs de violettes ne communiquent aucune couleur à l'huile, non plus que les roses pâles; mais ces dernières contiennent, comme nous l'avons dit, une huile essentielle très odorante qui se fixe dans l'huile d'olives, & lui communique une odeur fort agréable.

Les lis blancs & jaunes ne colorent point l'huile d'olives, & ne lui communiquent aucune odeur, parceque leurs huiles essentielles sont trop fugaces & trop volatiles; elles se dissipent plutôt que de se fixer dans l'huile. Mais il paroît que les difficultés que l'on éprouve à retenir & à fixer cette huile fugace dans l'huile d'olives, vient particulièrement de ce que ces fleurs sont fort aqueuses. Lorsqu'on prépare leur huile par la même méthode que l'huile de roses, les fleurs ne sont pas pénétrées par l'huile jusques dans l'intérieur assez promptement: elles subissent pendant leur infusion un léger degré de fermentation; elles se réduisent en des especes de vessies; elles viennent nager & se moisir à la surface de l'huile, & elles ne lui communiquent qu'une odeur de chanci. On est donc obligé d'avoir recours à la chaleur du bain-marie pour préparer cette huile, afin de faire dissiper l'humidité des fleurs: mais alors l'huile essentielle, ou l'esprit recteur, se dissipe en même temps.

Il n'en est pas de même des autres fleurs des plantes liacées, & qui sont beaucoup moins aqueuses, comme sont les fleurs de tubéreuses & les fleurs de quelques autres végétaux qui contiennent une huile semblable, telles que sont celles de jasmin. On sépare & l'on fixe leur principe odorant par le moyen de l'huile d'olives.

Huiles de Tubéreuse & de Jasmin.

Pour faire ces huiles, on procede de la même maniere que nous venons de le dire pour l'huile rosat; mais on ne fait point chauffer le mélange au bain-marie, ni

pour l'infusion , ni pour en faire dissiper l'humidité. On fait infuser le mélange au soleil dans un vaisseau clos, pendant douze ou quinze jours , au bout duquel temps on le passe avec expression : on laisse dépurier l'huile au soleil , & on la sépare de ses fecés & de l'humidité.

Cette huile se trouve bien odorante & chargée de l'huile essentielle de ces fleurs. On remet infuser une nouvelle quantité de semblables fleurs récentes , & on procède , comme nous venons de le dire : on réitere même ces infusions jusqu'à douze ou quatorze fois , & quelquefois davantage , jusqu'à ce que l'huile soit bien chargée de l'odeur de ces fleurs. Quelques personnes emploient l'huile de ben en place d'huile d'olives ; ce qui vaut mieux , parcequ'elle est infiniment moins sujette à rancir.

Plusieurs Auteurs recommandent , pour la préparation des huiles en général , de faire bouillir les plantes dans l'huile , jusqu'à ce qu'elles soient entièrement privées d'humidité , & même frites & séchées par l'huile , ce qu'ils reconnoissent , lorsqu'en en jettant un peu dans le feu , elles s'enflamment sans pétiller. Ils pensent que l'huile se trouve mieux chargée des substances des végétaux , & que tous leurs principes se combinent avec l'huile. Cette méthode est celle que suivent les gens peu instruits , parcequ'elle est prompte & moins embarrassante que celle que nous proposons ; mais elle est absolument défectueuse. Silvius, quoique fort ancien , la condamne , & il recommande de préparer toutes les huiles au bain-marie (1). Il est certain que l'huile , même sans qu'elle soit bouillante , acquiert un degré de chaleur considérable , & bien supérieur à celui de l'eau bouillante : il est plus que suffisant pour faire dissiper les principes volatils , & détruire en entier les substances qui s'étoient combinées avec l'huile. D'ailleurs , lorsque l'huile acquiert un degré de chaleur un peu supérieur à celui de l'eau bouillante , elle se décompose , son acide se développe , & elle a d'autres vertus que celle qui n'a point éprouvé une semblable chaleur :

(1) Silvius , page 250 & 260.

elle est , pour l'ordinaire , plus fluide , plus transparente , moins facile à se figer , & elle rancit bien plus promptement. Tous ces phénomènes nous indiquent qu'elle a reçu quelque altération.

Les huiles de tubéreuse & de jasmin sont d'usage pour la toilette , à cause de leur bonne odeur : il y a des cas où l'on pourroit les employer à l'extérieur , pour animer & fortifier les nerfs , & donner du ton à la peau. Vertus.

Huile de Camomille.

℥ Fleurs de Camomille romaine seches , ʒ viij.
Huile d'Olives , lb iv.

On prend les fleurs de camomille récemment séchées : on les met dans une cruche de grès : on verse par-dessus l'huile d'olives que l'on a fait tiédire : on bouche la cruche avec du liège : on laisse le mélange en digestion au soleil pendant six semaines , ou au bain-marie pendant deux ou trois jours : ensuite on passe l'huile au travers d'un linge , & on fouette le marc à la presse : on laisse déposer l'huile , & on la tire par inclination ; on la conserve dans des bouteilles qu'on bouche bien.

On prépare de la même manière les huiles des végétaux suivants :

de Fleurs de Mélilot ,	de Menthe ,
Sureau ,	d'Aneth ,
de Marjolaine ,	de Rue ,
d'Absinthe ,	de Myrte ,
d'Abrotanum ,	

& généralement toutes les huiles des fleurs & des plantes odorantes , qui ne perdent que peu ou point du tout de leur odeur pendant l'exsiccation.

L'huile de camomille est émolliente , résolutive , adoucissante & fortifiante , appliquée extérieurement. Vertus.

R E M A R Q U E S.

Plusieurs Pharmacopées recommandent d'employer les fleurs & plantes récentes ; ce qui est indifférent lorsqu'on les prépare en peu de jours à l'aide de la chaleur du bain-

marie ; mais j'ai remarqué que , lorsqu'on les fait infuser à la chaleur du soleil pendant six semaines , ou même beaucoup moins de temps , l'humidité qu'elles contiennent fait rancir l'huile avant que l'infusion soit achevée : on ne court pas les mêmes risques en employant ces végétaux secs ; ces huiles sont plus faciles à dépurar , parcequ'elles contiennent moins de feces.

Tous les végétaux que nous recommandons de traiter avec l'huile d'olives , comme les fleurs de camomille , fournissent dans cette même huile leur odeur & leur couleur , parcequ'ils contiennent des huiles essentielles & des résines colorantes. Les fleurs de camomille & de sureau ne fournissent presque que de l'huile essentielle : elles changent la couleur de l'huile d'olives en un petit verd assez brillant ; mais les autres fournissent beaucoup d'odeur & de couleur verte , sur-tout la rue , l'absinthe , &c.

Nous prescrivons d'employer huit onces de fleurs de camomille seches ; elles équivalent à peu près à deux livres de ces mêmes fleurs fraîches & non séchées , que demandent plusieurs Pharmacopées , & qu'elles prescrivent d'employer en deux infusions successives dans la même huile. On s'évite par-là la peine de ces doubles infusions , parceque souvent on ne peut se procurer les fleurs fraîches à l'instant qu'on en a besoin pour la seconde infusion.

La chaleur qu'on donne à l'huile d'olives avant de la verser sur les fleurs , est afin qu'elle agisse mieux sur les principes qu'elle peut extraire des végétaux. On peut augmenter la vertu de ces huiles en y mêlant , après qu'elles sont préparées , quelques gouttes d'huile essentielle des mêmes plantes.

Huile de Morelle.

℥ Morelle récente & en fruits , } āā. . . ℥ iv.
Huile d'Olives, . . . }

On amortit la morelle , en lui donnant quelques coups de pilon de bois , dans un mortier de marbre : on la met dans une bassine avec l'huile d'olives : on place le vaisseau sur les cendres chaudes , & l'on fait évaporer une

grande partie de l'humidité : on passe le mélange au travers d'un linge , en exprimant bien le marc : on met déposer l'huile dans une bouteille , & on la tire au clair pour la séparer de ses fecées.

On prépare de la même maniere les huiles des plantes suivantes :

de Stramonium ,
de Pomme d'amour ,
de Jusquiame ,

de Ciguë ,
de Nicotiane ,
de Pomme de merveille ;

& de toutes les plantes aqueuses qui ne fournissent point d'huile essentielle par la distillation ordinaire , & qui contiennent beaucoup de principes résineux colorants , comme les plantes que nous citons pour exemple.

L'huile de morelle ne s'emploie que pour l'extérieur : Verrus. elle est humectante , résolutive , calmante : elle apaise les inflammations & les douleurs que donnent les cancers & les humeurs cancéreuses.

Les huiles des plantes que nous venons de dire qu'on prépare de la même maniere , sont narcotiques , & ne s'emploient que pour l'extérieur : elles ont les mêmes vertus que l'huile précédente , mais dans des degrés plus éminents.

R E M A R Q U E S.

Nous recommandons de faire ces huiles par coction & sur-le-champ , parceque les plantes avec lesquelles on les prépare , contiennent une grande quantité d'humidité ; elles moisiroient , & elles feroient rancir l'huile , si on les préparoit par infusion comme les précédentes. Toutes ces plantes communiquent à l'huile une couleur verte plus ou moins foncée , parcequ'elles contiennent toutes une résine verte qui se dissout dans l'huile.

M. Rouelle prétendoit que cette partie colorante étoit une fécule ; mais il paroît qu'il n'avoit pas sur cette matière des idées assez claires. On pourroit même l'accuser de ne pas savoir distinguer les résines pures d'avec les gommes résines , si on vouloit en juger par un *Tableau de l'Analyse végétale* , qu'on dit être *extrait de ses Leçons*,

& qu'il n'a pas en effet défavoué jusqu'à présent. On a inféré ce Tableau à la suite de la traduction de la Pyritologie de Henckel, dans le Traité intitulé, *Flora saturnifans*, p. 159. Ce n'est qu'un extrait de l'excellent Traité de Boerhaave sur le Regne végétal; mais le Rédacteur, qui vraisemblablement est un disciple de M. Rouelle, fait tous les honneurs à son maître; il lui attribue ce Tableau d'analyse, & le propose comme un modele qu'on devroit suivre en traitant les deux autres Regnes. Cette dernière proposition seroit vraie, si l'on n'eût rien changé à ce qu'a dit Boerhaave; mais on a supprimé des choses essentielles, & on les a remplacées par des erreurs, qu'on auroit tort d'attribuer au célèbre Boerhaave.

Le Rédacteur des Leçons de M. Rouelle dit : page 160 : » Nous croyons devoir faire remarquer, au sujet des
» gommes & des résines, que les anciens Chymistes, peu
» instruits des véritables caracteres qui les distinguent,
» les ont confondues, & ont donné le nom de *gommes*
» à de véritables résines, telles que la gomme laque, la
» gomme copal, la gomme élémi, la gomme-gutte, &c.
» & ces noms en imposent encore aujourd'hui à des
» Chymistes d'ailleurs très instruits, qui confondent ces
» substances avec les gommes, malgré leur inflammabi-
» lité & leur insolubilité dans l'eau ». M. Rouelle & son disciple se trompent manifestement. Tout homme un peu initié dans la Pharmacie fait que la gomme laque & la gomme gutte ne sont point de vraies résines, mais seulement des gommes résines; ce qui est si vrai que la gomme gutte forme avec l'eau une espèce d'émulsion jaune, & que la gomme laque en grains y fournit une teinture rouge, qu'on peut aviver par le moyen des acides. Dans le même Ouvrage, page 163, n°. 15, on dit, *l'Oliban est une résine sèche*; & dans le numéro suivant, on le compare au benjoin, qui est une résine pure; mais malheureusement l'oliban est reconnu par tous les Chymistes pour une gomme résine qui se dissout en partie dans l'eau, & en partie dans l'esprit de vin. Ce prétendu modele d'analyse végétale est rempli de pareilles fautes;

mais je ne me propose point de les relever ici, parcequ'elles m'éloigneroient trop de mon sujet.

Les fécules des plantes, auxquelles M. Rouelle attribue la propriété de colorer les huiles & les graisses, sont insolubles dans l'huile suivant lui. Comment donc seroit-il possible qu'elles lui donnassent de la couleur sans troubler sa transparence? Il me paroît démontré, d'après ce que j'ai dit sur les teintures faites avec l'esprit de vin, & sur celles que j'ai préparées avec de l'éther, que ces substances colorantes des végétaux dont nous parlons, sont de vraies résines. Par le moyen des menstrues, j'ai enlevé les résines vertes de ces plantes; j'ai coloré ensuite les huiles & les graisses avec ces mêmes résines, en les y dissolvant sans troubler leur transparence, toutes propriétés qui appartiennent à des substances résineuses, analogues aux menstrues spiritueux & huileux, & non à des fécules, qui troubleraient ces liqueurs, & s'y déposeroient en fort peu de temps.

Les écumes qu'on sépare en clarifiant les sucres des végétaux dont nous parlons, contiennent presque toute leur matière résineuse colorante, comme nous l'avons dit précédemment. On peut s'en assurer en faisant chauffer modérément ces mêmes écumes avec de l'huile d'olives, qui devient plus ou moins verte sur-le-champ. La matière mucilagineuse & le parenchyme se précipitent comme dans les opérations précédentes.

Huile d'Iris.

℥	Racines de Glaïeul, récentes,	℔ j.
	Huile d'Olives,	℔ ij.
	Fleurs de Glaïeul,	℔ β.

On nettoie les racines : on les coupe par tranches : on les fait macérer dans l'huile, pendant vingt-quatre heures, sur des cendres chaudes : ensuite on fait évaporer l'humidité par un feu doux, après avoir coulé l'huile au travers d'un linge, en exprimant fortement : on y met les fleurs de glaïeul. On fait digérer de nouveau sur les cendres chaudes pendant douze heures : on fait dissiper la

plus grande partie de l'humidité sur un feu doux : on passe l'huile avec expression : on la décante , & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. On attribue à cette huile la vertu de déterger & de résoudre puissamment. On la recommande pour les tumeurs froides ; pour les écrouelles , & pour avancer les suppurations. Mais nous croyons que cette huile n'a pas d'autres vertus que celles de l'huile pure.

Huile de Mastic.

℥ Mastic en larmes , ℥ vj.
Huile d'Olives , lb j β.

On fait tiédir l'huile dans une bassine : on ajoute le mastic en larmes, réduit en poudre grossière : on remue ce mélange , & on le fait chauffer légèrement , jusqu'à ce que le mastic soit dissous : on laisse refroidir l'huile , & on la ferre dans une bouteille.

On prépare de la même manière toutes les huiles des résines pures , ainsi que celles des gommes résines , avec cette différence , que les gommes résines ne se dissolvent pas en entier dans l'huile ; la partie gommeuse se précipite , & l'on sépare ce dépôt d'avec l'huile.

On faisoit autrefois de ces huiles avec des matières purgatives , comme l'aloès , la coloquinte , la scammonée , &c. on les appliquoit sur la région du bas-ventre , à dessein de purger ; mais on a supprimé ces médicaments de la Pharmacie , parcequ'on s'est apperçu qu'ils ne purgeoient pas constamment , & que d'ailleurs les substances âcres qu'ils contiennent , occasionnoient des rougeurs & des inflammations douloureuses à l'extérieur.

Vertus. L'huile de mastic fortifie les nerfs & les jointures : on la donne en lavements dans le cours de ventre & la dose. dysenterie. La dose est depuis demi-once jusqu'à une once.

Huile de Vers.

℥ Vers de terre vivants , } āā. lb iv.
Huile d'Olives , }
Vin blanc , ℥ viij.

On

On met les vers de terre dans de l'eau , & on les y laisse dégorger pendant dix ou douze heures : ensuite on les lave dans plusieurs eaux tiedes , & on les met dans une bassine avec l'huile & le vin. On place le vaisseau sur un feu doux : on fait cuire les vers jusqu'à ce que l'humidité soit presque dissipée : on passe l'huile au travers d'un linge : on la laisse déposer & on la sépare de ses feces en la versant par inclination : on la conserve dans des bouteilles qu'on bouche bien.

On prépare de la même manière les huiles :

de Lézards verds , de Grenouilles , &c.
de Grapauds ,

L'huile de vers ramollit , fortifie les nerfs : elle est bonne pour les douleurs des jointures , pour résoudre les tumeurs , pour les dislocations , pour les foulures : on en frotte les parties malades. Vertus.

Huile de Fourmis.

℥ Fourmis de bois , ℥ viij.
Huile d'Olives , lb j.

On met les fourmis dans l'huile qu'on a fait tiédire : on conserve ce mélange , pendant huit ou dix jours , dans un vase clos , exposé au soleil , au bout duquel temps on le fait chauffer au bain-marie : on le passe avec expression : on laisse déposer l'huile , & on la tire par inclination : on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien. Vertus.

On dit cette huile propre pour ranimer les esprits , pour exciter la semence : on en frotte les parties de la génération. Ces vertus sont illusoires : cette huile n'a que les vertus de l'huile d'olives. Vertus.

Huile de Scorpions.

℥ Scorpions , n°. C.
Huile d'Olives , lb ij.

Cette huile se prépare comme la précédente.

On estime cette huile propre pour arrêter les progrès de la piquure & du poison du scorpion , & des autres ani- Vertus.

maux vénéreux : mais l'huile d'olives toute pure a la même vertu, étant appliquée sur les parties affligées. Le meilleur remède contre la piquure des animaux vénéreux, est l'application de l'alkali volatil du sel ammoniac, ou de tout autre sel alkali volatil.

DES HUILES COMPOSÉES.

Huile de Mucilage.

℥	Racines de Guimauve, récentes,	. . .	℔ j.
	Semences de Fénugrec,	} āā. . . .	℔ β.
	Lin,		
	Eau bouillante,	q. f.
	Huile d'Olives,	℔ ij.

On nettoie les racines de Guimauve : on les coupe par tranches : on les met infuser, pendant vingt-quatre heures, dans l'eau bouillante, avec les semences de lin de fénugrec : on a soin d'agiter le mélange, de temps en temps, avec une spatule de bois ; ensuite on coule la liqueur avec expression, & on la met dans une bassine avec l'huile d'olives : on place le vaisseau sur un feu doux, & on fait évaporer presque toute l'humidité. On passe l'huile sans expression, & on la dépure comme les précédentes.

Vertus. Cette huile est odoucissante, résolutive, émolliente.

R E M A R Q U E S.

Cette huile a une couleur jaune safranée, qui lui vient de la substance résineuse du fénugrec qui s'est dissoute dans l'eau, & que l'huile sépare ensuite de l'infusion ; elle conserve d'ailleurs l'odeur de cette semence.

Lorsque l'humidité est presque évaporée, le mucilage de la graine de lin & de la racine de guimauve se réduit en grumeaux : il est sujet à s'attacher & à se brûler au fond du vaisseau ; c'est pourquoi il convient de remuer sans discontinuer, & de ne le point faire trop dessécher : on laisse bien déposer cette huile avant de s'en servir.

Les mucilages de graines de lin & de guimauve ne

fournissent rien dans l'huile d'olives : nous croyons qu'on peut les supprimer sans inconvénient : nous pensons que cette huile seroit mieux faite, si on mêloit ensemble de l'huile de lin & de l'huile d'olives, & si on laissoit infuser ce mélange à chaud sur de la graine de fénugrec concassée : ces huiles se chargeroient d'une plus grande quantité de principes résineux & huileux de cette semence, dans laquelle réside la plus grande vertu de cette huile de mucilage.

Huile de petits Chiens.

℥ Des petits Chiens récemment nés, . . .	n° vj.
Huile d'Olives,	℔b vj.
Vin blanc,	℥ viij.

On prend des petits chiens récemment nés ; on les coupe par morceaux : on les met dans une bassine avec l'huile & le vin : on les fait cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient frits, ayant soin d'agiter le mélange avec une spatule de bois, afin que les petits chiens ne s'attachent pas au fond du vaisseau : on passe avec expression, & on verse l'huile, tandis qu'elle est chaude, sur les plantes suivantes, séchées & coupées grossièrement, qu'on a mises dans une cruche :

Sommités d'Origan, . . .	} āā. . . . ℥ ij.
de Serpolet, . . .	
de Pouliot, . . .	
de Millepertuis, . . .	
de Marjolaine, . . .	

On bouche le vaisseau avec du liege, & on l'expose au soleil pendant quinze jours ou trois semaines : alors on coule avec expression : on dépure l'huile, & on la serre dans une bouteille qu'on bouche bien.

L'huile de petits chiens est estimée propre pour fortifier les nerfs, pour la sciatique, pour la paralysie, pour dissoudre & résoudre les catarrhes qui viennent de pituite froide & visqueuse. On en frotte les épaules, l'épine du dos & les autres parties malades. Les vertus viennent des plantes aromatiques, & non des petits chiens qui, lors-

Vertus.

qu'ils sont gras, ne fournissent qu'un peu de graisse, qui n'a pas les vertus qu'on attribue à cette huile : elle est seulement adoucissante.

Huile de Castor.

℥ Castor ,	℥ ij.
Vin rouge ,	℥ iij.
Huile d'Olives ,	℥ xij.

On prend du castor nouveau, & qui soit encore bien mou : on le coupe très menu : on le met dans une cucurbite de verre avec l'huile d'olives & le vin : on couvre le vaisseau : on fait digérer le mélange au bain-marie, pendant vingt-quatre heures, en l'agitant de temps en temps : alors on fait évaporer l'humidité au même degré de chaleur : on passe l'huile avec expression, ou on la conserve sur son marc dans une bouteille qu'on bouche bien.

Le castor contient un principe résineux, qui se dissout facilement dans les liqueurs spiritueuses & huileuses. L'huile, préparée comme nous le prescrivons, est d'une couleur rouge brune, & elle a bien l'odeur du castor.

Vertus. Cette huile est estimée propre pour les maladies du cerveau, pour la paralysie, pour les convulsions, pour la léthargie & les frissonnements. On en frotte les épaules & l'épine du dos. On l'emploie aussi pour les maladies de la matrice.

Baume tranquille.

℥ Feuilles de Stramonium ,	}	āā.	℥ iv.
Morelle ,			
Phytolacca ,			
Belladonna ,			
Mandragore ,			
Nicotiane ,			
Jusquiame ,			
Pavot blanc ,	}		
noir ,			
Perficaire ,			℥ j.
Crapauds ,			n°. v.
Huile d'Olives ,			℔b vj.

On nettoie & l'on coupe toutes ces plantes : on les met

dans une bassine, avec les crapauds entiers & vivants, & l'huile d'olives : on fait cuire ce mélange à petit feu, en le remuant de temps en temps avec une spatule de bois, jusqu'à ce que l'huile devienne d'une belle couleur verte, & que les plantes soient bien amorties & privées des trois quarts de leur humidité : alors on passe avec expression ; on laisse déposer l'huile pour la séparer de ses feces ; on la fait chauffer légèrement, & on la verse dans une cruche, dans laquelle on a mis les plantes aromatiques récentes suivantes, nettoyyées & coupées grossièrement.

Feuilles de Romarin , . . .	}	āā. . . ʒ i.
Sauge ,		
grande Absinthe ,		
petite Absinthe ,		
Hysope ,		
Thym ,		
Marjolaine ,		
Coq de jardin ,		
Menthe ,		
Fleurs de Lavande ,		
Sureau ,		
Millepertuis ,		

On agite ce mélange avec une spatule, afin de faire baigner les plantes dans l'huile : on bouche la cruche avec du liege : on l'expose au soleil pendant quinze jours, ou au bain-marie pendant dix ou douze heures. Lorsque l'huile est à demi-refroidie, on la passe avec expression : on la laisse déposer pendant plusieurs jours : on la tire par inclination, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Ce baume est anodin, calme les douleurs de rhumatisme : il fortifie les nerfs : il tempere les ardeurs de l'inflammation, appliqué sur les parties affligées. On le fait quelquefois entrer dans des lavements calmants & adoucissants. La dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces. Quelques personnes le font prendre intérieurement : on doit alors le faire avec beaucoup de prudence, à cause de la vertu des plantes narcotiques dont il est composé : il vaut

Virtus.

Dose.

mieux , lorsqu'il est nécessaire , avoir recours à des remèdes plus sûrs & mieux connus.

R E M A R Q U E S.

Le nom de *baume* que l'on a donné à ce composé , est fort impropre ; nous verrons que ce qui doit véritablement porter le nom de *baume* , doit avoir plus de consistance que n'en a ce médicament : on doit le considérer comme une huile composée.

Les plantes qui composent cette huile , sont de deux espèces différentes : les unes sont inodores , & ne contiennent rien qui soit susceptible de se volatiliser au degré de chaleur que l'on emploie pour les faire cuire à l'air libre , les autres sont odorantes , & contiennent beaucoup d'huile essentielle , qui se dissiperoit entièrement si on les traitoit de la même manière. Les unes & les autres fournissent dans l'huile beaucoup de principes qui lui donnent une couleur verte plus ou moins foncée. La plupart des plantes inodores qu'on fait entrer dans cette huile , contiennent non-seulement une matière résineuse pure , qui se dissout & se combine facilement avec l'huile ; elles contiennent encore une grande quantité de gomme résine qui se dissout également dans l'huile , mais qui s'en sépare quelque temps après qu'elle est préparée , & se précipite sous la forme de grumeaux verdâtres mollasses , qui donnent à cette huile une apparence caillebotée ; mais ils se liquéfient & se mêlent avec l'huile au moindre degré de chaleur ; cette matière se dépose de nouveau quelque temps après qu'elle est refroidie. Ces phénomènes prouvent que cette matière gommeuse est si bien combinée avec les matières résineuses , qu'elle devient par-là dissoluble dans l'huile. La matière gommeuse n'est point sans vertu , on a intention qu'elle reste dans cette huile. C'est pour la conserver que nous avons recommandé de faire cuire à petit feu les plantes inodores , & de ne les priver qu'environ des trois quarts de leur humidité ; si on les faisoit trop chauffer , & qu'on les desséchât entièrement ,

comme quelques personnes le recommandent, on feroit non seulement séparer cette matiere gommeuse, mais on détruiroit encore la couleur des substances résineuses, parcequ'alors l'acide de l'huile se développe & agit sur ces matieres colorantes, de la même maniere que l'acide volatil sulfureux détruit les couleurs. On est d'autant plus en droit de soupçonner que les choses se passent ainsi, que j'ai remarqué que l'acide de l'huile, venant à se développer dans le temps qu'elle rancit, se réduit en vapeurs insensibles qui détruisent la couleur des papiers rouges & bleus dont on se sert pour couvrir les pots & les bouteilles dans lesquels on conserve ces mêmes huiles. Lorsque la coction des plantes inodores est finie, on passe l'huile : on la sépare de l'eau qui se trouve au fond, & on la fait tiédir pour la verser sur les plantes aromatiques, qu'on fait digérer ensemble dans un vaisseau clos : par ce moyen, on ne perd rien de leurs principes ; ces plantes fournissent dans cette huile une nouvelle quantité de matieres résineuses qui augmentent sa couleur verte. Mais pour avoir cette huile bien colorée, il faut employer toutes ces plantes dans leur état de fraîcheur, parceque, lorsqu'elles sont fanées, elles ne fournissent pas, à beaucoup près, autant de couleur. Il paroît que cela vient d'une cause à peu près semblable à celle dont nous venons de parler.

Dans le temps que les plantes se fanent, elles souffrent une déperdition d'humidité, & elles éprouvent un mouvement insensible de fermentation, qui concentre & développe leur acide. Ce dernier principe agit sur la couleur des résines, & la détruit de plus en plus ; mais en plongeant dans l'eau les tiges de ces plantes qui commencent à se faner, elles reprennent de la vigueur : j'ai remarqué qu'en cet état elles acquièrent de nouveau la propriété de colorer les huiles comme auparavant, parcequ'apparemment la couleur de la résine se régénere.

Le baume tranquille ne peut avoir toutes les années une couleur verte également foncée, en employant toujours la même quantité de plantes. Cela vient, comme je

J'ai fait remarquer en plusieurs endroits , de ce que ces plantes contiennent moins de résines colorantes dans les années pluvieuses que dans les années seches.

Quelques personnes lui donnent la couleur qui lui manque , par l'addition d'une suffisante quantité de verd-de-gris , sans s'embarrasser des qualités vénéneuses qu'ils introduisent dans ce médicament : il est facile d'appercevoir les dangers auxquels on est exposé en faisant usage du baume tranquille coloré par un semblable poison.

Nous pensons qu'on peut retrancher les crapauds de cette composition ; ils ne peuvent communiquer que peu ou point de vertu , & ne paroissent propres qu'à inspirer à certaines personnes beaucoup de répugnance pour ce médicament.

Des Baumes.

On a nommé *baumes* les résines liquides qu'on tire par incision ou sans incision de plusieurs arbres , comme le baume de la Mecque , le baume de copahu , le baume de Canada , la térébenthine , &c. On a donné le nom de *baume* , à ces résines liquides à cause de leur grande vertu pour consolider les plaies , & aussi par rapport à leur consistance visqueuse. Ces baumes étoient autrefois fort chers & fort rares ; on entend même assez ordinairement par le nom de baume un médicament précieux , & qui a de grandes vertus.

On a donné par la suite le même nom à des médicaments composés qui avoient à-peu-près la même consistance visqueuse , & auxquels on attribuoit les mêmes vertus ; ils étoient faits à dessein de suppléer à la rareté des baumes naturels. Mais dans ces derniers temps , on n'a point eu d'égard à la consistance des médicaments auxquels on a donné le nom de baume : c'est ce qui fait que l'on a aujourd'hui dans la Pharmacie des baumes liquides spiritueux , des baumes liquides de la consistance des huiles , des baumes épais comme les onguents , des baumes solides comme les emplâtres : il ne s'en trouve plus qui aient bien véritablement la consistance des baumes naturels.

Les baumes spiritueux ont pour base l'esprit de vin & plusieurs huiles essentielles : quelquefois on charge l'esprit de vin de la teinture de plusieurs substances avant de les mêler avec les huiles essentielles.

Les baumes qui ont la consistance des huiles grasses, sont faits avec ces mêmes huiles, auxquelles on ajoute des matières odorantes qui changent peu leur consistance.

Les baumes qui ont la consistance d'onguent, sont le plus souvent des onguents proprement dits : quelques uns cependant ne sont composés que de cire blanche, ou d'huile épaisse de muscades, qu'on a mêlée avec des huiles essentielles : quelquefois ce sont des graisses animales qu'on emploie pour excipients des huiles essentielles; mais cela ne se pratique plus actuellement, à cause qu'elles rancissent avec trop de facilité.

Les baumes emplastiques doivent leur consistance à des résines seches odorantes, à de la cire, &c. Ils sont faits pour être odorants, & ne s'emploient que comme parfums. On les enferme dans des boîtes d'ivoire ou d'argent, & on les porte dans la poche : on donne à ces baumes une consistance solide, pour qu'ils soient plus commodes à porter sur soi, & afin que leur odeur se dissipe moins.

Plusieurs baumes se prennent intérieurement, les autres s'appliquent à l'extérieur.

De ce que nous venons de dire sur les baumes, il résulte que nous aurions pu placer ici le baume du Commandeur & le baume tranquille, avec quelques autres dont nous parlerons aux onguents; mais comme toutes ces choses sont arbitraires, j'ai cru devoir les placer avec les médicaments auxquels ils ont plus de rapport.

Baume Oppodeltoch.

24 Racines seches de Guimauve, . . .	}	āā. 3 vj.
Consoïde,		
Gentiane,		
Aristolochie ronde,		
Angélique,		

Sommités fleuries de Sauge ,	}	$\bar{a}\bar{a}$. . .	\bar{z} ij.
Fleurs de Lavande ,			
Baies de Genievre ,	}	$\bar{a}\bar{a}$. . .	\bar{z} ij.
Castor pulvérisé ,			
Camphre ,	}	$\bar{a}\bar{a}$. . .	\bar{z} ij β .
Feuilles de Sanicle , récentes ,			
Pied de Lion ,			
Piloselle ,			
Langue de Serpent ,			
Pervenche ,	}	\bar{z} j.	\bar{z} iv.
Romarin ,			
Semences de Cumin ,			\bar{z} ij.
Esprit de vin rectifié ,			\bar{z} ij.

On coupe menu ce qui doit l'être : on concasse ce qui est à concasser : on met toutes ces substances dans un matras avec l'esprit de vin : on bouche le vaisseau : on le fait digérer , pendant vingt quatre heures , sur un bain de sable chaud : ensuite on coule avec expression , & l'on ajoute ,

Savon blanc , \bar{z} viij.

On fait digérer de nouveau , jusqu'à ce que le savon soit entièrement dissous : on conserve ce baume dans une bouteille qui bouche bien.

Quelque temps après que ce baume est fait , une partie du savon se précipite sous la forme d'un *coagulum* ; il convient de l'agiter chaque fois qu'on veut s'en servir , afin de le mêler avec la liqueur spiritueuse.

Vertus. Ce baume est vulnérable , nerval : il convient pour les foulures , les contusions , les dislocations , pour arrêter le progrès de la gangrene : il convient dans les douleurs du rhumatisme , dans la paralysie : il est un excellent résolutif. On en applique chaudement des compresses sur les parties affligées.

Baume de Vie d'HOFMANN.

℥ Huile essentielle de Lavande ,	}	$\bar{a}\bar{a}$. . .	\bar{z} j.
Majolaine ,			
Girofles ,			
Macis ,			
Cannelle ,			
Citrons ,			

Huile essentielle de Rue ,	}	āā.	℥ ℞.
de Succin rectifiée ,			
Ambre gris ,			
Esprit de vin rectifié ,			℥ x.

On concasse l'ambre gris : on le met dans un matras , avec les huiles essentielles & l'esprit de vin : on fait digérer à froid pendant plusieurs jours, ou jusqu'à ce que l'ambre gris soit dissous : alors on filtre ce baume , & on le conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

On emploie ce baume pour l'extérieur , à cause de sa ^{Vertus.} bonne odeur : mais on en fait aussi usage pour l'intérieur : il est fortifiant : on le donne dans les coliques qui proviennent des diarrhées. La dose est depuis dix gouttes ^{Dose.} jusqu'à un demi gros.

Baume verd de Metz ou de FEUILLET.

℥ Verd-de-gris ,		℥ iij.
Vitriol blanc ,		℥ j ℞.
Huile de Lin ,	} āā.	℥ vi.
d'Olives ,		
de Laurier ,		℥ j.
Térébenthine ,		℥ ij.
Aloès ,		℥ ij.
Huile essentielle de Genievre ,		℥ ℞.
Girofles ,		℥ j.

On triture ensemble dans un mortier le verd-de-gris , l'aloès & le vitriol , réduits en poudre fine , avec un peu d'huile de lin : lorsque ces poudres sont suffisamment délayées , on ajoute le reste de l'huile de lin , les autres huiles & la térébenthine : on fait chauffer ce mélange légèrement , en posant le cul du mortier sur un peu de cendre chaude. Lorsque ce mélange est exact , on le met dans une bouteille , & l'on ajoure les huiles essentielles : on agite la bouteille pour mêler ces huiles , & on conserve ce baume pour l'usage.

Le vitriol blanc est un sel à base métallique , qui ne se dissout point dans l'huile : il se précipite avec la partie gommeuse de l'aloès , qui ne se dissout point non plus ; il n'y a que la partie résineuse de cette substance qui

reste bien combinée avec ces huiles : le verd-de-gris se dissout en grande partie : il communique une belle couleur verte à ce baume. Il n'est d'usage que pour l'extérieur : il est bon pour ronger les mauvaises chairs. Il mondifie les plaies & les ulcères : il cicatrise.

Le Rédacteur des Leçons de M. Rouelle, & M. Rouelle lui-même, paroissent peu instruits sur la nature des substances qui composent l'aloès, puisqu'ils disent (1) que la teinture d'aloès, préparée avec l'esprit de vin, ne laisse point précipiter de résine lorsqu'on la mêle avec de l'eau : ce qui est faux. 1°. Cette teinture blanchit sur-le-champ, lorsqu'on la mêle avec de l'eau : 2°. il s'en précipite dans l'espace de plusieurs jours une résine qui n'est plus dissoluble dans l'eau, après qu'elle a été desséchée. Voyez ce que j'ai dit au sujet de l'aloès sur les précautions qu'il convient de prendre en le purifiant pour en préparer l'extract, afin d'empêcher que la résine ne s'en sépare.

Baume Nerval.

℥ Huile de Palme,	}	āā.	3 ij.
épaisse de Muscades,			
Moëlle de Cerf,			
Bœuf,	}	āā.	3 ℞.
Graisse de Vipères,			
Ours,			
Blaireau,	}	āā.	3 ℞.
Huile essentielle de Lavande,			
Menthe,			
Romarin,			
Sauge,			
Thym,			
Girofles,			
Camphre,			3 j.
Baume sec du Pérou,			3 ℞.
Esprit de vin,			3 j.

On fait liquéfier ensemble l'huile de palme, l'huile de muscades, les moëlles & les graisses animales : on les

(1) Page 167 de l'Extrait de l'Analyse végétale inséré dans la *Flora saturnifans*, & déjà cité dans cet Ouvrage.

coule dans une bouteille de large ouverture : on ajoute les huiles essentielles & le baume du Pérou, que l'on fait dissoudre auparavant dans l'esprit de vin, on fait liquéfier ce mélange au bain-marie, & on le conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Ce baume est propre pour fortifier les nerfs, pour la *Vertus.* paralysie, l'apoplexie, la léthargie, pour les foulures, pour les dislocations, pour les rhumatismes. On en applique sur les parties affligées.

Baume Acoustique.

℥	Huile de Rue par infusion,	℥ ℔.
	Baume tranquille,	℥ ij.
	de Soufre térébenthiné,	gutt. x.
	Teinture d'Asa fœtida, {	
	d'Ambre gris, {	
	de Castor, {	
	Huile de Succin rectifiée, {	
	āā.	gutt. x.

On met toutes ces choses dans un matras : on les fait chauffer au bain-marie un instant : on coule le mélange dans une bouteille qu'on bouche bien.

Ce baume est estimé propre pour lever les obstructions *Vertus.* de l'oreille qui occasionnent la surdité : il est céphalique & fortifie l'organe de l'ouïe : on en imbibe un peu de coton qu'on introduit dans l'oreille.

Baume Vulnéraire.

℥	Feuilles récentes de grand Plantain,	
	Plantain long,	
	Orpin,	
	Bugle,	
	Brunelle,	
	Consoude major,	
	Sanicle,	
	Langue de Serpent,	
	Véronique,	
	Absinthe major,	
	Herbe Robert,	
	Millefeuille,	
	Piloselle,	
	Sommité de petite Centaurée,	
	Lierre Terrestre,	
	Quintefeuille,	
	Fleur d'Hypéricum,	
	āā.	℥ ij.

On fait chauffer légèrement pour unir ces deux substances, lorsque le mélange est refroidi on le met dans une bouteille, & on ajoute,

Essence vulnéraire, 3 j.

On agite la bouteille, & on conserve le mélange pour l'usage.

On nomme essence vulnéraire, l'huile essentielle qu'on tire par la distillation des plantes aromatiques, en faisant l'eau vulnéraire à l'eau.

Baume Hypnotique.

℥ Huile épaisse de Muscades,	3 ij.
d'Olives,	3 vj.
exprimée des semences de	
Jusquiamme,	} āā. . 3 j.
Pavot blanc,	
de Benjoin seconde (1),	
de Camphre,	

On fait liquéfier toutes ces substances au bain-marie, dans un vaisseau clos, jusqu'à ce que le camphre soit dissous : alors on met dans un mortier de marbre,

Extrait d'Opium, 3 j ℥.

On le délaie avec environ trois gros de vin d'Espagne : on ajoute,

Onguent populeum,	3 j.
Moëlle de Cerf,	3 iij.
Safran,	3 j ℥.

On mêle toutes ces substances exactement, & l'on ajoute le premier mélange : on agite le tout jusqu'à ce que le baume soit bien mêlé : on le conserve dans une bouteille de large ouverture, & qu'on bouche bien.

Plusieurs Pharmacopées font entrer dans ce baume de l'huile rosat, de l'huile violat & de l'huile de nénuphar ; mais, comme nous l'avons fait remarquer, elles n'ont

(1) De celle qui passe la seconde pendant l'analyse de cette résine.

pas d'autre vertu que l'huile d'olives : nous les supprimons, & nous les remplaçons par de l'huile d'olives.

Vertus. Ce baume est calmant : il excite le sommeil : il appaise les douleurs de tête. On en frotte les narines, les tempes, les poignets.

Baume Hystérique.

℥	Bitume de Judée,	}	āā.	3 j.
	Aloès,				
	Galbanum,				
	Labdanum,				
	Assa fœtida,			℥ j.
	Castor,	}	āā.	3 ℔.
	Opium,				

On ramollit toutes ces substances dans un mortier qu'on a fait un peu chauffer : on délaie ensuite ce mélange avec,

Huile essentielle d'Absinthe ,	}	āā.	. gutt. vij.
de Sabine ,			
de Tanaïsie ,			
de Pétrôle ,	}		
de Jayet ,			
de Succin ,	}	āā.	. . gutt. x.
essentielle de Rue ,			
épaisse de Muscades ,			

On pile le tout dans un mortier, jusqu'à ce que le mélange soit exact : on le conserve dans une boîte d'étain pour l'usage.

Vertus. Ce baume est propre pour les vapeurs & pour toutes les maladies hystériques. On le fait flairer, & on en applique sur le nombril. On peut aussi en faire prendre par la bouche, pour exciter les mois aux femmes & pour faire sortir l'arrière-faix. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules.

Baume de LUCATEL.

℥	Cire jaune,	3 vj.
	Vin d'Espagne,	3 ij.
	Huile d'Olives,	3 ix.

On met ces choses dans une bassine d'argent : on les fait

fait chauffer à petit feu pour faire dissiper toute l'humidité du vin, ensuite on ajoute,

Térébenthine, ℥ ix.
Santal rouge pulvérisé, ℥ j.

On agite le tout avec un pilon de bois, jusqu'à ce que le mélange soit presque refroidi : alors on ajoute,

Baume noir du Pérou, ℥ i β.

On le remue de nouveau avec le pilon de bois, jusqu'à ce que le mélange soit exact : on le ferre dans un pot.

Ce baume se donne intérieurement. Il faut avoir attention de faire dissiper toute humidité, sans quoi il se moisiroit à la surface, & le baume ranciroit au bout de quelque temps.

Il est estimé propre pour les maladies du poulmon & de la poitrine, pour cicatrifer les ulceres. On le donne dans la pulmonie. La dose est depuis demi-gros jusqu'à deux gros. On l'emploie aussi à l'extérieur, pour consolider les plaies récentes.

Baume de Pareira brava.

℥ Huile de Scorpions, ℥ β.
Vin d'Espagne, ℥ j.

On met ces deux liqueurs dans une bassine d'argent, & l'on fait évaporer le vin jusqu'à ce qu'il ne reste que son extrait : alors on met ce mélange dans un vase de grès ou de verre, avec,

Baume de Capahu, ℥ ij β.
Soufre térébenthiné, ℥ ij.
Styrax liquide purifié, ℥ j.
Baume noir du Pérou, ℥ β.
Sel ammoniac purifié & pulvérisé, ℥ j.
Racines de Pareira brava pulvérisées, ℥ vj.

On mêle toutes ces substances avec un pilon de bois, & l'on agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact : on le conserve dans un pot pour l'usage.

Ce baume est diurétique : il est bon pour la pierre, Vertus.

Dose. pour la gravelle , pour la colique néphrétique : il fortifie les parties génitales. La dose est depuis demi-gros jusqu'à deux gros pris intérieurement.

R E M A R Q U E S.

Nous recommandons de faire évaporer le vin dans une bassine d'argent , parceque cela est plus commode que dans tout autre vaisseau ; mais il convient ensuite d'achever la composition dans un vaisseau de grès ou de verre , à cause du baume de soufre qui seroit décomposé en grande partie par l'argent : on n'est pas exposé à cet inconvénient en employant des vaisseaux sur lesquels le soufre n'a point d'action : ceux de fer par conséquent ne peuvent pas servir , & encore moins ceux de cuivre.

Quelques Pharmacopées prescrivent de faire bouillir ensemble toutes les substances qui entrent dans la composition de ce baume , jusqu'à ce que le vin soit évaporé ; de passer ensuite ce mélange au travers d'une étoffe avec expression , & d'ajouter alors le baume noir du Pérou. Mais nous croyons que cette manipulation n'est point bonne. 1°. Pendant cette coction le baume de copahu & le styrax liquide perdent toute leur huile essentielle , & le baume de soufre se décompose. 2°. Le sel ammoniac se cristallise après s'être dissous dans le vin : il reste sur l'étoffe avec le pareira brava en poudre , & ne peut produire aucun effet dans cette composition. 3°. Enfin le vin ne se trouve pas en assez grande quantité , pour extraire de la racine de pareira brava tout ce qu'elle contient d'efficace : la portion la plus efficace de cette racine reste sur l'étoffe en pure perte. Pour remédier à tous ces inconvénients , nous croyons qu'il vaut beaucoup mieux préparer ce baume par la méthode que nous venons de donner.

Baume d'Acier ou d'Aiguilles.

℥ Aiguilles d'Acier , $\frac{3}{4}$ lb.
Esprit de nitre , $\frac{3}{4}$ j lb.

On met dans une capsule de grès l'acide nitreux , avec les aiguilles. Lorsqu'elles sont dissoutes , on ajoute ,

Huile d'Olives, $\frac{3}{4}$ ij β .
 Esprit de vin, $\frac{3}{4}$ ij.

On fait chauffer ce mélange légèrement pendant environ un quart d'heure, ayant soin de le remuer : alors on le ferre dans un pot.

Ce baume est vulnéraire : il est estimé propre pour les douleurs d'articulation, pour la goutte. On en frotte les parties affligées. Vertus.

R E M A R Q U E S.

Plusieurs Pharmacopées recommandent de mettre ensemble & en même temps toutes les substances qui composent ce baume : mais j'ai remarqué que l'acide nitreux portoit son action sur l'huile, & qu'il ne faisoit que corroder les aiguilles sans les dissoudre : elles restent alors dispersées dans la composition, ce qui produit un mauvais effet. Il vaut beaucoup mieux attendre qu'elles soient dissoutes, avant d'ajouter l'huile & l'esprit de vin. On recommande encore de laver ce baume après qu'il est fait, dans le dessein d'enlever vraisemblablement la portion d'acide nitreux, que l'on croit n'être point combinée avec l'huile & l'esprit de vin ; mais tout cet acide se combine avec l'huile : il forme un savon, qui se dissout entier dans l'eau lorsqu'on veut le laver, & il n'est pas possible d'en réchapper une portion : ainsi il est bon de ne le point laver, si on ne veut pas le perdre.

Le fer dans ce baume est prodigieusement divisé : il présente beaucoup de surface : c'est ce qui est cause qu'il durcit considérablement quelque temps après qu'il est fait. Il paroît que cette grande consistance qu'il acquiert, vient aussi de l'action insensible de l'acide nitreux sur l'huile : cet acide perd toutes ses propriétés acides dans l'espace de quelques mois, & le baume d'aiguilles n'en a plus la saveur. Lorsqu'il est parvenu à ce degré d'endurcissement, il convient de le broyer sur le porphyre avec une suffisante quantité d'huile d'olives, pour le ramollir convenablement.

Baume Apoplectique.

℥	Styrax calamithe ,	3 ij.
	Huile épaisse de Muscades ,	3 j.
	Gomme Tacamahaca ,	} āā. . . . 3 j.
	Baume du Pérou liquide ,	
	Benjoin ,	
	Ambre gris ,	gr. vj.
	Musc ,	gr. xij.
	Huile essentielle de Cannelle , .	} āā. gutt. xv.
	Lavande ,	
	Marjolaine ,	
	Thym ,	
	Girofles ,	} āā. gutt. xij.
	Citrons , . . .	
	Oranges ,	
	Bois de Rhodes ,	

On fait chauffer légèrement un mortier de fer : on y pile le styrax calamithe , avec un peu de l'huile de muscades , pour le dissoudre : ensuite on ajoute le reste de l'huile , & l'on incorpore peu-à-peu la gomme tacamahaca , le benjoin , l'ambre gris & le musc , tous réduits en poudre fine : on mêle alors les huiles essentielles , & on agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact : on le conserve dans une boîte d'étain pour l'usage.

Vertus. Ce baume est fait pour être d'une odeur agréable.

On le porte sur soi , dans une petite boîte d'ivoire ou de buis , pour en respirer l'odeur : il soulage par son odeur dans plusieurs maladies du cerveau : il résiste au mauvais air : pris intérieurement , il excite la semence.

Dose. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Des Liniments , des Pommades , des Onguents , & des Cérats.

Tous ces médicaments sont faits pour l'extérieur : ils ne diffèrent entre eux que par leur consistance : ils sont composés des mêmes ingrédients , d'huile , de cire , de graisses , de suifs , de gommes , de résines , de poudres , de décoctions , de suc exprimés , d'extraits , &c. On confond même assez souvent dans la pratique la dénomination de ces divers médicaments.

Le *Liniment* est un médicament magistral : nous en parlerons aux remèdes magistraux.

Les *Pommades* sont des espèces d'onguents de bonne odeur, & qui ne contiennent rien de désagréable : il y en a plusieurs dans la composition desquelles on fait entrer des pommes, & c'est d'où elles tirent leur nom de *Pommades*. Leur consistance est plus solide que celle des liniments, & elle est semblable à celle de la graisse de porc. Toutes les pommades qui s'éloignent de ces propriétés, sont ou des onguents ou des emplâtres. Les pommades peuvent s'appliquer indifféremment sur toutes les parties du corps : on les emploie souvent pour guérir les gerçures qui se forment aux mains, aux lèvres, au nez : on en fait d'odorantes pour les cheveux.

Les *Onguents* proprement dits sont des médicaments externes, qui ont pour excipients des corps graisseux. Ils doivent avoir une consistance semblable à celle des pommades : on les fait quelquefois un peu plus solides ; mais ils doivent être plus mous que les emplâtres.

Les *Cérats* sont des médicaments externes, qui ne diffèrent point des onguents : ils tirent leur nom de la cire qu'on fait entrer dans leur composition pour leur donner la consistance. Autrefois on les faisoit plus solides que les onguents : leur consistance tenoit le milieu entre les onguents & les emplâtres ; mais dans ces derniers temps, on a donné le nom de *Cérats* à des compositions aussi molles que les onguents, & même plus molles. On donne aussi le nom de *Cérats* à des onguents faits sans cire, & à des emplâtres qu'on ammollit à la consistance d'onguent par l'addition d'une suffisante quantité d'huile.

DES POMMDES.

Pommade en crème ou Pommade pour le teint.

℥	Cire blanche, . . .	}	āā. . . .	3 6.
	Blanc de Baleine, . . .			
	Huile d'amandes douces, . . .			3 j.
	Eau,			3 vj.

On fait fondre ensemble, dans un pot de faïence, au
Y y iij

bain-marie , ou sur les cendres chaudes , la cire blanche & le blanc de baleine , dans l'huile d'amandes douces ; on coule ce mélange dans un mortier de marbre , & on l'agite avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'il soit froid , & qu'il ne paroisse plus de grumeaux : alors on y mêle l'eau peu-à-peu : on l'agite jusqu'à ce que l'eau soit bien incorporée : cette pommade devient extrêmement blanche par l'agitation ; elle est légère , & semblable à de la crème : c'est ce qui la fait nommer *Pommade en crème*.

Vertus. Cette pommade est un excellent cosmétique : elle est très bonne pour nourrir la peau , pour l'adoucir & faire dissiper les rides causées par la sécheresse. Quelques Artistes y ajoutent un peu de baume de la Mecque pour augmenter sa vertu : quelquefois on l'aromatise avec quelques gouttes d'huile essentielle , ou bien l'on y fait entrer de l'eau rose ou de fleurs d'oranges , en place d'eau ordinaire. Cette pommade est encore bonne pour empêcher les marques de la petite vérole. Dans ce dernier cas , on la mêle avec un peu de safran en poudre & quelque poudre dessicative , comme des fleurs de zinc , ou de la craie de Briançon.

R E M A R Q U E S.

Quelques personnes font cette pommade avec un gros de cire blanche , une once d'huile d'amandes douces , & suffisante quantité d'eau : mais comme on cherche une grande blancheur dans cette pommade , j'ai remarqué qu'elle en a infiniment davantage , lorsqu'on y fait entrer du blanc de baleine. On ne doit employer que du blanc de baleine très blanc , récent , & point rance : cette drogue est fort sujette à jaunir & à rancir en vieillissant. Il convient aussi , pour avoir cette pommade parfaitement blanche , d'employer de l'huile d'amandes douces faite avec des amandes écorcées. La quantité d'eau que nous prescrivons dans cette recette , est celle qui peut rester incorporée avec les autres substances sans se séparer : si l'on en mettoit une plus grande quantité , elle seroit inutile , & elle ôteroit le coup d'œil uni que doit avoir cette

pommade : l'eau , en se mêlant avec ces corps graisseux , les divise de plus en plus , & en relève la blancheur considérablement.

Cérat rafraîchissant de GALIEN.

℥	Huile d'Olives ,	℔	℔.
	Cire blanche ,	℥	ij.
	Eau ,	℥	vj.

On forme une pommade , de la même manière que la précédente. On peut employer de l'huile d'amandes douces en place d'huile d'olives : le cérat n'en fera que plus beau.

Il rafraîchit : il calme les ardeurs de l'inflammation : Vertus. il adoucit les âcretés des plaies : il est bon pour les demangeaisons ; pour les crevasses des mains & du sein. On en frotte les parties malades.

R E M A R Q U E S.

Les Pharmacopées prescrivent de l'huile rosat pour faire le cérat de Galien ; mais comme cette huile n'a pas d'autres vertus que de l'huile pure , on peut sans inconvénient , employer de l'huile d'olives en place : d'ailleurs on est dans l'usage de faire le cérat de Galien le plus blanc qu'il est possible ; ce qu'on ne pourroit faire avec de l'huile rosat , qu'on rougit ordinairement comme nous l'avons dit ; & même il seroit toujours moins blanc qu'avec de l'huile d'olives , si l'on employoit de l'huile rosat non rougie. Lorsqu'on coule le mélange dans le mortier , il convient de le bien agiter , & de faire disparaître tous les grumeaux avant d'ajouter l'eau , parcequ'ils sont infiniment plus difficiles à écraser lorsqu'on y a mêlé de l'eau. La quantité d'eau que nous avons prescrite , est suffisante pour le blanchir , & elle y reste incorporée. Quelques personnes sont dans l'usage d'en mettre une bien plus grande quantité , & lavent le cérat long-temps , en changeant l'eau souvent : elles pensent que le cérat en devient plus blanc. Mais j'ai reconnu que c'étoit une erreur : il suffit de bien incorporer celle que nous prescrivons : le cérat

devient aussi blanc qu'il est susceptible de l'être. Quelques Artistes sont aussi dans l'usage d'ajouter au cérat de Galien, en le lavant, quelques gouttes d'huile de tartre par défaillance, afin de le blanchir davantage. Cela réussit très bien : mais il faut mettre l'huile de tartre avec beaucoup de ménagement, sans quoi cette petite quantité d'alkali fixe dissout en un instant tout le cérat, & le réduit en eau blanche laiteuse ; ce qui vient de la portion de savon qui se forme sur le champ, & qui se dissout dans l'eau qui est incorporée dans le cérat. Lorsque cet accident arrive, il faut délayer le cérat dans une grande quantité d'eau de puits, afin de dissoudre le savon qui s'est formé ; le cérat se rassemble, & l'on décante l'eau blanche ; on le lave alors jusqu'à ce que l'eau sorte claire. L'eau de puits, ou toute autre eau chargée de sélénite, est plus propre à cette opération que l'eau de rivière, parceque le savon qui s'est formé, se décomposant par la sélénite, l'acide vitriolique de la sélénite s'unit à l'alkali fixe, & forme du tartre vitriolé : il faut laver le cérat à plusieurs reprises pour emporter ce sel ; mais on ne peut emporter la terre de la sélénite, ce qui est un inconvénient. Quoique l'alkali fixe ait la propriété de procurer au cérat la grande blancheur que l'on recherche, c'est toujours une mauvaise méthode que d'en mêler parmi, parcequ'il y a des cas où l'on a besoin du cérat pour adoucir, & où la petite quantité de matière saline qu'il retient fait bien du mal : ainsi il vaut mieux préparer le cérat sans alkali, & l'avoir un peu moins blanc. Les doses d'huile & de cire que nous prescrivons pour faire le cérat, sont fort bonnes lorsqu'on le prépare dans une température froide ou moyenne ; mais lorsqu'on le prépare dans les grandes chaleurs de l'été, *il faut augmenter la cire de quatre gros*, sans quoi il se liquéfie en partie, & se réduit en une espèce d'huile à sa surface.

Pommade jaune pour les levres.

℞ Cire jaune, $\frac{7}{8}$ ij β.
Huile d'amandes douces, $\frac{3}{4}$ iv.

On fait fondre la cire dans l'huile, on laisse refroidir

le mélange ; il acquiert un degré de consistance considérable : on racle légèrement la pommade avec une spatule : elle se ramollit beaucoup : on la met à mesure dans un mortier de marbre. Lorsqu'on l'a toute raclée, on l'agite dans le mortier avec un pilon de bois, pour faire disparoître une infinité de petits grumeaux qui proviennent de ce qu'on l'a ratissée un peu trop brusquement. On serre la pommade dans un pot.

Cette pommade est adoucissante : elle est bonne pour *Vertus.* les gerçures des levres, pour les crevasses des mains & du sein, pour adoucir la peau.

R E M A R Q U E S.

On prépare encore cette pommade en ajoutant le suc exprimé d'une ou deux grappes de raisins, qu'on mêle avec l'huile & la cire. On en fait évaporer toute l'humidité à une douce chaleur : on passe la pommade au travers d'un linge fin, & on la coule dans des cartes pour en former des tablettes : on conserve la pommade sous cette forme, sans la ramollir. Quelques personnes aiment mieux que cette pommade soit rougie ; alors on la rougit avec un gros ou deux d'écorce de racine d'orcanette. On peut aromatiser cette pommade avec quelques gouttes d'huiles essentielles agréables.

La cire fondue avec l'huile, dans les proportions que nous indiquons dans la recette de cette pommade, ne paroît pas avoir beaucoup perdu de sa consistance, lorsqu'on laisse refroidir le mélange tranquillement ; mais en raclant cette pommade, elle se ramollit considérablement, & ne durcit plus par le séjour, à moins qu'on ne la fasse liquéfier de nouveau. Ces phénomènes singuliers viennent de la nature de la cire, & de l'arrangement symétrique & crySTALLIN que prennent ses parties en se figeant tranquillement ; arrangement que l'on détruit par le mouvement & par l'agitation. Ainsi ce n'est point une séparation de la cire d'avec l'huile, comme quelques personnes l'ont prétendu : il faudroit, pour que cela fût,

que la partie inférieure fût plus liquide que la partie supérieure, c'est ce qui n'arrive point. Pour moi, j'attribue ce phénomène à l'arrangement que la cire prend en se figeant, & qui oblige les autres substances qui se combinent avec elle, de prendre le même arrangement, quoiqu'elles diminuent sa consistance.

Pommade de Concombres.

℥	Graisse de porc (1),	℔ ij.
	Concombres,	℔ vj.
	Melons bien mûrs,	} <i>āā.</i>	℔ j.
	Verjus,	n°. iv.
	Pommes de reinette,	℔ ij.
	Lait de Vache,	

On coupe grossièrement la chair des melons, des concombres & les pommes de reinette : on sépare les écorces seulement : on écrase le verjus : on met toutes ces choses dans le bain-marie d'un alambic, avec le lait & la graisse de porc : on fait chauffer ce mélange au bain-marie pendant huit ou dix heures : alors on passe avec expression, tandis que le mélange est chaud : on expose la pommade dans un endroit frais, pour la faire figer : on la sépare d'avec l'humidité qui se trouve dessous : on la lave dans plusieurs eaux jusqu'à ce que la dernière sorte claire ; on fait refondre cette pommade au bain-marie à plusieurs reprises, pour la séparer de toutes ses feces & de toute son humidité, sans quoi elle ranciroit en fort peu de temps : on la conserve dans des pots.

On fait encore une pommade simple de concombres, en faisant chauffer ensemble de la graisse de porc, & des concombres pelés & coupés par morceaux : on procède, pour le reste de la préparation de cette pommade comme pour la précédente, & on la conserve dans des pots. L'une & l'autre sont cosmétiques ; elles servent à

(1) Toutes les fois que nous emploierons de la graisse de porc, on doit entendre celle qui a été préparée par la méthode que nous avons donnée, & non celle que préparent les Chaircuitiers, pour les raisons que nous avons dites dans le temps.

adoucir la peau , & la maintenir dans un état de souplesse
& de fraîcheur.

Pommade de fleurs de Lavande.

℥	Graisse de Porc ,	℔ v.
	Fleurs de Lavande récentes ,	℔ xx.
	Cire blanche ,	℥ viij.

On met dans un vaisseau convenable quatre livres de fleurs de lavande récemment mondée de ses queues, avec les cinq livres de graisse : on manie entre les mains ces deux choses, afin d'en former une sorte de pâte la plus uniforme qu'il est possible : on met ce mélange dans un vaisseau d'étain qui puisse boucher exactement, ou dans une cruche de grès qu'on bouche avec du liege : on place le vaisseau dans un bain-marie, & on le fait chauffer à la chaleur de l'eau bouillante, pendant six heures, au bout duquel temps on passe le mélange au travers d'un linge fort, & on l'exprime par le moyen d'une bonne presse : on jette le marc comme inutile : on remet la graisse fondue dans le même vaisseau, avec quatre livres de nouvelles fleurs : on agite la matière, afin de mêler les fleurs avec la pommade : on fait chauffer ce mélange, comme la première fois : on le passe, & on mêle la pommade, tandis qu'elle est chaude, avec une nouvelle quantité de fleurs récentes. On continue ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on ait employé les vingt livres de fleurs de lavande : alors on expose dans un endroit frais la pommade séparée des dernières fleurs, afin qu'elle se fige : on la sépare d'avec une liqueur rouge brune, qui est le suc aqueux extractif des fleurs de lavande : on lave la pommade dans plusieurs eaux, en l'agitant avec un pilon de bois, afin d'en emporter toute la matière extractive : on continue de la laver, jusqu'à ce que la dernière eau sorte parfaitement claire ; ensuite on la fait liquéfier au bain-marie, pendant environ une heure, dans un vaisseau parfaitement clos, & on la laisse se figer, afin de séparer l'humidité qui s'est précipitée pendant la fusion de la pommade : on la fait fondre encore une fois ou deux,

afin de séparer toute l'humidité , après quoi on ajoute la cire , & on la fait liquéfier pour la dernière fois , toujours au bain-marie , & dans un vaisseau clos : on la laisse figer dans le même vaisseau : s'il se trouve encore de l'humidité , il faut la faire liquéfier de nouveau. Lorsqu'elle est finie , on la coule dans des pots , afin qu'elle s'y fige , & qu'elle en remplisse bien toute la capacité.

On prépare de la même manière la pommade de *fleurs d'oranges* , de *jasmin* , & toutes celles qui se font avec les fleurs odorantes.

Vertus. La pommade de lavande est d'une fort bonne odeur. On ne l'emploie que pour accommoder les cheveux. On peut s'en servir pour la Médecine : elle est vulnérable , nervale , bonne pour les foulures , les meurtrissures , les dislocations.

R E M A R Q U E S.

Nous prescrivons de faire successivement plusieurs infusions dans la graisse avec la quantité de fleurs que nous faisons entrer dans cette pommade , parcequ'il seroit absolument impossible que la graisse pût imbiber & extraire convenablement , en un moindre nombre d'infusions , toute la substance aromatique de ces fleurs. La graisse de porc se charge d'huile essentielle de fleurs de lavande , & d'une quantité de matière résineuse , qui lui donne une légère couleur de verd pomme. La quantité d'huile essentielle que ces fleurs laissent dans la graisse , diminue considérablement sa consistance ; c'est pour la lui rendre , qu'on ajoute de la cire après qu'elle est faite. Les lavages & les fusions qu'on fait subir à cette pommade , sont nécessaires pour séparer la matière extractive des fleurs , & pour la priver entièrement de toute humidité , sans quoi elle ne pourroit se conserver ; elle deviendroit rance en fort peu de temps : mais il est certain qu'elle perd considérablement de son odeur pendant toutes ces opérations. J'ai trouvé le moyen de remédier , en grande partie , à cet inconvénient , en délayant dix ou douze onces d'amidon dans cette pommade figée. Deux ou trois

Jours après, je la fais fondre au bain-marie; l'amidon se précipite sous la forme d'une colle ou d'un mucilage, parcequ'il s'est emparé de l'humidité de la pommade: je la sépare de ce mucilage, & elle se trouve privée d'humidité en une seule fusion, mieux qu'en cinq ou six par la méthode ordinaire.

DES ONGUENTS.

Onguent Rosat.

℞ Axunge de Porc, ℥ ij.
 Roses de Provins, } āā. . ℥ j.
 pâles avec leur calice, }

On contuse légèrement les roses récentes, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois: on les met dans une bassine, avec la graisse: on place le vaisseau sur un feu doux, & l'on fait évaporer une grande partie de l'humidité: sur la fin, on colore cet onguent avec de la racine d'orcanette: on le passe au travers d'un linge avec expression: on le laisse figer: on sépare les feces qui se trouvent dessous: on le fait fondre, afin de le dépurer, & on le conserve dans un pot.

Tout ce que nous avons dit à l'occasion de la couleur qu'on donne à l'huile rosat, est applicable à cet onguent. Les roses pâles qu'on fait entrer dans cet onguent, laissent une petite quantité d'huile essentielle très odorante, & qui lui donne une odeur fort agréable: c'est dans les calices de ces fleurs que réside la plus grande partie de cette huile, & c'est pour cette raison que nous prescrivons de ne les point séparer des fleurs.

Cet onguent est estimé propre pour adoucir, pour résoudre: on s'en sert pour les hémorrhoides, pour les inflammations, pour les douleurs des jointures.

Onguent de Nicotiane.

℞ Feuilles récentes de Nicotiane, } āā. ℥ j.
 Axunge de Porc, }

On coupe menu les feuilles de nicotiane: on les met

dans une bassine avec la graisse : on fait chauffer ce mélange sur un feu modéré, pour faire dissiper une grande partie de l'humidité des plantes : on passe avec expression : on dépure ensuite cet onguent comme le précédent, & on le conserve dans un pot.

La nicotiane est une plante qui contient beaucoup de résine colorante. Cet onguent est d'un très beau verd.

Il nettoie les ulcères : il digère les tumeurs : il est bon pour les dartres, la gratelle & les autres démangeaisons de la peau.

Onguent ou Huile de Laurier.

℥ Baies de Laurier, } āā. ℔ ij.
Graisse de Porc, }

On prend des baies de laurier récentes & bien mûres : on les écrase dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : on les fait macérer dans la graisse, pendant huit ou dix heures, dans un vaisseau clos au bain-marie : ensuite on passe avec expression, & on dépure cet onguent comme les précédents. Quelques personnes le préparent avec des feuilles de laurier, mais comme elles contiennent moins de cette sorte d'huile essentielle épaisse dont nous avons parlé au commencement de cet Ouvrage, l'onguent se trouve infiniment moins odorant. C'est par cette méthode défectueuse qu'est préparée toute l'huile de laurier qu'on trouve dans le commerce.

L'huile de laurier est un peu grumelée, à raison d'une petite quantité de matière gommeuse-résineuse que la graisse a extraite des baies de laurier.

Vertus. L'huile de laurier ouvre les pores de la peau, amollit & fortifie les nerfs. On s'en sert pour résoudre les tumeurs, dans les rhumatismes & dans les douleurs d'articulation. On en frotte les parties affligées.

Onguent ou Huile de Scarabées.

℥ Scarabées, ℥ viij.
Huile de Laurier, ℔ j.

On choisit des scarabées noires qui se tiennent dans

le fumier, & qui se nourrissent d'excréments : on les écrase grossièrement : on les fait infuser dans l'huile de laurier pendant quelques jours : ensuite on fait chauffer le mélange à un feu modéré, pour faire dissiper une grande partie de l'humidité : on passe l'huile avec expression : on la laisse dépurer, & on la tire par inclination.

L'huile de scarabée est bonne pour adoucir, pour Vertus. fortifier les nerfs fatigués par des foulures : elle est résolutive.

Onguent Martiatum.

℥ Racines récentes d'Aunée,		
de Valériane,		
Bardane,		
Feuilles récentes d'Absinthe,		
Aurone,		
Calament,		
Coq de jardin,		
Marjolaine,		
Menthe d'eau,		
Basilic,		
Sauge,		
Sureau,		
de Laurier,		
Romarin,		
Rue,		
Semences de Cumin,		
Fénugrec,		
Ortie major,		
Fleurs de Camomille,		
Mélilot,		
Lavande,		
Millepertuis,		
Huiles d'Olives,		
	āā. 3 ℥j.	
	āā. . 3 vj.	
	āā. . . 3 ℥.	
	āā. . . . 3 j.	
		℥ viij.

On contuse toutes ces substances dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : on les met dans un vaisseau clos, avec l'huile d'olives : on fait macérer ce mélange sur les cendres chaudes, pendant douze heures : alors on coule avec forte expression : on laisse déposer l'huile pour la séparer de ses feces, & on la met dans une bassine avec,

Cire jaune ,	℥ ij.
Axunge d'Ours ,	} āā. ℥ iv.
d'Oie ,	
Moelle de Cerf ,	
Styrax liquide ,	℥ ij.
Résine Elémi ,	℥ j.

Lorsque ces substances sont liquéfiées , on passe le mélange au travers d'un linge , afin de séparer quelques impuretés qui se trouvent dans la résine élémi & le styrax liquide. On laisse déposer cet onguent , & on le tire par inclination : on l'agite lorsqu'il commence à se figer , & on ajoute ,

Huile épaisse de Muscades ,	℥ ℞.
Baume noir du Pérou ,	℥ ij.
Baume de Copahu ,	} āā. ℥ j.
Mastic en larmes pulvérisé ,	

On agite cet onguent avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi : on le conserve dans un pot pour l'usage.

On fait entrer dans cet onguent des graisses d'ours & d'oie , & de moëlle de cerf : mais comme il est difficile de les avoir pures , récentes & non rances , je pense qu'on peut mettre à leur place de la graisse de porc bien préparée.

Vertus. Cet onguent est propre pour fortifier les nerfs & les jointures : il résout les humeurs froides : il apaise la douleur sciatique & les douleurs de rhumatisme. On en frotte les parties malades.

Onguent Populeum.

L'onguent populeum se fait en deux temps différents , parceque les germes de peuplier , qui en font la base , croissent au commencement du printemps & long-temps avant qu'on puisse se procurer les autres plantes.

℥ Germes de Peuplier ,	℥ j ℞.
Axunge de Porc ,	℥ iij.

On fait liquéfier la graisse dans une bassine : on la verse

verse dans un pot de grès, dans lequel on a mis les germes de peuplier : on remue le mélange, afin de bien imbiber le peuplier : on couvre le pot, & l'on conserve le mélange jusqu'à ce que la saison soit plus avancée, & qu'on puisse se procurer les plantes suivantes :

Feuilles récentes de Pavot noir,	}	āā. ʒ iiij.
Mandragore (1),		
Jusquiame,		
Joubarbe major,		
minor,		
Laitues,		
Bardane,		
Violier,		
Orpin,		
Ronce,		
Feuilles de Morelle récentes,		℥ j.

On contuse toutes ces plantes : on les met dans une bassine avec le mélange de graisse & de germes de peuplier : on fait chauffer ce mélange, en le remuant sans discontinuer, jusqu'à ce que la moitié ou les trois quarts de l'humidité des plantes soit évaporée : alors on passe l'onguent au travers d'un linge avec forte expression : on le laisse figer : on le sépare de l'humidité qui se trouve dessous : on le fait liquéfier de nouveau : on le dépure comme les précédents, & on le conserve dans un pot.

Cet onguent est calmant & adoucissant. On l'emploie Vertus. avec succès pour dissiper les douleurs & les inflammations : il soulage les douleurs des hémorroïdes : il est bon pour les crevasses du sein, pour les cancers, pour les brûlures : on le fait entrer dans des lavements adoucissants pour calmer les douleurs & les inflammations des hémorroïdes internes, dans les coliques qui viennent à la suite des effets des médecines.

R E M A R Q U E S.

Les germes de peuplier contiennent une grande quan-

(1) Lorsqu'on ne peut se procurer de mandragore, on met en place une pareille quantité de feuilles de belladonna.

tivité de gomme résine, dont une partie est bien apparente à la surface : elle est d'une consistance à-peu-près semblable à celle de la térébenthine : ces germes se collent ensemble, & poissent les mains comme de la glu. Cette gomme-résine se dissout en grande partie dans l'eau, dans l'esprit de vin & dans la graisse. Elle fournit dans l'esprit de vin une teinture citrine, dont l'odeur approche fort de celle du baume du Pérou : c'est aussi avec les germes de peuplier qu'on falsifie ce baume, comme nous l'avons dit à l'article de la falsification. La graisse s'empare de presque toute la matière résineuse de cette substance, & elle se charge aussi d'une grande quantité de la matière vraiment gommeuse ; l'une & l'autre communiquent à la graisse une couleur citrine assez belle, & une odeur particulière. La matière gommeuse, quoique point analogue à la graisse, y reste néanmoins suspendue, & dans un état de demi-combinaison, à raison de la petite quantité d'humidité qu'elle retient, & qui lui donne un degré de consistance convenable pour rester unie avec la graisse : c'est la matière gommeuse qui donne à cet onguent l'apparence grumelée qu'on lui connoît, parceque cette substance n'est pas unie à la graisse aussi intimement que la partie purement résineuse. La plupart des plantes qui entrent dans cet onguent, contiennent aussi une semblable substance gomme-résineuse, comme nous l'avons fait remarquer à l'article du baume tranquille ; mais c'est toujours en beaucoup moindre quantité que dans les germes de peuplier.

Lorsqu'on fait cuire cet onguent, il faut remuer presque sans discontinuer, sans quoi une partie du superflu de cette matière gomme-résineuse s'attache & brûle au fond de la bassine, & communique de mauvaises qualités à cet onguent. Il est même difficile d'empêcher qu'il ne s'en attache ; mais on peut au moins éviter qu'elle ne brûle : c'est pour cette raison que nous avons recommandé de ne pas faire dissiper trop de l'humidité des plantes.

Quelques personnes ajoutent une certaine quantité de

feuilles récentes de sureau avec les autres plantes, afin de donner une plus belle couleur verte à cet onguent : mais comme la morelle produit le même effet, & qu'elle est plus analogue aux vertus qu'on cherche dans cet onguent, je pense qu'il vaut mieux en faire entrer une plus grande quantité, que la dose qu'on en prescrit ordinairement : l'augmentation que j'en ai faite dans cette formule, est de dix onces.

Lorsqu'on prépare cet onguent dans un temps qui a été précédé par des pluies abondantes, sa couleur est d'un verd foible, qui tire sur le jaune; mais il vaut mieux l'employer sous cette couleur, que de faire usage de celui qui a été coloré par des matieres étrangères.

Quelques personnes font cet onguent avec quelques-unes des plantes les plus communes qui entrent dans sa composition, & ils le colorent avec du verd-de-gris, ce qui est une fripponnerie préjudiciable & impardonna-ble, parceque l'on fait entrer cet onguent dans des lave-ments adoucissans. Le moyen de connoître cette fraude consiste à imbiber du papier gris un peu de cet onguent, & à le faire brûler sur des charbons ardents : si l'onguent populeum contient du verdet, la flamme, dans quelques instans, donne toujours une couleur verte ; mais il faut être attentif à l'observer. J'ai essayé de cet onguent qui ne contenoit qu'une petite quantité de verd-de-gris, qui ne donnoit de couleur verte à la flamme seulement qu'un instant. Si ce procédé ne suffit pas pour reconnoître le verdet dans cet onguent, il faut avoir recours à des moyens chymiques. Un des plus sûrs consiste à faire brû-ler doucement dans un creuset une certaine quantité d'onguent qu'on soupçonne : il reste sur la fin une ma-tière charbonneuse qui contient le cuivre : on la pousse à la fusion, & le cuivre se réduit en métal.

Modificatif d'Ache.

24 Feuilles récentes d'Ache, lb j.
 de Nicotiane,
 de Joubarbe major, } āā. 3 viij.
 de Morelle,

Z z ij

Feuilles récentes d'Absinthe , . . .	}	āā. ʒ ij.
d'Aigremoine ,		
de Bétoine ,		
de Chélidoine major ,		
de Marrube ,		
de Millefeuille ,		
de Pimprenelle ,		
de Plantain ,		
de Brunelle ,		
de Pervenche ,		
de Mouron ,	}	āā. ʒ ij.
de Scordium ,		
de Véronique , . . .		
Sommité de petite Centaurée ,		
Racines récentes d'Aristolochie minor ,	}	āā. ʒ ij.
de Souchet long ,		
de Glaïeul ,		
de Scrophulaire maj.	}	āā. ʒ ij.
Suif de Mouton ,		
Huiles d'Olives ,		℥ ss.
		℥ iv.

On fait liquéfier le suif de mouton dans l'huile : on ajoute les herbes & les racines, écrasées dans un mortier de marbre : on fait cuire ce mélange jusqu'à consommation d'une grande partie de l'humidité, & jusqu'à ce que les plantes soient amorties : on coule avec expression : on laisse déposer le mélange d'huile & de suif, afin de le séparer des feces : alors on ajoute ,

Cire jaune ,	ʒ xij.
Poix résine ,	} āā. ʒ v.
Térébenthine ,	

On fait liquéfier ces substances à une chaleur modérée : on passe le mélange de nouveau au travers d'un linge, pour séparer quelques impuretés qui se trouvent dans la poix résine : lorsque l'onguent est presque refroidi, on y ajoute les substances suivantes, réduites en poudre fine :

Aloès ,	}	āā. ʒ j.
Myrrhe ,		

On mêle ces poudres exactement, & l'on forme un onguent que l'on conserve dans un pot.

Vertus.

Cet onguent mondifie & cicatrise les plaies & les ul-

ceres : il est vulnéraire : il fortifie les nerfs : il convient dans les douleurs de rhumatismes. On le dit bon pour les morsures de chiens enragés : mais je ne vois pas pourquoi, à moins que pour ces morsures les corps graisseux ne soient bons, comme ils le sont pour la morsure des vipères : quoi qu'il en soit, il seroit imprudent de se reposer sur la vertu de ce remède en pareille occasion.

Onguent d'Agrippa ou de Bryonne.

℥ Racines récentes de Bryonne,	℥ viij.
Glaieul,	℥ vj.
Ieble,	} āā. ℥ β.
Fougere,	
Arum, Concombre sauvage,	℥ iij.
Scille récente,	℥ j β.
Huile d'Olives,	℥ j β.
Cire jaune,	℥ iv β.

On pile dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, toutes les racines, ensuite les feuilles de concombre sauvage & la scille. On met toutes ces substances dans une bassine, avec l'huile : on fait chauffer ce mélange à petit feu, pour faire dissiper environ les trois quarts de l'humidité : on passe le mélange avec expression : on dépure l'huile : on y fait fondre la cire : on remue cet onguent jusqu'à ce qu'il soit refroidi, & on le ferre dans un pot.

On se sert de cet onguent pour frotter le ventre & la région de la ratte : on le dit bon pour résoudre les tumeurs, pour l'hydropisie, pour lever les obstructions & pour lâcher le ventre. Vertus.

Onguent d'Arthanita.

℥ Suc de Pain de Pourceau,	℥ j β.
Concombre sauvage,	℥ viij.
Coloquinte,	℥ ij.
Polypode,	℥ iij.
Beurre,	℥ viij.
Huile d'Iris,	℥ j.

On pulvérise grossièrement la coloquinte, & on concasse le polipode : on les met dans une bassine avec les autres substances : on fait cuire ce mélange, ayant soin de le remuer sans discontinuer, jusqu'à consommation de presque toute l'humidité : on passe avec expression : on dépure l'huile, comme nous l'avons dit précédemment : alors on ajoute,

Cire jaune, ℥ ij β.
 Sagapenum purifié par le vinaigre, } āā. ℥ β.
 Fiel de Taureau épaisi,

On fait chauffer le mélange, ayant soin de l'agiter avec un pilon de bois. Lorsque tout est fondu & que l'onguent est à demi refroidi, on ajoute les substances suivantes, réduites en poudre fine :

Scammonée, . . . }
 Racines de Turbith, } āā. . . ℥ ilj β.
 Coloquinte, }
 Feuilles de Mezereum, }
 Aloès, }
 Euphorbe, }
 Sel Gemme, ℥ ij.
 Poivre long, . . . }
 Myrrhe, } āā. . . ℥ j β.
 Gingembre, }
 Fleurs de Camomille,

On mêle ces poudres exactement, & l'on forme du tout un onguent, que l'on conserve dans un pot.

Vertus. On attribue à cet onguent la propriété d'exciter le vomissement, étant appliqué sur la région de l'estomac, & de purger par le bas, lorsqu'on en frotte le bas ventre. On le dit bon pour l'hydropisie : il tue les vers.

R E M A R Q U E S.

L'onguent d'arthanita est fort ancien : sa composition se ressent aussi de l'ancienne Pharmacie : c'est un composé de corps gras & de purgatifs drastiques, les uns en extrait, & les autres en poudre, fait pour être appliqué sur la région du bas-ventre, & porter à l'intérieur la vertu

purgative des ingrédients ; mais il occasionne une sorte d'érysipele à l'extérieur , avec inflammation , à raison des matieres âcres qu'il contient : les parties extractives se dessèchent , se réduisent en grumeaux , & font beaucoup de douleur pour peu que le malade remue , sur-tout lorsque les corps gras se sont imbibés dans les linges : il occasionne d'ailleurs assez souvent des coliques , sans provoquer d'évacuation. Ce sont les suc de pain de pourceau & de concombre sauvage , qui ne fournissent qu'un extrait salin , ainsi que le fiel de taureau , qui font les grumeaux dont nous parlons. L'huile & le beurre qu'on emploie pour cuire la coloquinte & le polypode , sont incapables d'extraire tout ce que ces substances contiennent d'efficace : cette coloquinte est là en pure perte.

Nous croyons qu'on peut remédier à tous ces inconveniens , en ne faisant entrer dans cet onguent que des substances qui peuvent se pulvériser , & celles qui ne se grumellent point , lorsque ce médicament est appliqué sur quelque partie du corps. Il s'agiroit donc de liquéfier ensemble l'huile , le beurre & la cire ; ensuite de mêler exactement toutes les substances qu'on auroit réduites en poudre fine , & de mettre en place des suc de pain de pourceau & de concombre sauvage , les racines de ces plantes séchées & réduites en poudre fine , & enfin de supprimer le fiel de taureau. Au moyen de cela , cet onguent n'occasionneroit point de douleur , après avoir produit son effet. Au reste ces sortes de médicaments appliqués à l'extérieur pour produire quelques effets salutaires à l'intérieur , ne sont jamais sûrs : il vaut mieux avoir recours aux remèdes internes , lorsque le cas le requiert.

Onguent de Pompholix.

℥ Huile d'Olives , ̃ x.
 Suc dépuré de Morelle , ̃ iv.

On fait cuire à petit feu , jusqu'à ce que le suc soit réduit en extrait , ayant soin de remuer sans discontinuer.

nuer, afin qu'il ne s'attache point au fond de la bassine : ensuite on ajoute,

Cire blanche, ℥ ij ℥.

Lorsque la cire est fondue, on tire le vaisseau hors du feu, & l'on y incorpore les substances suivantes, réduites en poudres fines :

Fleurs de Zinc,	} <i>āā.</i> ℥ j.
Plomb calciné par le soufre,		
Blanc de Céruse préparé,	℥ ij.

Et, lorsque l'onguent est presque refroidi, l'on ajoute,

Oliban pulvérisé, ℥ j.

On agite l'onguent avec un pilon de bois, jusqu'à ce que le mélange soit bien exact. Cet onguent est d'une couleur grise blanchâtre, lorsqu'on ne l'a agité que modérément ; mais sa couleur devient plus foncée si on l'agite long-temps, à cause du plomb calciné par le soufre qui est fort noir, & qui, se trouvant mieux mêlé par une longue agitation, augmente l'intensité de la couleur de cet onguent.

VERTUS. Cet onguent est rafraîchissant, propre pour dissiper les inflammations, & pour dessécher les plaies & les ulcères.

Baume d'ARCÆUS.

℥ Suif de Mouton,	℥ ij.
Térébenthine,	} <i>āā.</i> ℥ j ℥.
Résine Elémi,		
Axunge de Porc,	℥ j.

On fait liquéfier ensemble toutes ces choses à une chaleur modérée : on passe au travers d'un linge bien ferré, & on agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi.

VERTUS. Il est bon pour consolider les plaies, pour fortifier les nerfs, pour les contusions, les meurtrissures, pour résister à la gangrene.

R E M A R Q U E S.

Il faut bien prendre garde de donner trop de chaleur, lorsqu'on fait liquéfier ces matieres : elles roussissent facilement, & l'onguent acquiert une couleur qu'il ne doit point avoir. On le coule ordinairement dans un pot, tandis qu'il est encore chaud, au lieu de l'agiter jusqu'à ce qu'il soit refroidi, comme nous l'avons recommandé : ce qui paroît d'abord assez indifférent; mais comme il entre dans cet onguent deux résines pures, elles se dessèchent considérablement : il se forme à la surface de ce composé une pellicule transparente, dure, & qui ne peut se mêler avec l'onguent, qu'en le faisant liquéfier. On remédie en grande partie à cet inconvénient par l'agitation que nous avons recommandée; du moins cette pellicule se forme beaucoup plus difficilement, parceque l'on divise ces matieres résineuses : l'onguent devient aussi d'un blanc fort agréable.

Tous les Dispensaires prescrivent du suif de bouc dans cet onguent; mais nous croyons que le suif de mouton est aussi bon : d'ailleurs celui qu'on vend pour le suif de bouc, n'est le plus souvent que du suif de mouton pur : j'en ai fait venir d'Auvergne, à dessein d'en faire l'examen; je ne lui ai trouvé aucune différence d'avec celui de mouton, que j'avois préparé exprès pour le lui comparer.

Onguent de Styrax.

℥ Huile de Noix,	℔ j β.
Styrax liquide,	℔ j ʒ iv.
Colophane,	℔ j ʒ xiv.
Résine Elémi, }	ʒ xv.
Cire jaune, . }	

On fait liquéfier ces matieres ensemble, à l'exception du styrax liquide, qu'on ne met que sur la fin : on coule cet onguent au travers d'un linge : on le laisse figer tranquillement, afin de laisser déposer un sédiment d'impuretés qui viennent du styrax liquide : alors on racle cet onguent avec une spatule : en prenant garde de mêler la

portion inférieure qui est sale. On agite l'onguent avec un pilon de bois, pour les raisons que nous avons dites au baume d'Arcæus.

Virtus. Il est propre pour déterger & mondifier les ulcères scorbutiques : il fortifie les nerfs : il résout les tumeurs froides : il résiste à la gangrene.

R E M A R Q U E S.

Le styrax liquide est une résine qui contient toujours de l'humidité. Lorsqu'on la met dans l'onguent chaud, elle occasionne une raréfaction, & un gonflement qui fait quelquefois passer le mélange par-dessus les bords du vaisseau. Il est bien évident qu'on couroit les risques d'y mettre le feu, & d'occasionner même un incendie si l'on ajoutoit cette substance à l'onguent, tandis que la bassine est sur le feu. Lorsque le gonflement & l'effervescence sont passés, on fait réchauffer l'onguent sur un feu modéré, pour faire dissiper toute l'humidité ; ce que l'on reconnoît lorsque l'onguent devient clair & transparent : ce n'est que dans cet état qu'on doit le passer au travers du linge. L'agitation que nous recommandons de lui donner après qu'il est raclé, sert à le blanchir un peu, & à diviser les matières résineuses, afin qu'elles se dessèchent moins & qu'elles forment moins de pellicules à la surface de cet onguent. La chaleur doit être modérée pendant la préparation de cet onguent, parce qu'il change de couleur, & devient roux pour peu qu'elle soit trop forte ; d'ailleurs on feroit dissiper davantage de principes odorants du styrax & de la résine élémi.

Onguent Basilic ou Suppuratif ou Tetrapharmacum.

℥ Poix noire,	}	<i>āā.</i>	℥ xij.
réfine,			
Cire jaune,	}	<i>℥</i>	℥ iij.
Huile d'Olives,			

On met toutes ces choses dans une bassine : on les fait liquéfier ensemble : on passe l'onguent au travers d'un linge, & on le conserve dans un pot.

Il digere, il avance la suppuration des plaies & des *Vertus,*
ulceres.

R E M A R Q U E S.

La poix noire contient une matiere qui ne peut rester unie aux autres corps grasfeux que difficilement : elle se précipite en grande partie pendant la liquéfaction du mélange : elle s'attache au fond de la bassine, & y brûle même lorsqu'on n'y prend pas garde. On avoit pensé que cette matiere étoit un pur charbon ; mais elle n'en a nullement les propriétés : elle se boursoufle au feu, & brûle en répandant de la suie & de la fumée ; toute propriété que n'a point un charbon, de quelque matiere qu'on l'ait formé. J'ai remarqué au contraire que cette matiere avoit quelques propriétés analogues au succin. Au reste, elle a besoin d'être examinée d'une maniere plus précise qu'on ne l'a fait jusqu'à présent. Quoi qu'il en soit, il ne reste qu'à-peu-près la moitié de la poix noire dans cet onguent, parcequ'on ne le coule que lorsqu'il est clair & que cette matiere s'est précipitée en plus grande partie. L'on n'a pas intention qu'elle y reste ; mais voici un autre onguent basilic, dans lequel on cherche à la conserver.

Onguent de l'Abbé P I P O N.

℥	Graisse de Porc ,	℥ x.
	Cire jaune ,	℥ xij.
	Poix noire ,	℥ j.
	Huiles d'Olives ,	℥ ij ℥.

On fait fondre la graisse & la cire avec l'huile. Lorsque ces matieres sont liquéfiées, on ajoute la poix noire cassée par morceaux : on fait chauffer ce mélange doucement, pour liquéfier la poix seulement : on le passe au travers d'un linge, & on le remue jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Malgré la précaution qu'on prend pour empêcher que cette matiere *succinacée* ne se sépare de la poix, il s'en précipite toujours une petite quantité : ce qui est inévitable.

Cet onguent a les mêmes vertus que l'onguent basilic-*Vertus,*
cum.

La poix noire est une substance résineuse qu'on sépare des vieux arbres résineux, tels que des pins & des sapins. On fait brûler ces bois pour les réduire en charbons, & on dispose l'appareil de manière qu'on puisse recueillir la liqueur qui découle par l'extrémité des morceaux de bois. La matière résineuse à demi brûlée coule avec la sève : on la reçoit dans des baquets. La partie résineuse qui conserve de la liquidité, forme ce que l'on nomme le *goudron ou bray*. Elle a une consistance de térébenthine fort épaisse. Dessous cette liqueur balsamique, se trouve une substance épaisse, noire ; c'est elle qui forme la poix noire. Cette matière est mêlée d'une substance succinacée demi-charbonneuse : c'est elle qui ne peut se dissoudre dans les corps gras, & qui se sépare pendant la préparation des onguents *Basilic & Pipon*.

Onguent d'Althéa.

℥ Huile de Mucilage,	℔ ij.
Cire jaune,	℥ viij.
Poix résine, }	āā.
Térébenthine, }	℥ iv.

On fait fondre ensemble toutes ces matières, à une chaleur modérée : on coule le mélange, lorsqu'il est bien clair, au travers d'un linge bien ferré : on le laisse figer, & on le ratisse pour séparer un sédiment qui se trouve dessous : on agite l'onguent avec un bistortier, & on le conserve dans un pot.

Vertus.

Cet onguent est adoucissant, résolutif, nerval. On l'applique sur le côté pour soulager le point de côté dans la pleurésie.

Onguent pour les Hémorrhoides.

℥ Onguent Populeum, }	āā.	℥ ii.
Nutritum, }		
Jaunes d'Œufs,		n°. iiij.
Safran pulvérisé,		℥ j. ℔.
Opium,		℥ j.

On délaie dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, l'opium en poudre avec le jaune d'œuf : on ajoute

le safran & les onguents on forme du tout un mélange exact, que l'on conserve pour l'usage.

Ce topique, pour les hémorroïdes, est un des meilleurs que l'on puisse employer : je l'ai toujours vu appaiser l'inflammation & les douleurs des hémorroïdes en très peu de temps. On l'étend sur du papier brouillard, ou sur du linge très fin. Vertus.

Onguent Nutritum.

℥ Litharge pulvérisée ,	℥ vj.
Huile d'Olives ,	℔ j ℥ ij.
Vinaigre très fort ,	℥ viij.

On met dans un mortier de verre la litharge réduite en poudre très fine, avec un peu d'huile & de vinaigre. On triture ce mélange avec un pilon de verre, jusqu'à ce que ces substances soient bien incorporées : on continue de triturer la matière, en ajoutant peu-à-peu, & alternativement, de l'huile & du vinaigre, jusqu'à ce que tout soit employé, & que le mélange soit assez bien lié, pour qu'il ne se sépare rien par le repos : on le conserve dans un pot pour l'usage.

Il est dessicatif : il ôte l'inflammation & l'âcreté des plaies : il est cicatrisant : il est très efficace pour faire rentrer les dartres. Vertus.

REMARQUES.

La manipulation que nous venons de donner pour préparer cet onguent, est celle que l'on pratique ordinairement ; elle est fort longue, & dure pendant plusieurs jours ; pour peu que l'on cesse de l'agiter, la litharge se précipite, & l'huile se sépare d'avec le vinaigre. Par deux moyens directement opposés je suis parvenu à préparer cet onguent, sans être obligé de l'agiter aussi long-temps que cela est nécessaire par le procédé ordinaire.

Le premier moyen consiste à employer l'huile d'olives figée, & à la remuer dans cet état avec la litharge & le vinaigre, pendant cinq ou six minutes ; ce mélange acquiert, à la faveur de l'huile figée, un degré de consis-

tance suffisant, qui ne permet pas à la litharge de se précipiter, & au vinaigre de se séparer. On expose ce mélange dans un endroit frais, pendant trois ou quatre jours : le vinaigre alors agit sur toutes les parties de la litharge qui se trouve réduite toute en surface. Au bout de ce temps, on trouve la litharge entièrement dissoute, & cette combinaison bien mêlée avec l'huile : enfin l'onguent se trouve mieux fait que si on le trituroit pendant deux jours sans discontinuer, en employant l'huile fluide. On triture ce mélange un instant pour faire disparaître les bulles d'air que l'effervescence a occasionnées pendant la dissolution de la litharge.

Le second moyen consiste à triturer ensemble, avec un pilon de bois, les trois matières qui composent cet onguent : il faut faire cette trituration dans une terrine vernissée, qu'on tient sur les cendres chaudes. La chaleur accélère la combinaison du vinaigre avec la litharge, & l'union de ce composé avec l'huile. Dans l'espace d'environ un quart d'heure, il se trouve aussi bien fait que le précédent ; mais il faut bien prendre garde de faire trop chauffer le mélange, parcequ'il acquiesoit une consistance trop ferme, & même emplastique.

De quelque façon qu'on fasse cet onguent, on ne doit point employer de mortier de marbre ni d'autre pierre calcaire, parceque le vinaigre les attaqueroit & les dissoudroit un peu.

Cérat de Saturne de G O U L A R D.

℥ Huile d'Olives,	℔ j.
Cire blanche,	℥ iv.
Eau,	℥ xij.
Extrait de Saturne,	℥ β.

On fait fondre la cire dans l'huile : on coule le mélange dans un mortier de marbre ; lorsqu'il est figé, on l'agit avec un pilon de bois pour le bien ramollir, en observant qu'il ne reste aucuns grumeaux : alors on ajoute peu à peu l'eau & l'extrait de Saturne qu'on a auparavant mêlés dans une bouteille, & on procède, comme nous l'avons dit,

au cérat de Galien. Pour mêler cette eau avec le mélange d'huile & de cire, la totalité doit y entrer. Lorsque le cérat est fait, on le conserve dans un pot de faïence.

Ce cérat convient dans les dartres & autres maladies de la peau du même genre : il rafraîchit : il est un puifiant résolutif : il est fondant : il change souvent en bien la mauvaise qualité du pus des plaies ; mais on doit en faire usage avec circonspection, parcequ'il répercute l'humeur à l'intérieur. Virtus.

On peut, suivant le besoin, augmenter la dose de l'extrait de Saturne.

R E M A R Q U E S.

On peut faire le cérat de Saturne sur-le-champ. On met pour cela dans un mortier de marbre une once de cérat de Galien ordinaire, & on ajoute neuf grains, ou neuf gouttes d'extrait de Saturne : ce mélange se trouve fait dans les mêmes proportions que le cérat de Saturne de Goulard. On peut de même, suivant le besoin, augmenter la dose de l'extrait de Saturne.

Pommade de GOULARD.

℥ Cire jaune,	℥ viij.
Huile Rosat,	℥ j ℥ ij.
Extrait de Saturne,	℥ iv.
Camphre,	℥ j.

On fait fondre ensemble l'huile & la cire : on met ce mélange dans un mortier de marbre : on l'agite comme nous l'avons dit du cérat, & lorsque le mélange n'a plus de grumeaux, on ajoute l'extrait de Saturne & le camphre réduit en poudre : on forme du tout un mélange exact que l'on conserve dans un pot.

Cette pommade a les mêmes vertus que le cérat de Saturne, & elle s'emploie aux mêmes usages, mais comme elle contient davantage d'extrait de Saturne, ses effets sont plus forts & plus marqués. Virtus.

Blanc Raisin ou Onguent de blanc Rhafis.

℥ Cire blanche, ℥ iij.
Huile d'Olives, ℥ xij.

On fait dissoudre la cire dans l'huile : on coule le mélange dans un mortier de marbre, & on l'agite jusqu'à ce qu'il soit refroidi, & qu'il ne paroisse aucuns grumeaux : alors on y incorpore,

Blanc de Céruse préparé, ℥ iij.

On agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact : on conserve cet onguent dans un pot.

On y ajoute du vinaigre & du camphre, lorsque celui qui l'ordonne le juge à propos.

Vertus. Il dessèche les plaies & les brûlures : il est propre pour la gratelle, les démangeaisons de la peau : il adoucit.

Onguent de la Mere.

℥ Graisse de Porc,	}	āā.. . . . : ℥ j.
Beurre,		
Cire jaune,		
Suif de Mouton,		
Litharge préparée,		
Huile d'Olives,		℥ ij.

On met toutes ces substances dans une bassine, à l'exception de la litharge : on les fait chauffer jusqu'à ce qu'elles fument : en cet état, elles ont un degré de chaleur considérable : alors on ajoute la litharge bien sèche : on remue ce mélange avec une spatule de bois, jusqu'à ce la litharge soit entièrement dissoute ; ce qui dure environ un quart d'heure : on fait néanmoins chauffer ce mélange jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur brune, tirant sur le noir : alors on le laisse refroidir dans un pot tandis qu'il est encore liquide.

Vertus. Cet onguent mûrit : il pousse la suppuration : il ôte l'inflammation des plaies & les ulcères.

R E M A R Q U E S.

On fait ordinairement cet onguent en mettant la litharge

tharge en même temps que les autres substances; mais j'ai remarqué qu'avant que les matieres graisseuses aient acquis assez de chaleur pour la dissoudre, une partie de cette litharge se ressuscite en plomb, & reste sous l'onguent sans pouvoir se combiner ensuite avec le corps gras. D'ailleurs la litharge qui n'est pas ressuscitée s'empare, dans les commencements de la cuite de cet onguent, d'une partie du phlogistique qui la met dans un état très voisin de sa résurrection; ce qui la rend plus difficile à se combiner ensuite avec les graisses, & alonge considérablement l'opération. Par la méthode ordinaire, on ne parvient à faire cet onguent que dans l'espace de quatre ou cinq heures; au lieu que par celle que je propose, un quart d'heure est plus que suffisant pour dissoudre la litharge entièrement, & sans qu'il s'en ressuscite en plomb la moindre portion, parceque les graisses, ayant un grand degré de chaleur, dissolvent cette litharge avant qu'elle ait le temps de se ressusciter; ce qui est un avantage considérable. Comme on veut que cet onguent soit très brun, on le tient encore sur le feu, quoique la litharge soit dissoute, afin que sa couleur devienne plus foncée. La couleur noirâtre qu'il acquiert, vient d'un commencement de décomposition des graisses par l'action du feu: on s'en apperçoit par leur couleur qui change, & par la grande quantité de vapeurs acides qui s'en élèvent.

Il faut que la bassine, dans laquelle on cuit cet onguent, déborde considérablement le fourneau, de manière que la flamme du charbon ne puisse avoir aucune communication avec les vapeurs qui s'élèvent de l'onguent; sans quoi elles s'enflammeroient & mettroient le feu au mélange. Il faut, par la même raison, éviter d'approcher une bougie allumée ou toute autre lumière, près de ces vapeurs, parcequ'elle seroit capable de leur faire prendre feu. Cela arrive de temps en temps à ceux qui n'y prennent pas garde.

L'onguent de la Mere n'est donc qu'un composé de graisses qui ont commencé à se décomposer, & qui tiennent en dissolution une chaux de plomb. Il paroît, d'après

ce que nous venons de dire , que le plomb , pourvu de tout son phlogistique , n'est que peu ou même point attaquable par les matieres graisseuses ; du moins on est en droit de le soupçonner , par la portion de litharge qui se ressuscite , & qui ne peut plus se dissoudre ensuite.

L'onguent de la Mere , en vieillissant , devient blanchâtre à sa surface par le contact de l'air : ce qui ne peut venir que de l'acide des graisses qui est très développé , & qui agit par l'intermede de l'air sur la couleur qu'il avoit auparavant.

Onguent de Tuthie.

℥ Tuthie préparée , 3 ij.
 Beurre récent , } āā. 3 ℞.
 Onguent rosat , }

On triture ces matieres dans un mortier de marbre ; jusqu'à ce que le mélange soit exact.

On emploie cet onguent pour les maladies des yeux : c'est pourquoi il faut que la tuthie soit bien broyée & réduite en poudre impalpable.

Vertus. On applique cet onguent autour des paupieres , pour dessécher & pour dissiper les rougeurs des yeux.

Onguent Ægyptiac.

℥ Miel blanc , 3 xiv.
 Vinaigre très fort , 3 vj.
 Verd-de-gris pulvérisé , 3 v.

On met ces trois substances ensemble dans une bassine de cuivre : on les fait bouillir sur un feu modéré , en les remuant sans discontinuer avec une spatule de bois , jusqu'à ce que le mélange cesse de se gonfler , & qu'il acquiere une couleur rouge : alors on tire la bassine hors du feu , & on ferre l'onguent dans un pot.

Vertus. Il est propre pour déterger , pour consommer les chairs baveuses : il résiste à la gangrene.

R E M A R Q U E S.

Cette composition porte assez improprement le nom d'onguent , puisqu'on n'y fait entrer ni huile , ni graisse ,

néanmoins nous lui conservons sa dénomination , afin de ne rien changer dans les noms.

Le verd-de-gris est une rouille ou une chaux de cuivre ; dont une partie est dans l'état salin , l'autre n'est que dans l'état d'une chaux , & n'est point combinée avec l'acide végétal qui a servi à former le verd-de-gris. Le mélange , dans le commencement de l'opération a la couleur du verdet ; mais le vinaigre & le miel agissant sur lui , le dissolvent & le ressuscitent en cuivre alternativement ; c'est ce qui fait que ce mélange au premier degré de chaleur se raréfie , occupe un volume considérable , à raison de l'acide du vinaigre qui le dissout avec effervescence : le miel , à cause de sa viscosité , empêche l'air qui se dégage de se dissiper à mesure que la dissolution se fait , & c'est ce qui occasionne ce gonflement. Le mélange devient peu-à-peu d'une couleur de rouille de fer , qui est le commencement de la résurrection du cuivre : le miel & le vinaigre continuant d'agir sur le verdet , ressuscitent le cuivre de plus en plus ; & sur la fin de l'opération , il paroît sous sa couleur rouge. En cet état , il n'y a plus ni de gonflement , ni d'effervescence , & l'onguent est fini. Il faut que le vaisseau dans lequel on fait cet onguent , soit très grand , afin qu'il puisse le contenir lorsqu'il vient à se raréfier , sans quoi , il passeroit par-dessus les bords.

La couleur rouge qu'acquiert le verdet pendant la cuite de cet onguent , est la couleur naturelle du cuivre. Le cuivre est ressus cité sans fusion , par l'intermede du phlogistique du vinaigre & du miel , parceque ce dernier supporte pendant l'opération un degré de chaleur suffisant pour qu'il commence à brûler ; ce qui suffit pour la résurrection de cette chaux métallique : elle devient d'autant plus facile à réduire , qu'elle se trouve dans un état de division extrême , & qu'elle est , pour ainsi dire , toute en surface.

L'onguent *Ægyptiac* laisse précipiter le cuivre quelque temps après qu'il est fait , sous la forme d'un sédiment de la couleur du cuivre. Ce dépôt est surnagé par le miel qui est alors d'une couleur noire ; l'onguent n'est point gâté

pour cela ; il suffit de le mêler chaque fois qu'on veut s'en servir : il reparoît sous sa couleur rouge qu'il conserve long-temps : cependant elle diminue peu-à-peu , & devient noir au bout de dix années. Il faut conserver cet onguent dans un endroit sec , parceque la matiere syrupeuse du miel attire puissamment l'humidité de l'air. Elle est mêlée de partie extractive du vinaigre , & ils tiennent conjointement une certaine quantité de cuivre en dissolution , qui se trouve dans l'état salin.

Onguent mercuriel citrin pour la Gale.

℥ Mercure crud , ℥ iij.
Esprit de Nitre , ℥ iv.

On met ces deux substances dans un matras : on place le vaisseau sur un bain de sable chaud , & on le laisse jusqu'à ce que le mercure soit entièrement dissous : alors on fait liquéfier dans une terrine vernissée ,

Graisse de Porc , lb ij.

On mêle parmi, avec un pilon de bois, la dissolution de mercure : on agite le mélange jusqu'à ce qu'il commence à se figer : on le coule promptement dans un grand carré de papier , & lorsque l'onguent est refroidi, on le coupe par tablettes d'une once ou à-peu près : on le conserve dans une boîte.

Vertus. Cet onguent est un très bon remède pour la gale : on s'en frotte sous les jarrets & les poignets pendant neuf jours de suite. On emploie à chaque friction deux gros de cet onguent. Il est bon pour les dartres & les autres maladies de la peau. Il faut en faire usage avec précaution : comme il est chargé de beaucoup de mercure, il pousse quelquefois à la salivation.

R E M A R Q U E S.

La quantité d'acide nitreux que nous prescrivons, suffit, lorsqu'il est bon, pour dissoudre les trois onces de mercure : on en met davantage lorsqu'il est plus foible. Il suffit que le mercure soit bien dissous : mais il faut faire

choix d'un acide nitreux, exempt de mélange d'acide marin, parceque le mercure seroit précipité en blanc, à mesure qu'il se dissoudroit : outre que cela ne rempliroit pas l'intention qu'on se propose en faisant cet onguent, qui est de n'avoir que du nitre mercuriel, ces précipités se mêleroient inégalement avec la graisse.

Ce composé est d'une consistance bien plus ferme que celle de la graisse : il devient d'une rancidité considérable à l'instant qu'on le fait, quoiqu'on emploie de la graisse récente & non rance : la graisse change aussi de couleur : elle devient citrine sur-le-champ ; mais quelque temps après elle perd cette couleur à sa surface seulement : elle devient blanchâtre par le contact de l'air. Tous ces changements de la graisse, occasionnés par la dissolution de mercure dans l'acide nitreux, font assez voir qu'il y a une combinaison intime entre ces substances : l'acide nitreux forme avec la graisse un savon acide : il agit puissamment sur la graisse, & en développe l'acide ; c'est ce qui lui donne l'odeur rance. Le mercure se précipite en même temps sous une couleur jaune ; c'est lui qui donne la couleur citrine à cet onguent : du moins il y a lieu de présumer que les choses se passent ainsi, puisque l'acide nitreux avec la graisse forme un savon qui n'est point jaune.

Onguent brun.

℞ Onguent Basilicum, 3 iv.
Précipité rouge, 9 iv.

On mêle ces deux matieres ensemble dans un mortier de fer, & on conserve ce mélange dans un pot. Cet on-
guent s'emploie pour ronger les chancres & les ulceres
vénériens. On peut, suivant les cas, le rendre plus doux,
en diminuant la dose du précipité rouge, ou le rendre
plus actif, en en mêlant une plus grande quantité avec le
basilicum.

Onguent Néapolitain ou de Mercure, ou Pommade Mercurielle.

℥ Mercure révivifié du cinabre, } āā. . . ℥ j.
Graisse de Porc, . . . }

On triture ensemble, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, la graisse & le mercure pendant huit ou dix heures, ou jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement éteint, & qu'il ne paroisse plus de globules mercuriels; ce que l'on reconnoît lorsqu'après en avoir frotté un peu avec le bout du doigt sur le dos de la main, & qu'en regardant avec une bonne loupe, il ne paroît aucun globe de mercure : alors on serre cet onguent dans un pot pour l'usage : on l'aromatise avec quelques gouttes d'huile essentielle, lorsqu'on le juge à propos.

Vertus. Cet onguent sert pour la guérison des maladies vénériennes. On l'emploie en friction à la dose d'un demi-gros chaque fois, jusqu'à deux gros. Lorsqu'on a donné plusieurs frictions, il est bon d'observer les effets, parcequ'il porte à la bouche, & donne la salivation; ce qui est regardé comme un accident par les plus habiles Praticiens.

R E M A R Q U E S.

On a pensé jusqu'à présent, que le mercure & la graisse ne faisoient qu'un simple mélange, & que la graisse n'étoit employée que comme un intermede propre à diviser le mercure convenablement pour les usages auxquels on emploie cet onguent. Personne, autant que je sache, ne s'est avisé de soupçonner que le mercure y est dans un état de combinaison saline : cependant les phénomènes que présente cet onguent pendant sa préparation, & après qu'il est fait, nous indiquent que ce ne peut pas être un simple mélange, mais que c'est au contraire une combinaison de mercure avec l'acide de la graisse, comme il sera facile de le faire appercevoir par les réflexions suivantes. 1°. La couleur grise de cet onguent indique la division extrême du mercure : c'est toujours sous cette

couleur qu'il paroît lorsqu'il est bien divisé. 2°. Aussi-tôt qu'il vient d'être préparé, il n'a aucune odeur rance, & il n'y a encore qu'une portion de mercure réellement combinée avec la graisse. La méthode que nous avons indiquée pour reconnoître si le mercure est bien éteint, est suffisante, parceque le séjour acheve de former la combinaison dont nous parlons; mais si l'on prend de ce même onguent nouvellement préparé, & dans lequel, à l'aide d'une bonne loupe, on n'apperçoit plus de globules de mercure, & qu'on le frotte entre deux morceaux de papier gris, la graisse s'imbibe dans le papier, & la portion de mercure qui n'étoit pas encore combinée avec l'acide de la graisse, se rassemble en gros globules, qu'on apperçoit facilement à la vue simple: c'est ce qui arrive lorsqu'on l'emploie en frictions; une partie de mercure réduit en globules coule le long des parties que l'on frotte, & ne produit aucun effet. 3°. Cet onguent de mercure devient rance dans l'espace de quelques mois, tandis que de pareille graisse, avec laquelle on l'a préparé, ne rancit pas dans l'espace de dix-huit mois; ce qui ne peut venir que de l'action de l'acide de la graisse sur les globules très divisés du mercure. Lorsqu'on frotte cet onguent, légèrement rance, entre deux papiers gris, il s'imbibe comme le précédent; mais il ne laisse plus appercevoir de globules de mercure, même à l'aide d'une bonne loupe. 4°. Enfin, j'ai tenu en liquéfaction, pendant huit jours, à une chaleur bien inférieure à celle qui est capable de décomposer la graisse, une once d'onguent de mercure récemment préparé, & une once de ce même onguent qui est devenu légèrement rance: celui qui étoit récemment préparé a laissé séparer trois gros de mercure qui s'est rassemblé au fond du vase, & l'autre n'en a laissé déposer qu'un gros & demi, ce qui fait des différences considérables: ces onguents figés ont conservé leur couleur grise, mais moins foncée: d'où il résulte que l'onguent de mercure récemment fait, est infiniment moins bon pour l'usage auquel on l'emploie, que celui qui est préparé depuis quelque temps. Il seroit très intéressant qu'on pût séparer de l'onguent de mer-

cure, cette combinaison de mercure avec l'acide animal de la pommade mercurielle, afin de l'examiner à part : cette idée est de M. Macquer, qui avoit déjà pensé que vraisemblablement le mercure ne guérit les maladies vénériennes, qu'autant qu'il est réduit dans l'état salin, c'est-à-dire, uni avec quelque substance saline qui le rend dissoluble dans les liqueurs de notre corps. Il n'est peut-être pas impossible de séparer cette combinaison saline de la pommade mercurielle, mais ce travail présente bien des difficultés; cet examen au reste offriroit de beaux phénomènes chymiques, & répandroit beaucoup de lumière sur l'usage du mercure administré en frictions.

Lorsqu'on mêle de vieux onguent de mercure, ou de la graisse un peu rance, avec du nouveau mercure, on accélère considérablement sa division & son extinction; ce qui vient toujours des principes que nous venons de poser, parceque l'acide animal, plus développé dans ces graisses, agit d'une manière plus directe sur le mercure, & le réduit plus promptement dans l'état salin.

Les Médecins & les Chirurgiens qui ont fait administrer des frictions, ont remarqué que l'onguent de mercure un peu rance occasionnoit plus de phlogoses & de petits boutons, que l'onguent de mercure nouveau & point rance : on attribue ordinairement cet effet à la rancidité de la graisse, & à son acide développé, qui corrode & ronge la superficie de la peau. Les bons Praticiens pensent encore que dans le temps des frictions, les racines des poils se trouvant fatiguées par le mouvement de la main de celui qui frotte, l'acide de la graisse porte mieux sur ces endroits que par-tout ailleurs. Mais il me semble qu'on doit plutôt attribuer ces effets à la combinaison du mercure avec l'acide de la graisse, & au mercure même très divisé : il y a même lieu de présumer que si l'on essayoit de frotter en même temps & légèrement une partie du corps avec de bon onguent de mercure, & une autre partie avec de la graisse prodigieusement rance, on ne remarqueroit que peu ou point de phlogoses de la part de cette dernière substance. Je suis d'autant plus en droit de

le soupçonner, que j'ai examiné un onguent qu'un Charlatan donnoit pour onguent de mercure, qui n'étoit qu'un mélange d'antimoine préparé & de graisse, & qui ne contenoit point de mercure : cet onguent étoit quelquefois fort rance, & n'a jamais occasionné de phlogoses comme l'onguent de mercure. L'intention de ce Charlatan, en employant ce mélange d'antimoine & de graisse, étoit de faire accroire qu'il avoit trouvé le moyen de purifier le mercure, & de l'empêcher de porter à la salivation : mais toutes les tentatives que l'on a faites à ce sujet ont été infructueuses, & il paroît qu'elles le seront toujours, parceque cela paroît dépendre de la nature même du mercure, & non des parties arsénicales que quelques personnes supposent être contenu dans le mercure.

Les acides végétaux réduits dans l'état résineux, huileux ou savonneux, comme les baumes naturels, les huiles végétales, soit fluides, soit épaissies, telles que l'huile d'olives & le beurre de cacao, n'ont pas à beaucoup près la même action sur le mercure en substance : toutes ces matières le divisent & l'éteignent à raison de leur viscosité ; mais leur acide ne se combine que difficilement & très imparfaitement avec le mercure. Lorsqu'on fait chauffer ces mélanges, le mercure s'en sépare entièrement, & les intermedes qui ont servi à l'éteindre, restent sans couleur. Mais il n'en est pas de même des acides végétaux dépouillés de la surabondance de leur matière huileuse, comme nous l'avons fait observer à l'article des pilules mercurielles, pour lesquelles nous nous sommes servis de la crème de tartre pour éteindre le mercure.

Autrefois on se servoit de térébenthine pour éteindre le mercure, avant d'ajouter la graisse, parcequ'on croyoit qu'elle l'éteignoit mieux que la graisse : plusieurs personnes s'en servent encore : on n'a discontinué de l'employer, que parcequ'on a remarqué que la ténacité & la viscosité de la térébenthine empêchoient que la main de celui qui donnoit les frictions, pût agir & couler librement en frottant. Mais d'après ce que nous venons de dire, il est facile de sentir qu'on a des raisons plus fortes pour cesser

d'éteindre le mercure par l'intermede de toutes ces matieres végétales. Quoi qu'il en soit, comme il est difficile de détruire des préjugés, je vais donner la recette de la pommade mercurielle au beurre de cacao, qu'on a imaginé de faire pour les personnes délicates, & qui ne supportent qu'avec peine l'odeur de la graisse rance.

Plusieurs Praticiens ajoutent un peu de camphre à l'onguent de mercure, dans l'espérance de diminuer les effets qu'il a de porter à la bouche & d'occasioner la salivation; mais inutilement; cet effet tient à la nature émétique du mercure, effet qu'il produit lorsqu'il est calciné, ou lorsqu'il est seulement bien divisé.

Pommade mercurielle au Beurre de Cacao.

℥ Beurre de Cacao,	3 vj.
Huile de Ben,	3 ij.
Mercure revivifié du Cinabre,	3 j.

On triture ce mélange comme le précédent, dans un mortier un peu chaud, jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement éteint; ce qui est fort long.

R E M A R Q U E S.

Comme le beurre de cacao a une consistance très ferme; on est obligé de l'amollir avec un peu d'huile, & de triturer même le mélange dans un mortier qu'on entretient chaud. On peut, au lieu d'huile de ben, employer l'huile d'olives ou d'amandes douces: l'une ou l'autre ne mérite aucune préférence, & ne facilite pas mieux l'extinction du mercure. Si l'on emploie du beurre de cacao récent & non rance, on aura beaucoup de peine à former cette pommade comme elle doit l'être, dans l'espace de huit jours, même en la triturant sans discontinuer. En employant du beurre de cacao rance, on en vient à bout plus facilement, mais alors sa rancidité est aussi défagréable que celle de la graisse. De quelque maniere que l'on s'y prenne, il est impossible d'unir le mercure avec cette substance, comme avec les graisses animales. Quelques personnes mêlent à cette pommade, pendant l'extinction du

mercure , un peu d'onguent de mercure ordinaire , ce qui abrege considérablement sa préparation ; mais alors ce n'est plus le beurre de cacao qui éteint le mercure. J'ai conservé pendant dix années de la pommade mercurielle, faite avec du beurre de cacao très pur , & qui laissoit paroître encore des globules de mercure lorsqu'on l'imbi-
boit dans du papier gris , quoique cette pommade fût déjà rance depuis plusieurs années ; ce qui met en droit de soupçonner avec assez de vraisemblance , que , quoique les huiles des végétaux fournissent dans leur analyse chymique les mêmes principes que les graisses animales , elles en different néanmoins considérablement par des propriétés particulieres.

Onguent gris.

℥ Graisse de Porc , ℥ j.
Mercure crud , 3 ij.

On triture l'un & l'autre ensemble , jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement éteint.

Cet onguent sert à faire périr les poux & autres insectes Virtus. qui s'attachent au corps ; on en frotte les endroits qui en sont attaqués.

R E M A R Q U E S.

Cet onguent ne s'emploie qu'à l'extérieur pour détruire la vermine. Mais il paroît que la graisse seule pourroit produire le même effet. Ce soupçon est fondé sur ce que quelques personnes vendent pour de l'onguent gris, de la graisse colorée avec du noir de fumée , ou de charbon en poudre , de l'ardoise pulvérisée , ou avec de l'antimoine broyé , &c. Aucun de leurs onguents ne contient de mercure , & il paroît cependant que tous ces mélanges détruisent la vermine : peut-être cela vient-il de la rancidité de la graisse qu'ils emploient , peut-être aussi la graisse nouvelle produiroit-elle le même effet.

Des Emplâtres.

Les emplâtres sont de tous les médicaments externes

ceux qui ont le plus de consistance & de solidité ; c'est la seule chose qui les fasse différer des onguents , puisqu'ils sont composés , comme eux , d'huile , de cire , de suif , de poudres , de gommes & de différentes chaux de plomb.

Il paroît que les emplâtres ont été inventés afin que , par leur consistance ferme , ils puissent mieux que les onguents , rester appliqués à la peau. Cette consistance les met hors d'état de couler comme les autres préparations graisseuses , qui s'étendent par la chaleur du corps plus loin qu'on ne veut.

On peut , par rapport aux matieres qui servent à donner la consistance aux emplâtres , distinguer deux especes d'emplâtres : savoir , ceux qui doivent leur consistance emplastique à de la cire , à du suif , à de la poix résine , enfin à toutes les matieres seches , solides , & qui ne sont point des préparations de plomb. Ces emplâtres sont prompts & faciles à préparer : ils n'exigent que des manipulations très ordinaires : ils ne sont assujettis à aucune cuite qu'il faille saisir pour les avoir à leur consistance.

Les autres emplâtres sont ceux qui doivent la plus grande partie de leur consistance à des chaux de plomb , comme la litharge , le minium & la céruse. Ces especes d'emplâtres different des précédents , en ce qu'ils sont des composés savonneux , ou des especes de savons métalliques , mais qu'on ne doit pas confondre avec les savons salins , ou les vrais savons.

Ces emplâtres exigent pour leurs préparations , des manipulations différentes : ils sont assujettis à un degré de cuisson qui se détermine par plusieurs circonstances dont nous parlerons dans les détails.

Les matieres qui servent à donner de la consistance aux premiers emplâtres dont nous avons parlé , sont aussi employées pour achever d'en donner à ceux qui sont faits avec des préparations de plomb. Lorsqu'on y emploie la cire , on ne la met que sur la fin de leur cuite , parceque si on la mettoit en même temps que les préparations de plomb , elle souffriroit un trop grand degré de chaleur , & elle se décomposeroit en partie. Les matieres dont on

se fert dans ce dessein , ne donnent pas toutes le même degré de consistance , quoiqu'employées dans des proportions égales ; & ce ne sont pas celles qui sont les plus seches , qui augmentent davantage la consistance des emplâtres.

La poix résine , & toutes les résines seches pulvérisables , & qu'on ne peut ramollir entre les mains , ne donnent pas à beaucoup près autant de consistance que la cire , qui n'est ni aussi seche , ni aussi cassante. Ces différences sont si grandes , que huit onces de cire blanche ou jaune donnent plus de consistance , que quatre livres de poix résine , ou toute autre résine seche , quoique ces dernières acquierent encore plus de consistances chaque fois qu'on les fait fondre , à raison d'une portion de leur huile essentielle qui se dissipe : au lieu que la cire fondue à plusieurs reprises , à un semblable degré de chaleur qui ne peut décomposer ni l'une ni l'autre , ne change point de consistance.

J'attribue ces différences à l'arrangement que les parties de la cire prennent entre elles en se figeant , arrangement qui est différent de celui de la résine.

La cassure d'un morceau de cire est poreuse & garnie de petites éminences , comme la cassure d'un métal , & c'est ce que l'on nomme *le grain* pour l'un & pour l'autre.

La cassure de toutes les matieres résineuses est compacte , lisse , brillante , sans grain , comme celle d'une matiere vitrifiée : c'est ce qui est cause qu'elles sont aigres & cassantes comme du verre. Cette disposition des résines ne permet pas l'introduction d'une nouvelle substance entre leurs parties.

Mais la cire , à cause de l'arrangement qu'elle est susceptible de prendre en se figeant , admet dans sa propre substance des matieres qui lui sont analogues , comme les matieres des onguents & des emplâtres , & elle force ces nouvelles substances , en se combinant avec elles , à prendre l'arrangement qui est particulier à la cire. Il y a lieu de présumer que la cire , par cette raison , est susceptible d'augmenter de pesanteur spécifique en se combinant avec

différents corps qui lui sont analogues, & même moins pesants qu'elle, comme cela arrive à plusieurs métaux qui se pénètrent mutuellement pendant leur fusion, & qui augmentent de pesanteur spécifique.

Les chaux de plomb donnent beaucoup de consistance aux emplâtres, en se combinant réellement avec les huiles & les graisses qu'on fait entrer dans leur composition. On cuit ces emplâtres de deux manières; ou sans eau, ou avec de l'eau. Dans le premier cas, on a intention de brûler un peu, ou de torréfier les matières grasses qui dissolvent les préparations de plomb: ces emplâtres ont une couleur noire. Dans le second cas, on n'a pas la même intention; on met de l'eau avec l'huile & la litharge, afin de conserver à ce mélange sa couleur blanchâtre. Il paroît que la matière inflammable des huiles & des graisses attaque autant les préparations de plomb que leur acide qui se développe un peu pendant leur cuite, puisqu'il ne se fait aucune déperdition, & qu'on trouve, après la cuite de l'emplâtre, le même poids des matières employées! Au reste, nous n'entendons parler que de ces derniers emplâtres qu'on ne brûle point.

Il paroît encore que, dans la préparation des emplâtres avec des chaux de plomb, on s'est contenté de trouver les proportions convenables de ces substances relativement de l'une à l'autre, & de ne leur donner qu'une cuite moyenne & suffisante pour l'usage qu'on en fait ordinairement, mais qu'on n'a point examiné quel peut être le plus grand degré de consistance qu'un mélange d'huile & de litharge peut acquérir en le cuisant long-temps sans le brûler. Je fais cette observation, parceque j'ai remarqué que ces emplâtres, comme le diapalme & le diachylum simple, durcissent considérablement en vieillissant, & plus promptement que les autres, sans diminuer de poids; ce qui, par conséquent, ne peut venir d'une déperdition de substance, mais bien d'une autre cause. Il paroît que cela vient de ce que l'acide des huiles se développe par le temps, & qu'il agit d'une manière insensible sur la chaux de plomb déjà dissoute: il les divise & subdivise davantage; ce qui suffit pour absorber

la matiere qui leur donnoit un peu de souplesse. Ces phénomènes ont lieu principalement lorsque les emplâtres commencent à rancir. Quelques personnes prétendent que les emplâtres qui sont dans cet état, n'ont que de mauvaises qualités : cependant les Chirurgiens ne remarquent aucune différence des emplâtres anciennement ou nouvellement faits, plusieurs même recherchent ceux qui sont anciennement faits, & ils leur trouvent de meilleures qualités. Quoi qu'il en soit, ceci est l'objet de l'expérience.

Les emplâtres dans lesquels il n'entre point de préparations de plomb, durcissent & rancissent par le temps ; ils perdent sensiblement de leur poids, parcequ'ils se dessèchent en laissant dissiper un peu de leur substance la plus ténue.

Les poudres qu'on fait entrer dans les emplâtres, sont assujetties aux règles que nous avons établies en parlant de celles qu'on fait entrer dans les électuaires ; c'est-à-dire que toutes les matieres pulvérisables doivent être réduites en poudres chacune séparément, afin qu'on soit sûr de les employer dans les proportions demandées. On ne doit les y faire entrer que dans les proportions convenables : on se règle toujours sur le poids des matieres grasses qui forment le corps des emplâtres : c'est environ un huitieme pour les matieres végétales seches, & qui ne peuvent se mêler sans se dissoudre : elles donnent beaucoup de consistance aux emplâtres.

On peut faire entrer dans les emplâtres une beaucoup plus grande quantité de résines & de gommes résines, parcequ'elles se dissolvent en totalité ou en partie, & qu'elles donnent moins de consistance aux emplâtres, en les y faisant entrer au même poids que les autres matieres végétales ; on mêle ordinairement ces poudres, lorsque les emplâtres sont cuits & à demi refroidis. Quelquefois on les mêle aux emplâtres, tandis qu'ils sont encore bien chauds, afin qu'elles se liquéfient ; ce qui facilite leur mélange plus intime avec le reste de la masse.

Il y a encore un grand nombre de remarques à faire sur les emplâtres ; mais la plupart étant particulieres à chaque

espece , nous aurons soin d'en faire mention dans les détails.

Lorsque les emplâtres sont faits , on est dans l'usage de les diviser par petits rouleaux de quatre ou cinq pouces de long , & du poids d'une once , de deux onces , ou de quatre onces : on les nomme *Magdaleons* : on les enveloppe ensuite de papier , afin qu'ils ne se collent point ensemble.

Mais il y a quelques remarques à faire sur la maniere de rouler les emplâtres , & qui sont relatives à leur nature.

Lorsqu'on veut les rouler , on prend un morceau de l'emplâtre , d'un poids déterminé , comme de quatre onces : on le manie entre les mains trempées dans l'eau froide , afin qu'il ne s'y attache point ; c'est ce que l'on nomme *malaxer*. Lorsqu'il est suffisamment ramolli , on le roule sur une pierre bien unie pour en former un rouleau de vingt pouces de long , & de grosseur égale par-tout : on le partage ensuite en quatre parties égales. On pose pour cela une lame de couteau sur l'endroit où l'on veut le couper , & l'on fait rouler l'emplâtre sur la pierre , à mesure qu'on le coupe , par ce moyen , on n'aplatit point le bout de l'emplâtre en le coupant.

Tous les emplâtres qui ne contiennent que peu ou point de matieres extractives ou gommeuses , peuvent être malaxés aussi long-temps qu'on le veut. Quelquefois il est nécessaire de les manier long-temps , afin de mêler plus intimement certaines substances qu'on n'a pu incorporer suffisamment. Mais tous les emplâtres qui sont dans un état contraire , comme le diabolatum , l'emplâtre de *Vigo* , l'emplâtre de ciguë , &c. qui contiennent beaucoup de matieres extractives , ne doivent pas être malaxés long-temps , parceque l'eau qu'on emploie pour cela , dissout une partie des extraits , & les emporte hors de l'emplâtre : d'ailleurs il reste toujours un peu d'eau qui ramollit les matieres extractives , & diminue d'autant plus la consistance de l'emplâtre. Il faut , pour éviter cet inconvénient , ne malaxer ces emplâtres que le temps qui est nécessaire pour
les

les réduire en rouleaux : on les pose à mesure sur une autre pierre frottée d'un peu d'huile, afin qu'ils n'y adherent point.

Lorsque les magdaléons d'emplâtres sont suffisamment refroidis & durcis, on les enveloppe de papier qu'on ploie par un des bouts : on coupe l'autre bout le plus proprement qu'il est possible, & on lui laisse déborder l'emplâtre d'environ une ligne : on l'humecte un peu avec le bout de la langue, & on enfonce légèrement dans l'emplâtre ce rebord de papier avec la pointe d'un canif, de distance en distance, pour que cela forme alternativement une petite éminence & un enfoncement : cela se nomme *piquer un emplâtre*.

Des Emplâtres qui ne contiennent point de préparation de Plomb.

Emplâtre de Blanc de Baleine.

℥	Cire blanche,	℥ iv.
	Blanc de Baleine,	℥ ij.
	Huiles de quatre Semences froides,	℥ j β.

On fait liquéfier ces substances ensemble à une chaleur modérée : on agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit presque refroidi, & on en forme des magdaléons. Cet emplâtre devant être d'un grand blanc, on doit le faire & le rouler avec beaucoup de propreté.

Cet emplâtre est adoucissant : il modere l'âcreté des Vertus, matieres qui sortent des plaies.

Emplâtre d'ANDRÉ DE LA CROIX.

℥	Poix résine,	℔ j.
	Résine Elémi,	℥ iv.
	Térébenthine, } <i>āā.</i>	℥ ij.
	Huile de Laurier, }	

On fait liquéfier ces matieres ensemble sur un feu doux, & on passe le mélange au travers d'un linge, afin de séparer quelques impuretés qui se trouvent dans la résine élémi & dans la poix résine : on conserve cet emplâtre dans un pot. Comme il n'entre point de cire dans

sa composition, les magdaléons ne peuvent conserver leur forme : ils s'applatissent & coulent continuellement, quoique cet emplâtre soit assez sec pour se laisser casser par un mouvement brusque. Il est d'une ténacité considérable, lorsqu'il est appliqué sur la peau : on a besoin qu'il ait cette propriété, parcequ'on l'emploie pour retenir & empêcher de couler les pierres à cauterer qu'on applique sur quelque partie du corps.

Vertus. Il mondifie, il consolide, il est propre pour les contusions, pour les fractures & pour les dislocations.

Emplâtre contre la Rupture, du Prieur de Cabryan.

℥ Poix noire, ℥ j.
 Cire, } āā. ℥ iv.
 Térébenthine, }

On fait liquéfier ces matières ensemble à une chaleur douce; & lorsque le mélange est prêt à se figer, on ajoute les substances suivantes, réduites en poudre :

Labdanum, } āā. ℥ j β.
 Suc d'Hypocistis, }
 Terre sigillée, }
 Racines de grande Consoude, } āā. ℥ ij.
 Mastic en larmes, }
 Noix de Cypres, ℥ j.

On mêle ces poudres exactement : on forme un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Vertus. Il est propre pour les hernies : il résout les duretés, & il affermit la membrane après que l'intestin est repoussé : il est bon pour les fractures & les dislocations.

Emplâtre Oxycroceum.

℥ Colophane, } āā. ℥ iv.
 Poix de Bourgogne, }
 Cire jaune, }
 Térébenthine, ℥ j β.

On fait liquéfier ces substances ensemble : on les passe au travers d'un linge : on agite l'emplâtre; & lorsqu'il

commence à se figer, on ajoute les matieres suivantes, réduites en poudre fine :

Gomme Ammoniaque,	}	<i>āā.</i> ʒ j ʒ iij.
Galbanum,		
Oliban,		
Myrrhe,		
Mastic en larmes,		
Safran,		

On agite ce mélange jusqu'à ce qu'il soit exact : on forme du tout un emplâtre qu'on roule en magdaléons.

Cet emplâtre est résolutif : il fortifie les nerfs & les muscles. On l'emploie pour ramollir les duretés de la matrice, pour les fractures & les dislocations. Vertus.

Emplâtre de Mucilage.

℥ Huile de Mucilage,	ʒ vij ʒ.
Poix résine,	ʒ iij.
Térébenthine,	ʒ j.

On fait liquéfier ces matieres ensemble : on passe le mélange au travers d'un linge : on y fait liquéfier,

Cire jaune, ʒ ij.

On agite le mélange hors du feu, jusqu'à ce qu'il commence à se figer, & l'on y mêle les matieres suivantes, réduites en poudres :

Gomme Ammoniaque,	}	<i>āā.</i> ʒ ʒ.
Galbanum,		
Opopanax,		
Sagapenum,		
Safran,		ʒ ij.

On mêle le tout exactement avec un bistortier : on forme un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Cet emplâtre est émollient : il adoucit l'âcreté des plaies : il amollit : il pousse à la suppuration. Vertus.

Emplâtre Vésicatoire.

℥ Cire jaune,	ʒ ij.
Poix blanche, {	<i>āā.</i> ʒ vj.
Térébenthine, }	

B b b ij

On fait liquéfier ces matieres ensemble : on les tire hors du feu , & on les agite jusqu'à ce qu'elles commencent à se figer : alors on y mêle les poudres suivantes :

Cantharides ,	℥ iv.
Euphorbe ,	℥ iv.

On forme du tout un mélange exact , qu'on réduit en magdaléons.

Vertus. Cet emplâtre a deux usages principaux. 1°. On l'emploie dans l'apoplexie, la léthargie, la paralysie, où la chaleur naturelle est prodigieusement affoiblie : dans ces cas on doit se servir de l'onguent. On en étend sur de la peau, on saupoudre la surface avec des cantharides en poudre fine. On l'applique sur le gras des jambes, ou entre les deux épaules, après avoir frotté la partie avec du vinaigre. 2°. On fait usage de cet emplâtre pour d'étourner quelques humeurs qui se portent sur les yeux ou sur les dents; alors on peut employer l'emplâtre, si l'on craignoit que la chaleur naturelle du corps ne fît couler l'onguent dans ces derniers cas. On applique ces emplâtres à la nuque du col, ou derriere les oreilles.

L'onguent ou l'emplâtre vésicatoire a la propriété de faire élever des ampoules qui se remplissent de sérosités, & de procurer un écoulement aux humeurs qui auroient de la disposition à se fixer. Vingt-quatre heures après que l'emplâtre a été appliqué, on le leve, on ouvre avec des ciseaux les vessies qui se sont formées, & on applique dessus des feuilles de poirée, sur lesquelles on a étendu un peu de beurre frais, afin d'entretenir l'écoulement de la sérosité. Quelquefois on met en place de beurre, un peu d'onguent basilicum; & suivant que cela est nécessaire, on ajoute à cet onguent un peu de cantharides en poudre, afin de procurer un plus grand écoulement de sérosité.

Lorsqu'on applique ces vésicatoires à quelques parties du corps, il faut faire attention à l'effet qu'ils produisent dans l'intérieur : il arrive souvent que leurs principes passent dans les voies de la circulation, se portent sur la vessie, & occasionnent des ardeurs & des accidents fâcheux. Les

remèdes qui conviennent alors sont les adoucissants, & les infusions mucilagineuses.

R E M A R Q U E S.

Cet emplâtre, comme nous venons de le dire, s'emploie le plus souvent pour être appliqué sur quelque partie du corps, dans le cas où la chaleur du corps est tellement affoiblie, que quelquefois elle est insensible. J'ai remarqué que ne pouvant s'amollir, il ne produisoit qu'une légère rougeur à la peau, même après avoir été appliqué pendant trente-six heures, parcequ'il se trouve d'une consistance trop ferme : mais il n'en est pas de même, lorsque le corps a sa chaleur naturelle, & qu'on a recours à cet emplâtre pour détourner quelques humeurs : c'est ce qui oblige de l'avoir sous deux consistances différentes, pour être employé dans ces différents cas. Il convient alors de supprimer la cire de cette recette, & de mettre en place une once & demie d'huile d'olives : il se trouve alors d'une *consistance d'onguent*, & produit des effets considérables dans les cas dont nous parlons, sans couler hors de l'endroit où on l'applique. On est dans l'usage de saupoudrer avec la poudre de cantharides l'emplâtre vésicatoire, après qu'on l'a étendu sur un morceau de peau ou de linge.

Depuis quelques années on a mis en usage un vésicatoire plus doux, qui n'a pas les inconvénients des cantharides, & auquel on trouve les mêmes avantages : il produit des ampoules par où s'écoulent les humeurs qu'on veut détourner. Ce sont les tiges de *bois sain*, ou *thymalea*, ou *garou*, dont je veux parler.

Usage du Thymalea en vésicatoire.

On choisit des tiges de la grosseur d'une plume à écrire, & qui ont l'écorce bien lisse : on en coupe un morceau d'environ six lignes de long : on le fait tremper dans de l'eau tiède ou dans du vinaigre, pendant une demi-heure, afin de ramollir l'écorce : on la fend avec un canif : on sépare le bois qui est dans l'intérieur, & on le jette comme

inutile : on applique l'écorce ainsi séparée , sur la partie où l'on veut produire un vésicatoire , après l'avoir frottée avec un peu de vinaigre : au bout de vingt-quatre heures il a fait son effet : on leve l'appareil : on applique sur les ampoules un peu de beurre frais : on réitere le même vésicatoire sur les mêmes endroits autant qu'on le croit nécessaire , & à mesure que les ampoules se guérissent.

Emplâtre de Bétaine.

2℥ Cire jaune , .	}	āā.	℔ ss.
Poix résine ,			
Poix blanche ,			
Suc non dépuré de Bétaine ,			℔ j.
Ache ,	}	āā. ℔ ss.	
Menthe ,			
Plantain ,			
Sauge ,			
Scrophulaire ,			
Verveine ,			

On met toutes ces substances ensemble dans une bassine : on place le vaisseau sur un feu doux : on fait chauffer le mélange jusqu'à consommation de presque toute l'humidité , & l'on ajoute ,

Résine Elémi ,	℥ ij.
Térébenthine ,	℥ iij.

On fait liquéfier : on passe le mélange au travers d'un linge : on le laisse se figer sans le remuer : on sépare la masse d'avec les feces : on la fait liquéfier de nouveau pour la ramollir en consistance de graisse seulement , & on ajoute les poudres suivantes :

Mastic en larmes ,	}	āā.	℥ j.
Oliban ,			

On agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact , & l'on forme un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Vertus. On emploie cet emplâtre pour les plaies de la tête , & les douleurs de rhumatisme : il faut raser la partie avant de l'appliquer. Il est résolutif dans les contusions & les tumeurs naissantes.

R E M A R Q U E S.

La beauté & la perfection d'un emplâtre est de ne contenir aucune matiere grumelée : il est difficile de faire celui de bétouine sans grumeaux , & de lui conserver sa couleur verte , en employant la manipulation qu'on trouve décrite dans tous les Dispensaires. Pendant l'évaporation des suc , leur matiere mucilagineuse se coagule , leur fécule se rassemble & forme quantité de grumeaux dispersés dans la masse de l'emplâtre , & qu'on ne peut faire disparoître qu'en passant cet emplâtre au travers d'un linge , comme nous le disons : il reste sous la forme d'un marc dans le linge : la partie vraiment résineuse de ces suc se dissout , & reste combinée avec les matieres de l'emplâtre. Si l'on se sert du suc dépuré , comme quelques Pharmacopées le prescrivent , l'emplâtre n'a aucune couleur verte , parceque , pendant leur clarification , on en a séparé toute la matiere résineuse colorante. D'autres Dispensaires font entrer dans cet emplâtre des plantes fraîches , qu'on a réduites en pâte dans un mortier : il est certain que par cette méthode l'emplâtre est d'un beau verd ; mais comme il se trouve mêlé dans une grande quantité d'herbes , qu'il faut séparer par l'expression , il reste parmi ces herbes une partie de l'emplâtre qui est en pure perte , & qu'on ne peut séparer , parcequ'il se fige avant qu'on ait le temps de l'exprimer. La résine élémi contient des principes volatils odorants ; c'est pour n'en rien perdre que nous recommandons de la mettre sur la fin de la coction des plantes.

Emplâtre de Mélilot.

℥	Fleurs de Mélilot , récentes ,	℔ iij.
	Suif de Bœuf ,	℔ iv.
	Poix blanche ,	℔ vj.
	Cire jaune ,	℔ iij.

On contuse dans un mortier de marbre , avec un pilon de bois , les fleurs de mélilot : on les met dans une bassine avec le suif de bœuf : on fait cuire ce mélange à petit feu ,

Bbb iv

Jusqu'à ce que la plus grande partie de l'humidité soit dissipée : on ajoute la poix blanche : lorsqu'elle est liquéfiée, on passe le mélange avec expression au travers d'un linge ferré : on fait liquéfier cette masse avec la cire : on agite l'emplâtre jusqu'à ce qu'il soit refroidi, & on forme des magdaléons. Il amollit : il résout.

Vertus.

Emplâtre de Ciguë.

℥ Poix résine,	℔ j ℥ xiv.
Cire jaune,	℔ j ℥ iv.
Poix blanche,	℥ xiv.
Huile de Ciguë,	℥ iv.
Feuilles de Ciguë contusée,	℔ iv.

On met toutes ces substances dans une bassine : on les fait chauffer à petit feu, jusqu'à presque consommation de toute l'humidité : on passe le mélange au travers d'un linge en exprimant fortement : on laisse refroidir la masse : on la sépare de ses feces : ensuite on fait liquéfier l'emplâtre dans une bassine propre, & l'on ajoute,

Gomme Ammoniaque en poudre, . . . ℔ j.

On mêle le tout exactement, & l'on forme un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Vertus

Il est fort résolutif. On s'en sert pour fondre les humeurs squirrheuses, pour les loupes, pour les scrophules, pour ramollir la dureté des cancers & pour les résoudre.

Emplâtre Magnétique.

℥ Sagapenum,	} āā. ℥ vj.
Gomme Ammoniaque,	
Galbanum,	} āā. ℥ ix.
Cire jaune,	
Térébenthine,	} āā. ℥ vj.
Aimant Arsénical en poudre fine,	
Colcotar lavé & séché,	} āā. ℥ ij.
Huile fétide de Succin,	

On fait dissoudre les gommés dans du vinaigre ordinaire à une chaleur modérée : on passe la dissolution au travers d'un linge : on remet la liqueur dans la bassine après l'avoir nettoyée, & on la fait évaporer jusqu'à ce qu'elle forme une masse solide. On ajoute la cire jaune

coupée par morceaux, & la térébenthine ; quand la cire est fondue, on tire le vaisseau du feu, & on met les poudres qu'on mêle exactement : lorsque l'emplâtre est à demi refroidi, on ajoute l'huile de succin : on la mêle exactement, & on divise l'emplâtre par magdaléons d'une once. On obtient ordinairement deux livres onze onces d'emplâtre.

On dit cet emplâtre bon pour les charbons pestilentiels, pour les écrouelles : il fait sortir l'humeur scrophuleuse, & il les consolide : il déterge & mondifie les ulcères re- Vertue
belles.

R E M A R Q U E S.

Le colcotar est le vitriol de mars calciné jusqu'au rouge : dans cet état il est très stiptique, parcequ'il retient un peu d'acide vitriolique en partie combiné avec la terre du fer : c'est pour séparer cette matière qu'on recommande de laver le colcotar : on le fait sécher, & ensuite on le pulvérise.

On fait l'aimant arsénical de la manière suivante :

Aimant arsénical.

℥ Antimoine crud ,	} āā. ℥ vj.
Arsenic blanc ,	
Soufre jaune ,	

On pulvérise ces trois substances : on les mêle, & on les fait fondre dans un creuset, à une chaleur capable de faire rougir légèrement le creuset. Lorsque la matière est bien fondue, on la coule sur une plaque de cuivre légèrement graissée : c'est ce que l'on nomme *Aimant arsénical*. on le réduit en poudre pour s'en servir au besoin. Pendant la fonte il ne se fait presque pas de déchet.

Cire verte.

℥ Cire jaune ,	℔ ij.
Poix résine ,	℥ xij.
Térébenthine ,	℥ vj.
Verd-de-gris en poudre ,	℥ iij.

On fait liquéfier la cire, la poix résine & la térében-

thine : on ajoute le verd-de-gris réduit en poudre fine , & on l'introduit dans l'emplâtre en le faisant passer au travers d'un tamis : on agite le mélange avec un bistortier , afin de mêler le verd-de-gris ; on continue d'agiter jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment refroidi. On met la masse en magdaléons. C'est la *cire verte* , qu'on nomme aussi emplâtre de *cire verte*.

Quelques Dispensaires demandent six onces de verd-de-gris dans cette recette ; mais je trouve qu'il y en a moitié de trop ; c'est pour cette raison que nous en supprimons trois onces ; ceux qui voudront rendre cet emplâtre plus actif , peuvent ajouter la dose entière de verd-de-gris.

Vertus. Cet emplâtre s'emploie pour les poireaux , pour les cors des pieds , & pour ronger les bords de certaines plaies.

Des Emplâtres dans lesquels on fait entrer des préparations de Plomb.

Emplâtre Diapalme.

℥ Litharge ,	} āā. ℥ iij.
Huile d'Olivres ,	
Axunge de Porc ,	
Eau ,	

On met toutes ces substances ensemble dans une bassine de cuivre , sur un feu capable d'occasionner une ébullition modérée : on remue ce mélange sans discontinuer , avec une spatule de bois , pendant une heure ou deux , ou jusqu'à ce que le mélange soit devenu d'un blanc sale , & qu'il ait acquis une consistance emplastique , un peu mollette : on a soin d'ajouter de l'eau de temps en temps , à mesure que celle de la bassine s'évapore , afin que l'emplâtre ne reste jamais sans eau. Lorsque cet emplâtre a la consistance convenable , on ajoute ,

Vitriol blanc , dissous dans q. s. d'eau ,	℥ iv.
Cire blanche ,	℥ ix.

On tient le vaisseau sur le feu jusqu'à ce que la cire soit bien liquéfiée , & que toute l'humidité soit évaporée ; ce que l'on reconnoît lorsque l'emplâtre ne boursoufle plus. Mais il faut bien ménager le feu sur la fin , car il

change de couleur & devient gris en un instant par l'action d'un feu un peu trop fort ou trop long-temps continué, parcequ'alors l'emplâtre se trouve sans humidité. Lorsqu'il est cuit, & suffisamment refroidi, on en forme des magdaléons.

Il dessèche, il amollit, il résout, il déterge, il cicatrise. Vertus.

Souvent on amollit cet emplâtre en le mêlant avec le quart de son poids d'huile d'olives, afin de lui donner une consistance d'onguent. C'est ce que l'on nomme *Cérat de Diapalme*.

R E M A R Q U E S.

Cet emplâtre devant être d'une couleur blanche, on le cuit avec de l'eau; ce qui forme une sorte de bain-marie, & le met dans le cas de ne pas recevoir immédiatement la chaleur, qui changeroit considérablement sa couleur, en brûlant un peu les matieres graisseuses. L'eau empêche encore la réduction de la litharge, parcequ'elle ne peut recevoir qu'un degré de chaleur modéré, & bien inférieur à celui de l'huile. On remue, sans discontinuer, avec une spatule, afin que la litharge, qui est très pesante, ne se tienne pas au fond de la bassine, & que par l'agitation elle puisse se mêler avec l'huile & la graisse. On sent par cette raison, que lorsque l'on met une très grande quantité d'eau à la fois, comme quelques personnes le pratiquent, l'huile qui nage sur l'eau, se trouve trop éloignée de la litharge, & ne se combine avec elle que très difficilement. Ceux qui mettent beaucoup d'eau à la fois, le font par crainte de brûler l'emplâtre, & pour ne pas être obligés d'en remettre souvent; mais alors la combinaison des graisses avec la litharge devient prodigieusement longue à faire. Il vaut mieux n'en mettre que peu à la fois, la renouveler souvent, & ne jamais attendre qu'elle soit dissipée entièrement, parcequ'alors, sur-tout lorsque l'emplâtre est chaud, l'eau se réduit sur-le-champ en vapeurs très dilatées: elle s'évapore subitement, & occasionne un bruit & un pétitement considérable, en faisant sauter une partie de l'emplâtre hors de la bassine, avec danger

d'être brûlé par les jets de matiere chaude. Lorsque l'emplâtre est bien chaud, & qu'il se trouve sans eau, il faut tirer le vaisseau hors du feu, & attendre que le mélange soit bien refroidi avant d'en ajouter. On s'apperçoit que l'emplâtre ne contient que peu ou point d'eau, lorsqu'il cesse de bouillonner & qu'il diminue considérablement de volume, parceque c'est l'eau qui occasionne tout le gonflement & l'ébullition qu'on remarque pendant sa cuite.

Pendant que les matieres grasses se combinent avec la litharge, on remarque que le mélange change de couleur : de rougeâtre qu'il étoit d'abord, il devient blanchâtre ; & lorsqu'il est cuit, il est d'un assez beau blanc : c'est un premier signe de sa cuite. On reconnoît qu'il est suffisamment cuit ; 1°. lorsqu'il ne paroît plus de litharge ; 2°. à sa couleur blanche ; 3°. lorsqu'en en mettant un peu refroidir dans de l'eau froide, il y acquiert une consistance mollette, comme de la cire ramollie entre les doigts ; 4°. enfin lorsqu'il est entièrement privé d'humidité, & qu'il est encore liquide. Si on l'agite brusquement avec la spatule, on voit s'élever hors de la bassine des bulles très légères remplies d'air, semblables à celles qui s'élèvent de l'eau de savon & qui voltigent au gré du vent. Ce dernier phénomène est singulier, & n'arrive qu'aux emplâtres dans lesquels les préparations de plomb ont été cuites avec les graisses ; ce qui, joint avec le fait suivant, indique une sorte d'analogie avec le savon. Lorsque les emplâtres sont cuits, & qu'on leur a conservé une certaine quantité d'eau, cette eau, en se séparant de l'emplâtre pendant qu'il refroidit, reste blanche & laiteuse comme de l'eau de savon ; & lorsqu'il ne s'en trouve qu'une petite quantité, elle mouffe, par l'agitation, comme de l'eau de savon.

Toutes les remarques que nous avons faites jusqu'à présent, sont générales pour tous les emplâtres qui se font par la cuite avec des préparations de plomb, comme la litharge, le minium & la céruse, & auxquels on ajoute de l'eau en les cuisant. Comme ils présentent tous les mêmes phénomènes, & qu'on est obligé de les cuire de la même

maniere, avant que d'ajouter les autres ingrédients, nous ne dirons rien de plus que ce que nous venons d'exposer pour celui-ci; nous ferons seulement des remarques sur les manipulations qu'on emploie pour ajouter les autres ingrédients, & sur ce qui se passe pendant leur mixtion. Lors donc que l'emplâtre diapalme est cuit au point dont nous parlons, on ajoute le vitriol blanc, dissout comme nous l'avons dit, & la cire: on fait chauffer ce mélange jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée; sans quoi, il resteroit une partie du vitriol en dissolution dans l'eau, qui se sépare de l'emplâtre en refroidissant, & l'on a intention que ce sel métallique reste en entier combiné avec les autres substances.

Si, au lieu de vitriol blanc, on met dans cet emplâtre du colcorar broyé avec un peu d'huile, l'emplâtre est d'une couleur rouge, & il forme l'emplâtre *Diacalciteos*. Quelques personnes vendent pour l'emplâtre diapalme, un mélange d'huile & de blanc d'Espagne, elles ajoutent une petite quantité de cire blanche.

Emplâtre de Minium.

℥ Huile d'Olives,	℥ xx.
Minium,	℥ xij.
Eau,	℔ j.
Cire jaune,	℥ iiij.

On fait cuire ensemble l'huile & le minium avec l'eau: on agite ce mélange sans discontinuer, jusqu'à ce que la combinaison soit faite: alors on y fait liquéfier la cire, & l'on en forme des magdaléons lorsqu'il est suffisamment refroidi.

Cet emplâtre est siccatif: il cicatrise les plaies & les ulceres. Vertus.

R E M A R Q U E S.

Pendant la cuite de cet emplâtre, le minium perd sa couleur rouge: mais il y en a toujours une petite quantité qui ne la perd pas entièrement, ce qui est cause que cet emplâtre n'est pas blanc comme le diapalme: il est d'une couleur grise rougeâtre. Plusieurs personnes exigent qu'il soit

rouge ; mais la chose est impossible, par la manipulation qu'on est obligé d'employer. Lorsqu'on veut qu'il soit rouge, il faut ajouter en même temps que la cire, une demi-once de minium, qu'on ne fait que délayer sans le faire cuire.

Le minium est ordinairement rempli de grenailles de plomb, dont une partie est sous le brillant métallique, & une autre portion à demi calcinée ; c'est pourquoi il faut passer le minium au travers d'un tamis de soie avant que de l'employer, parceque la portion de plomb qui n'est pas réduite en chaux, ne peut se dissoudre dans l'huile.

Emplâtre de Nuremberg.

℥ Minium,	℥ viij.
Huile d'Olives,	℥ xiv.
Cire jaune,	℔ j.
Camphre,	} āā.
Suif de Mouton,	
Eau,	℥ vj.
	q. f.

On fait cuire ensemble le minium, l'huile d'olives, & le suif de mouton, avec l'eau : on agite le mélange avec une spatule de bois, jusqu'à ce que l'emplâtre soit suffisamment cuit : on y fait fondre la cire : on remue l'emplâtre jusqu'à ce qu'il soit à demi-refroidi : alors on y mêle le camphre, qu'on a réduit en poudre en le tirant avec quelques gouttes d'esprit de vin : on forme du tout un mélange exact, & on le réduit en magdaléons.

Cet emplâtre est siccatif : il cicatrise, il résiste à la gangrene.

R E M A R Q U E S.

Vertus. Cet emplâtre est d'une couleur à-peu-près semblable à celle de l'emplâtre de minium qu'on n'a point rougi, & cela pour les mêmes raisons que nous avons expliquées. Le camphre est une matière résineuse, concrète, très volatile : il ne doit se mettre dans l'emplâtre, que lorsqu'il est à demi figé : par ce moyen on ne perd rien du camphre. On peut, si l'on veut, au lieu de le pulvériser avec quelques gouttes d'esprit de vin, le réduire en bouil-

lie, en le mêlant avec un peu plus d'esprit de vin qu'il n'en faut pour le pulvériser : l'une ou l'autre méthode ne mérite aucune préférence.

Les Pharmacopées prescrivent du suif de cerf ; mais comme il est difficile d'en avoir de pur, nous croyons qu'on peut le remplacer par le suif de mouton. Quelques Pharmacopées prescrivent une plus grande quantité d'huile que nous n'en demandons, mais j'ai remarqué que lorsqu'on en met une plus grande quantité, l'emplâtre est trop mou.

Emplâtre connu sous le nom d'Onguent de Canette.

℥ Emplâtre Diacalciteos, . . .	} āā. ℥ j.
Diachylum gommé, . . .	
Cire jaune, . . .	
Huile d'Olives, . . .	
Colcotar,	

On broie sur un porphyre le colcotar avec six onces d'huile, & on le conserve à part.

D'une autre part, on fait fondre ensemble les emplâtres & la cire avec les dix onces d'huile restante, lorsque les matieres sont suffisamment liquéfiées, on ajoute le colcotar broyé : on mêle le tout exactement, & on forme un emplâtre dont on forme des magdaléons.

Emplâtre de Savon.

℥ Minium,	℥ j.
Blanc de Céruse,	℥ viij.
Huile d'Olives,	℥ ij s.
Savon blanc,	℥ iv.
Cire jaune,	℥ iij.
Eau,	q. f.

On fait cuire ensemble le minium, le blanc de céruse, & l'huile avec l'eau. Lorsque ce mélange a acquis la consistance convenable, on ajoute la cire jaune coupée par morceaux, & le savon raclé menu. Lorsque ces matieres sont liquéfiées, on tire l'emplâtre hors du feu ; on le laisse suffisamment refroidir, & on en forme des magdaléons.

Cet emplâtre ne s'emploie guere qu'avec du camphre :

on lui en ajoute une once , de la même manière que nous venons de le dire pour l'emplâtre de Nuremberg ; cela forme l'emplâtre de savon camphré.

Vertus. Il est propre pour résoudre les tumeurs , pour fortifier la matrice.

Emplâtre de Charpie.

℥ Charpie de vieux linge ,	℥ viij.
Huile d'Olives ,	℔ ij.
Eau ,	℔ j.

On réduit en charpie du vieux linge net : on la coupe menu : on la met dans une bassine avec l'eau & l'huile : on fait chauffer ce mélange jusqu'à consommation de presque toute l'humidité : on passe avec expression : on dépure l'huile pour en séparer l'humidité. Alors,

℥ Huile ci-dessus ,	℔ ij.
Céruse ,	℥ viij.
Litharge ,	℥ xij.
Poix noire ,	℥ ij.
Cire jaune ,	℥ viij.
Aloès pulvérisé ,	℥ j.
Myrrhe pulvérisée ,	℥ ij.
Encens mâle ,	℥ iij.

On fait cuire ensemble la litharge , la céruse & l'huile , sans eau : lorsque ce mélange a acquis la consistance convenable , on ajoute la poix noire & la cire jaune : on les fait liquéfier : on tire le vaisseau hors du feu : on agite l'emplâtre jusqu'à ce qu'il commence à se figer : alors on ajoute les poudres : on remue ce mélange jusqu'à ce qu'il soit exact. On forme du tout un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

La charpie ne pouvant rien produire dans l'huile, nous croyons que cette préparation est fort inutile : on peut
Vertus. faire cet emplâtre avec de l'huile d'olives sans charpie. Il mondifie & cicatrise les plaies & les ulcères.

Emplâtre de l'Abbé de GRACE.

℥ Huile d'Olives ,	℔ j.
------------------------------	------

Suc

Suc de Roses pâles dépuré, } $\bar{a}\bar{a}$. . \bar{z} viij.
 Litharge préparée,
 Blanc de Céruse, \bar{z} ij.

On fait cuire ces matieres ensemble dans une bassine de cuivre, en les agitant sans discontinuer avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'elles aient acquis une consistance emplastique. Alors on y fait liquéfier,

Cire jaune, \bar{z} iv.

On agite cet emplâtre jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi, & on en forme des magdaléons.

Il dessèche les plaies & les ulceres. On s'en sert pour *Verrus*. faire du sparadrap.

Emplâtre de l'Abbé D O Y E N.

\mathcal{R} Onguent de la mere, $\bar{t}\bar{b}$ j.
 Poix grasse, \bar{z} iv.
 Cire jaune, \bar{z} xij.

On fait fondre ensemble ces trois substances, & on forme du tout un emplâtre qu'on divise par magdaléons.

Emplâtre de Diachylum simple.

\mathcal{R} Litharge préparée, $\bar{t}\bar{b}$ iij.
 Huile de Mucilage,
 Décoction de racines de Glaïeul, } $\bar{a}\bar{a}$. $\bar{t}\bar{b}$ vj.

On prend six onces de racines de glaïeul nettoyyées & coupées par tranches : on les fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau pour avoir six livres de décoction : on en met une partie dans une bassine de cuivre, avec la litharge & l'huile : on fait cuire ce mélange en le remuant sans discontinuer avec une spatule de bois, & ayant soin de remettre de la décoction de temps en temps, afin que le mélange ne se trouve point sans humidité : on continue de le faire cuire jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance nécessaire : alors on retire le vaisseau du feu ; & lorsque l'emplâtre est suffisamment refroidi, on en forme une partie en magdaléons.

Vertus. Il est propre pour ramollir, pour digérer, pour mûrir, pour résoudre.

Emplâtre Diachylum composé.

℥ Emplâtre Diachylum simple, . . . ℥ iv.
 Cire jaune, }
 Poix résine, } āā. ℥ iij.
 Térébenthine, }

On fait liquéfier ces matieres ensemble sur un feu doux : alors on ajoute les gommes suivantes, qu'on a dissoutes & purifiées par le moyen du vin, & épaissies en consistance de miel très épais :

Gomme Ammoniaque, }
 Bdellium, } āā. ℥ j.
 Galbanum, }
 Sagapenum, }

Vertus. On agite le tout jusqu'à ce que le mélange soit exact : lorsqu'il est suffisamment refroidi, on en forme des magdaléons. Cet emplâtre est d'un grand usage, & est employé avec beaucoup de succès pour résoudre les tumeurs, ou pour les attirer à la suppuration. Quelques personnes font cet emplâtre avec de l'huile, de la craie & de la cire ; les uns ajoutent à ce mélange un peu de galbanum, pour lui donner l'odeur du vrai diachylum ; d'autres n'y ajoutent rien.

Emplâtre Divin.

℥ Litharge préparée, ℥ j.
 Huile d'Olives, ℥ ij.
 Verd-de-gris en poudre fine, ℥ j.
 Eau, q. s.

On fait cuire ces matieres ensemble dans une bassine de cuivre, ayant soin d'agiter sans discontinuer, & d'ajouter de l'eau à mesure qu'elle s'évapore : lorsque le mélange a acquis la consistance emplastique, on ajoute,

Cire jaune, ℥ viij.

On fait liquéfier la cire : on agite le mélange, &

lorsque l'emplâtre commence à se figer, on ajoute les matieres suivantes réduites en poudre fine :

Galbanum ,	}	āā.	3 ij 3 ij.
Myrrhe ,				
Bdellium ,				3 ij.
Gomme Ammoniaque ,				3 iij 3 iij.
Oliban ,				3 i 3 j.
Opopanax ,	}	āā.	3 j.
Mastic ,				
Aristoloché ronde ,				
Aimant préparé ,				3 j β.

On agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact ; & lorsque l'emplâtre est suffisamment refroidi, on en forme des magdaléons.

Il déterge, il mondifie, il cicatrise, il amollit, il résout *Vertus.*
les tumeurs : il est bon pour les contusions.

R E M A R Q U E S.

Cet emplâtre est d'une couleur rouge, lorsqu'on met le verd-de-gris cuire en même temps que la litharge, parceque le cuivre se ressuscite, comme pendant la cuite de l'onguent égyptiac : on est dans l'usage de mettre le verdet en même temps que la litharge. Lorsqu'on met le verdet sur la fin de la cuite de l'emplâtre en même temps que les poudres, il n'a pas le temps de se ressusciter, l'emplâtre reste d'une couleur verte : on ne pratique cette dernière méthode, que lorsqu'elle est prescrite. La pierre d'aimant qu'on fait entrer dans cet emplâtre doit être réduite en poudre impalpable : on la met dans le dessein d'attirer hors des plaies des portions de fer qui pourroient y être entrées ; mais il s'en faut de beaucoup que l'intention soit remplie, parceque lorsque l'aimant a été broyé & mêlé avec les corps gras de cet emplâtre, il a perdu toute sa vertu magnétique : il ne produit d'effet que comme dessicatif. L'emplâtre divin est de couleur rouge lorsqu'il est nouvellement fait ; mais il noircit à la surface quelque temps après : il n'y a que l'intérieur qui conserve sa couleur rouge pendant plusieurs années.

Emplâtre de la main de Dieu.

℥ Huile d'Olives,	℔ ij.
Litharge,	℔ j 3 j.
Eau,	q. f.

On fait cuire ces matieres ensemble dans une bassine de cuivre, ayant soin d'agiter le mélange sans discontinuer, avec une spatule de bois : lorsqu'il est cuit à sa consistance, on y fait liquéfier,

Cire jaune,	℔ j 3 iv.
-----------------------	-----------

La cire étant liquéfiée, on tire le vaisseau hors du feu ; & lorsque l'emplâtre est à demi refroidi, on y incorpore les substances suivantes, réduites en poudre :

Verd-de-gris,	3 j.
Gomme Ammoniaque,	3 iij 3 iij.
Galbanum,	3 j 3 ij.
Opopanax,	3 j.
Sagapenum,	3 ij.
Bdellium, } <i>āā.</i>	3 ij.
Oliban, }	
Myrrhe,	3 j 3 ij.
Mastic en larmes,	3 j.
Aristoloché ronde,	3 j.
Pierre calaminaire prép.	3 ij.

On agite l'emplâtre jusqu'à ce que le mélange soit exact, & on en forme des magdaléons lorsqu'il est suffisamment refroidi.

Vertus. Il a les mêmes vertus que l'emplâtre divin ; & on l'emploie de la même manière.

REMARQUES.

Cet emplâtre diffère peu de l'emplâtre divin, par les drogues qui le composent : sa plus grande différence vient du verd-de-gris qu'on ne met que sur la fin de la cuite : le cuivre n'ayant pas le temps de se ressusciter, conserve sa couleur verte, & la communique à cet emplâtre. Si absolument on trouvoit trop de difficulté à réduire en poudre la gomme ammoniaque, le galbanum, le sagapenum,

& le bdellium, on peut purifier ces gommés par le moyen du vinaigre, comme le prescrivent la plupart des Auteurs : à l'égard des autres, elles sont toujours sèches & friables, & peuvent se réduire en poudre facilement.

Emplâtre styptique de CROLLIUS.

℥ Minium,	}	āā.	℥ iij.
Pierre calaminaire prép.			
Litharge préparée,	}	āā.	℥ vj.
Huile de Lin, d'Olives,			
Eau,			q. s.

On fait cuire toutes ces substances ensemble dans une bassine, en les agitant sans discontinuer avec une spatule de bois : lorsque le mélange a acquis la consistance d'emplâtre, on y fait liquéfier,

Huile de Laurier,	}	āā.	℥ iij.
Cire jaune,			
Colophane,			
Térébenthine,			℥ iij.

Ces matières étant liquéfiées & bien mêlées, on tire la bassine hors du feu : & lorsque l'emplâtre est à demi refroidi, on y incorpore les poudres suivantes :

Résine de Genievre ou Sandaraque,	}	āā.	℥ j β.
Gomme Ammoniaque,			
Bdellium,			
Galbanum,			
Opopanax,			
Sagapenum,	}	āā.	℥ β.
Karabé préparé,			
Oliban,			
Myrrhe,			
Aloès,			
Aristoloché longue,	}	āā.	℥ vj.
ronde,			
Momie,			
Pierre Hématite préparée,			
Sang-Dragon,			
Bol de Blois préparée,	}	āā.	℥ β.
Vitriol blanc,			

Fleurs rouges d'Antimoine lavées , }
 Safran de Mars préparé par le Soufre, } *āā.* 3 j.

On agite l'emplâtre jusqu'à ce que le mélange soit exact ; & lorsqu'il est presque refroidi, on ajoute ,

Camphre , 3 ℥.

On fait dissoudre le camphre dans environ un gros & demi d'huile essentielle de genievre , pour en former une bouillie , & c'est dans cet état qu'on doit le mêler à l'emplâtre. On attend qu'il soit suffisamment refroidi , parce-que s'il étoit trop chaud , il volatiliserait une partie du camphre & de l'huile essentielle.

Vertus. Il digere : il mûrit : il mondifie : il cicatrise : il résout : il fortifie les nerfs & résiste à la gangrene.

Emplâtre de Grenouilles ou de VIGO, simple.

℥ Grenouilles , n°. xxiv.
 Vers de terre , ℥ j.
 Racines récentes d'Icble , }
 Aunée , } *āā.* . . . ℥ j.
 Fleurs seches de Camomille , }
 Lavande , } *āā.* . 3 j ℥.
 Matricaire , }
 Mélilot , }
 Vinaigre , } *āā.* ℥ ij.
 Vin blanc , }
 Eau , q. s.

On lave les vers de terre , à plusieurs reprises , dans du vin blanc , pour les dégorger de la terre & d'une portion de matiere mucilagineuse : on les met dans une bassine avec les grenouilles vivantes : on nettoie les racines & on les coupe par tranches : on les met dans la même bassine avec les fleurs , le vinaigre , le vin , & une suffisante quantité d'eau : on fait bouillir toutes ces choses pendant un quart d'heure : on passe la décoction avec expression : on la laisse déposer : on la tire par inclinaison , & on la met à part. Alors ,

℥ Litharge préparée , ℥ iv.
 Graisse de Porc , }
 Veau , } *āā.* ℥ j.

Huiles par infusion & décoction ,	}	āā. ℥ ℔.
de Grenouilles ,		
de Vers ,		
d'Aneth ,		
de Camomille ,		
de Lavande femelle ,		
d'Enula campana ,		
de Lis ,		

On met toutes ces choses dans une bassine de cuivre, avec une partie de la décoction précédente : on fait cuire ce mélange en le remuant sans discontinuer avec une spatule de bois, & on a soin d'ajouter de la décoction, à mesure que celle de la bassine s'évapore, jusqu'à ce que tout y soit entré. Lorsque la litharge est dissoute, & que l'emplâtre a la consistance qu'il doit avoir, on ajoute,

Huile de Laurier ,	℥ iv.
Cire jaune ,	℥ ij.
Styrax liquide purifié ,	℥ iv.
Térébenthine ,	℥ ij.

On fait liquéfier toutes ces substances, & l'on ajoute à la masse, lorsqu'elle est suffisamment refroidie, les drogues suivantes, réduites en poudre fine :

Oliban ,	}	āā. ℥ j.
Euphorbe ,		
Myrrhe ,		
Safran ,		
Viperes ,		℥ ij.

On mêle ces matieres exactement ; & sur la fin on ajoute,

Huile essentielle de Lavande ,	℥ j ℔.
--	--------

On forme du tout un emplâtre : on fait des magdaléons avec une partie seulement ; & à l'autre on ajoute du mercure, de la maniere expliquée dans la formule suivante.

L'emplâtre de Vigo sans mercure est résolutif, vulné- Vertus.
raire & fondant.

Emplâtre de Grenouilles ou de V I G O avec le mercure.

℥ Mercure crud ,	℥ j.
	Ccc iv

Styrax liquide, } āā. 3 ij.
 Térébenthine, }
 Emplâtre de Vigo, moitié de la masse.

On éteint le mercure avec le styrax & la térébenthine ; dans un mortier de fer. Lorsqu'il l'est suffisamment, on ajoute l'emplâtre qu'on a fait liquéfier un peu : on agite ce mélange avec le pilon de fer, & on le pile comme une masse de pilules, jusqu'à ce qu'il soit exact : on le tire hors du mortier, & on en forme des magdaléons.

Vertus. Cet emplâtre est résolutif : il amollit, & résout les humeurs froides : il est bon pour les loupes, pour les nodosités, pour les tumeurs vénériennes.

R E M A R Q U E S.

L'emplâtre de Vigo simple, & l'emplâtre de Vigo avec le mercure, sont d'un grand usage dans la Chirurgie. J'ai cru devoir rapporter leur recette sans y rien changer, & exposer ensuite les réformes dont ils paroissent avoir besoin, afin de simplifier ces emplâtres, & de les rendre plus efficaces & plus faciles à préparer. 1°. La décoction qu'on fait pour l'emplâtre de Vigo simple, paroît assez inutile. Les grenouilles, qui donnent le nom à cet emplâtre, & les vers de terre fournissent très peu de principes dans l'eau ; & en supposant qu'ils soient efficaces, ils se trouvent tellement masqués & affoiblis par le grand nombre des autres substances, qu'on peut regarder ces matières comme rien. Les substances odorantes des fleurs qu'on fait entrer dans cette décoction, perdent tout leur aromate pendant l'ébullition, & pendant la cuite de l'emplâtre : il ne reste que leur substance extractive, qui ne se trouve encore qu'en très petite quantité. Ne seroit-il pas mieux de supprimer de la décoction toutes ces substances aromatiques, & de faire entrer leurs poudres dans cet emplâtre, mais en moindre quantité ?

2°. Les grenouilles, les vers de terre, les lis, ne fournissent presque rien dans l'huile, comme nous l'avons fait remarquer ; & les huiles qu'on prépare avec ces matières n'ont pas d'autre vertu que l'huile d'olives pure.

3°. Les huiles d'aneth, de camomille, de lavande femelle & d'énula campana, préparées par infusion, contiennent les matieres résineuses & odorantes de ces substances; mais nous croyons qu'on peut les supprimer encore de cette composition, parceque, pendant la cuite de l'emplâtre, elles perdent toute leur odeur, & la matiere résineuse se décompose par la chaleur qu'elles éprouvent. Nous pensons, par cette raison, que toutes ces huiles peuvent être remplacées par de l'huile d'olives, en ajoutant sur la fin de la cuite de cet emplâtre un peu d'huile essentielle de ces mêmes végétaux.

4°. Nous avons fait observer précédemment, que toutes les matieres végétales balsamiques, telles que la térébenthine, le styrax liquide, &c. n'étoient ni propres à éteindre le mercure, ni en état de se combiner avec lui, comme on desiroit qu'il le soit dans cet emplâtre. D'ailleurs la méthode usitée pour introduire le mercure dans ce mélange n'est point commode : il est difficile de remuer le pilon dans une masse aussi ténace, & d'y distribuer bien uniformément le mercure : si l'on met l'emplâtre trop chaud dans le mortier, on fait dissiper une partie de l'huile essentielle de lavande, le mercure se sépare en gros globules, & s'échappe hors de l'emplâtre, lorsqu'on le malaxe entre les mains; celui qui y reste, est également en globules, qu'on apperçoit à la vue simple, & ne doit pas produire beaucoup d'effet. J'ai examiné beaucoup d'emplâtres de Vigo avec le mercure; j'y ai apperçu constamment des globules de mercure, que j'en ai fait sortir, en les ramollissant entre les mains au-dessus d'un papier blanc. Nous croyons qu'on peut remédier à tous ces inconvénients, en éteignant le mercure dans une quantité connue d'onguent de mercure, fait à parties égales de graisse & de mercure. Lorsque le mercure est bien éteint, on fait liquéfier l'emplâtre de Vigo simple : on le mêle au mercure éteint comme nous le dirons, & l'on ajoute les huiles essentielles sur la fin, lorsque l'emplâtre est presque refroidi. Voici donc de quelle maniere on peut faire cet emplâtre, en adoptant toutes les réformes que nous

proposons , & même en conservant les grenouilles , puisque ce sont elles qui lui donnent le nom.

Emplâtre de V I G O simple réformé.

℥ Grenouilles ,	n°. vj.
Racines d'Ieble ,	℔ j.
Vin blanc ,	} <i>āā.</i>	℔ ij.
Vinaigre ,		
Eau ,	q. f.

On fait du tout une décoction, & on la dépure, comme nous l'avons dit précédemment. Alors ,

℥ Litharge préparée,	℔ iv.
Huile d'Olives,	℔ iiij β.
Graisse de Porc, } <i>āā.</i>	℥ xv.
de Veau, }	
La décoction ci-dessus.	

On fait cuire toutes ces matieres en consistance d'emplâtre ; alors on ajoute & on fait liquéfier les matieres suivantes :

Huile de laurier ,	℥ iv.
Cire jaune ,	℔ ij.
Térébenthine ,	℥ ij.

Lorsque ces matieres sont liquéfiées & mêlées , on ajoute ,

Styrax liquide ,	℥ iv.
------------------	-----------	-------

Lorsque l'emplâtre est à demi refroidi , on y incorpore les poudres suivantes :

Oliban ,	} <i>āā.</i>	℥ j.
Euphorbe ,		
Myrrhe ,		
Safran ,		
Racines d'Aunée ,	℥ ij.
Fleurs de Camomille ,	} <i>āā.</i>	℥ vj.
Lavande ,		
Matricaire ,		
Mélilot ,		

Lorsque ces poudres sont mêlées exactement , & que

L'emplâtre est suffisamment refroidi, on sépare *six livres quatre onces* qu'on met à part; & dans la masse restante dans la bassine, on ajoute,

Huile essentielle de Lavande,	℥ ij.
d'Aneth,	} āā.	℥ j.
de Camomille,		

On mêle le tout exactement, & l'on forme un emplâtre qu'on réduit en magdaléons, parcequ'on l'emploie assez souvent sans mercure. On forme avec la portion que nous avons dit de mettre à part, l'emplâtre de Vigo avec le mercure, de la maniere suivante.

Emplâtre de VIGO, avec le mercure, réformé.

℥ Onguent de Mercure fait à parties égales,	℥ viij.
Mercure crud,	℥ xij
Emplâtre de Vigo ci-dessus,	℥ vj ℥ iv.
Huile essentielle de Lavande,	℥ ij.
d'Aneth,	} āā. . ℥ j.
de Camomille,	

On met dans une terrine vernissée, bien unie, l'onguent de mercure avec le mercure crud : on triture ce mélange avec un pilon de bois pendant dix ou douze heures, ou jusqu'à ce que le mercure soit bien éteint. Alors on fait liquéfier dans une bassine l'emplâtre de Vigo simple, & on le met dans la terrine avec le mercure : on pose la terrine sur un peu de cendres chaudes, afin que l'emplâtre ne se fige pas promptement : on agite ce mélange avec un pilon de bois, jusqu'à ce que le mercure soit bien mêlé; lorsque l'emplâtre est suffisamment refroidi, on y mêle les huiles essentielles : on forme des magdaléons avec cet emplâtre.

R E M A R Q U E S.

Au moyen de ce qu'on partage l'emplâtre en deux portions égales avant d'ajouter les huiles essentielles, la partie à laquelle on ajoute du mercure ne se trouve pas dépourvue de ces huiles essentielles, lorsqu'on vient à la faire

fondre pour y mêler le mercure , comme cela arrive par la manipulation ordinaire.

Les huit onces d'onguent de mercure contiennent quatre onces de mercure : elles sont suffisantes pour éteindre les douze onces qu'on ajoute , & infiniment mieux que la térébenthine & le styrax liquide ; sur-tout lorsque cet onguent est un peu vieux fait , pour les raisons que nous avons dites précédemment : au moyen de cette méthode , nous conservons les proportions du mercure dans les doses qu'elles sont prescrites dans les Dispensaires , & cette substance métallique se trouve tellement combinée avec les autres substances de l'emplâtre , qu'il n'est pas possible d'en appercevoir aucun globule , même à l'aide d'une bonne loupe.

Cet emplâtre est d'une couleur grise mercurielle , ou d'une couleur violette tirant sur le pourpre. Ces différences viennent du degré de chaleur de l'emplâtre , lorsqu'on le mêle avec le mercure. Dans l'emplâtre chauffé modérément , la couleur grise du mercure divisé ne change point ; mais lorsqu'il est bien chaud , le mercure prend en un instant une couleur violette tirant sur le pourpre , & se rassemble au fond de la terrine sous la forme d'un précipité très divisé , sans laisser paroître aucun globule de mercure , même à l'aide d'une bonne loupe : dans cet état il se mêle facilement à l'emplâtre , & il lui communique une couleur de lie de vin ; ce qui feroit croire que l'emplâtre ne contient point de mercure. Ce phénomène singulier me paroît bien difficile à expliquer ; cependant je crois qu'on peut présumer qu'il vient d'une combinaison plus intime du mercure , 1°. avec toutes les substances de l'emplâtre , 2°. avec l'espèce de sel métallique qui s'est formé pendant la cuite de l'emplâtre , par l'union du plomb ou de la litharge avec l'acide de l'huile. Quoi qu'il en soit , il est difficile de rendre raison comment ce sel agit sur le mercure divisé , & pourquoi , en se combinant ensemble , le mélange devient d'une couleur purpurine.

Emplâtre Diabotanium.

℞ Feuilles & racines récentes de Bardane ,	}	āā. ʒ vj.
Herbe aux Teigneux ,		
Souci ,		
Ciguë ,		
Chamæpitys ,		
Livèche ,		
Valériane major ,		
Angélique ,		
Enula campana ,		
Raifort Sauvage ,		
Concombre Sauvage ,		
Scrophulaire ,		
Petite Joubarbe ,		
Chélidoine major ,		
minor ,		
Gratiolle ,		

On lave toutes ces plantes , & on les nettoie des matières étrangères : on les coupe menu : on les fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau : on passe la décoction avec expression : on refait bouillir le marc dans de nouvelle eau : on mêle les liqueurs , & on leur ajoute ,

Suc de Ciguë ,	}	āā. . . ℥ iv.
Chélidoine major ,		
d'Orval ,		
de petite Joubarbe ,		

On fait prendre quelques bouillons à ces liqueurs : on les passe au travers d'un blanchet , & on les fait épaisir en consistance d'extrait : mille livres de plantes , prises dans les proportions décrites m'ont rendu quarante & une livre d'extrait d'une bonne consistance. Lorsque l'extrait est fait , on ajoute sur chaque livre les gommés résines suivantes , purifiées par le vinaigre scillitique , & épaissies en consistance d'extrait ,

Galbanum ,	}	āā. . . ʒ iv.
Gomme Ammoniaque ,		
Opopanax ,		
Sagapenum ,		

On fait chauffer ces matières , & on les agite jusqu'à

ce que le mélange soit exact : on les conserve à part.
Alors,

℥ Litharge préparée,	℔ ij.
Huile d'Oives,	℔ j.
de petits Chiens, } de Mucilage, }	āā. ℥ viij.
Eau,	q. f.

On fait cuire la litharge avec les huiles & de l'eau qu'on ajoute à mesure qu'il est nécessaire : on agite le mélange avec une spatule de bois, jusqu'à ce que ces matieres aient acquis la consistance d'emplâtre : alors on ajoute,

La totalité de l'Extrait ci-dessus, chargé des Gommés-résines.

Soufre vif en poudre, ℥ xv.

On fait liquéfier ces matieres, & l'on ajoute,

Cire jaune,	℔ j. ℥ ix.
Styrax liquide purifié, } Poix de Bourgogne, }	āā. ℔ j.

Lorsque ces matieres sont liquéfiées & mêlées, on tire la bassine hors du feu ; & l'emplâtre étant à demi refroidi, on y incorpore les substances suivantes, réduites en poudre fine :

Racines d'Iris de Florence, Pain de Pourceau, Renoncule, Couronne impériale, Serpentaire, Hellébore blanc,	}	āā.	℥ vj.
Sceau de Notre-Dame,			
Arum,			
Racines d'Aristolochie longue,			
ronde,			
clématis,			
d'Asarum,			℥ iij.
Feuilles de Pistachier,			℥ ij.
Baies de Laurier,			℥ iv.
Fleurs de Mélilot,			℥ ij.
Semences d'Angélique, } Cresson,	}	āā.	℥ vj.

Semences de Cumin,	℥ iiij.
Fiente de Pigeon,	℥ j.
Bitume de Judée, }	āā. ℥ viij.
Oliban, }	
Mastic en larmes, }	
Gomme Tacamahaca,	℥ xij.
Bdellium, }	āā. ℥ iiij.
Myrrhe, }	
Euphorbe,	℥ j.

On agite l'emplâtre jusqu'à ce que le mélange soit exact, & l'on fait dissoudre,

Camphre,	℥ j ℞.
dans Huile essentielle de Girofles,	℥ j.
Huile des Philosophes,	℥ ij ℞.

On ajoute ce dernier mélange à la masse totale, lorsqu'elle est presque refroidie : on forme du tout un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Il digere, il ramollit, il résout : on s'en fert pour les Vertus.
loupes, pour les glandes, pour les tumeurs, pour les squir-
rhes.

R E M A R Q U E S.

Cet emplâtre, quoique composé d'un grand nombre de drogues, n'offre rien de particulier, sinon l'action du soufre vis sur la litharge dissoute dans l'huile, qui présente un phénomène chymique. Aussi-tôt que le soufre est liquéfié, le mélange devient sur-le-champ d'une couleur très noire. Comme on recherche cette couleur dans cet emplâtre, on met, par rapport à cela, le soufre immédiatement après l'extrait gommeux, afin qu'en se liquéfiant & se combinant avec l'huile, il puisse mieux porter son action sur la litharge : si on le mêloit avec les poudres, l'emplâtre seroit d'une couleur grise cendrée, parcequ'alors le mélange étant moins chaud, le soufre ne peut se liquéfier & se combiner, ni avec le plomb, ni avec l'huile : il ne se trouve que mêlé dans l'emplâtre comme une autre poudre. Néanmoins lorsque l'on met le soufre sur la fin avec les poudres, l'emplâtre acquiert la couleur noire; mais c'est dans l'espace d'une année. Le soufre agit sur le plomb

d'une manière insensible, & produit dans cet espace de temps le même effet que lorsqu'on le fait liquéfier au commencement de la cuite de l'emplâtre, mais toujours avec moins de succès.

L'effet du soufre dans ce mélange est de se dissoudre dans l'huile, & de former une combinaison que l'on nomme *baume de soufre* : il porte en même temps son action sur le plomb dissous dans l'huile, le laisse dans l'état de division où il se trouve, le ressuscite & le minéralise sur-le-champ ; alors il paroît sous une couleur noire, qui est celle qui lui est naturelle lorsqu'il est ainsi divisé. On peut comparer cet effet à celui qui arrive au plomb fondu qu'on mêle avec du soufre, qui se réduit sur-le-champ en une poudre très noire. Le plomb, en se réduisant ainsi en poudre noire par l'interméde du soufre, n'est ni calciné ni privé de son phlogistique, comme on l'avoit prétendu. Le plomb s'unit au soufre : ce dernier lui ôte une partie de sa fusibilité ; & lorsqu'on pousse ce mélange à l'action du feu, il entre en fusion & produit une mine de plomb artificielle, c'est-à-dire du plomb minéralisé par le soufre ; ce qui n'arriveroit point s'il étoit privé de son phlogistique.

Emplâtre de blanc de Céruse.

℥	Blanc de Céruse pulvérisé,	℔ j.
	Huile d'Olives,	℔ ij.
	Eau,	q. s.

On fait cuire ce mélange jusqu'en consistance d'emplâtre, ayant soin de l'agiter sans discontinuer avec une spatule de bois : lorsqu'il est suffisamment cuit on y fait liquéfier,

Cire blanche, ℥ iij.

On fait du tout un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

usage. Il est ficcatif : il diminue l'inflammation des plaies : il cicatrise.

Emplâtre noir ou Emplâtre de Céruse brûlée.

℥ Blanc de Céruse , ℥ j.
Huile d'Olives , ℥ ij.

On fait cuire comme pour l'emplâtre précédent, mais sans eau. Lorsque la céruse est parfaitement dissoute, on fait liquéfier dans ce mélange,

Cire jaune , ℥ iv.

On forme de tout un emplâtre, avec lequel on fait des magdaléons.

Il est détersif, dessicatif, propre pour les vieux ulcères. Verrus.

R E M A R Q U E S.

Comme on ne met point d'eau pendant la cuite de cet emplâtre, l'huile se brûle un peu, & le mélange acquiert une couleur brune, comme l'onguent de la Mere, dont nous avons parlé. On peut, de cette maniere, faire autant d'emplâtre brûlé qu'on le juge à propos. Mais il n'arrive que trop souvent d'en brûler plus qu'on ne veut.

Sparadrap ou Toile G A U T I E R.

On entend par ces dénominations de la toile légèrement enduite d'emplâtre, d'un ou des deux côtés, lissée à-peu-près comme de la toile cirée.

Ces médicaments sont plus magistraux, qu'officinaux. On les fait avec un ou avec plusieurs emplâtres; cela dépend des indications que l'on a à remplir. Le sparadrap ou toile Gautier, qu'on fait ordinairement pour appliquer sur les cauterés, se prépare de la maniere suivante, & servira de modele pour tous ceux qu'on voudroit préparer.

℥ Emplâtre Diapalme ,
Diachylum simple , } āā. . ℥ j.
Céruse brûlée , ℥ viij.
Iris de Florence en poudre fine , . . . ℥ j.

On fait liquéfier ensemble les trois emplâtres, & l'on

y incorpore l'iris de Florence en poudre fine. On plonge dans cet emplâtre, tandis qu'il est liquide, un morceau de toile : on l'agite légèrement avec une spatule, afin de le bien imprégner : alors on l'enleve par deux coins en l'étendant perpendiculairement au dessus du vaisseau : une autre personne tient deux regles de bois par les deux bouts, pour former un entre deux par lequel on fait passer la toile imprégnée d'emplâtre, afin de faire écouler le superflu, & que l'emplâtre qui y reste, se trouve étendu uniformément. On tient cette toile à l'air un instant pour qu'elle s'y raffermisse, & que l'emplâtre se fige : ensuite on pose cette toile sur une pierre bien unie, & on la frotte avec un rouleau de bois jusqu'à ce qu'elle devienne bien lisse : on la retourne, & on lisse l'autre côté de la même maniere.

Vertus. On emploie le sparadrap pour les cauterés : on le coupe par petits morceaux quarrés, & on les applique sur les cauterés pour entretenir la suppuration.

R E M A R Q U E S.

Ceux qui ont parlé de la manipulation des toiles-Gautier, recommandent de plonger dans l'eau la toile au sortir de l'emplâtre fondu : mais j'ai remarqué que l'eau humecte la toile malgré qu'elle soit imprégnée d'emplâtre, qu'elle devient difficile à manier ensuite, & qu'elle n'acquiert jamais la fermeté qu'on cherche. D'ailleurs l'emplâtre ne se trouve jamais étendu uniformément sur la toile ; & comme il faut qu'il n'en reste qu'une couche légère, il est difficile de l'étendre dans les endroits qui se trouvent un peu plus épais : mais on remédie à ces inconvénients en faisant passer la toile entre deux petites regles de bois, que l'on tient ferrées l'une près de l'autre, pour ne laisser passer que la toile & la couche d'emplâtre qu'on veut qui y reste. Au moyen de cette manipulation, la toile s'en trouve uniformément enduite : on n'a plus qu'à la polir ; ce qui devient plus facile.

Lorsqu'on ne veut garnir d'emplâtre qu'un côté de la toile, on fait liquéfier les emplâtres dans un vaisseau

convenable : on étend la toile sur une table : on prend de l'emplâtre avec un de ces couteaux pliants dont se servent les Peintres pour étendre leurs couleurs : on continue d'en mettre toujours à côté de l'endroit qui en est couvert : on continue ainsi de suite jusqu'à ce que la toile en soit garnie : on lisse cette toile comme la précédente : on parvient par ce moyen à garantir la toile uniformément. Mais il est plus difficile de garnir proprement un seul côté de la toile, que de les garnir tous les deux.

Taffetas d'Angleterre.

℞ Colle de Poisson, 3 ij.
Eau, ℥ ij.

On coupe menu la colle de poisson : on la met dans un poëlon d'argent avec deux livres d'eau bouillante : on laisse ce mélange en digestion pendant dix ou douze heures, pour donner à la colle le temps de se bien ramollir : alors on fait chauffer le mélange jusqu'à ce que la colle soit parfaitement dissoute : on la passe au travers d'un linge avec expression.

D'une autre part on fait coudre un ruban de fil autour d'une aune de taffetas clair, on étend ce taffetas sur un châssis quarré, & on l'assujettit avec des clous d'épingle, qu'on attache sur le ruban de fil qu'on a cousu tout autour, en ayant soin de bien tendre ce taffetas. Alors avec un pinceau, ou plutôt avec une grosse brosse de poil de blaireau, on applique un couche de colle de poisson, qu'on a bien fait chauffer auparavant, & on la fait sécher devant un feu clair, lorsqu'elle l'est suffisamment, on applique une nouvelle couche de colle pareillement chauffée, & on la fait sécher de même : on continue ainsi de suite, jusqu'à ce que la totalité de la colle soit appliquée sur le taffetas. Ensuite on applique deux couches de teinture de baume du Pérou en coques, faite par de l'esprit de vin : lorsque le taffetas est sec, on le coupe par petits morceaux de trois pouces & demi de large & de cinq pouces & demi de long, & on le réduit en rouleaux.

On applique ce taffetas sur les petites plaies, pour rap-

Vertus. procher les levres, & pour faciliter leur réunion : il produit, on ne peut pas mieux, ces effets. Il est vulnéraire, balsamique : il a la propriété de s'appliquer très exactement sur la peau, & d'y tenir d'une manière ferme & solide. On mouille légèrement ce taffetas avant de l'appliquer.

R E M A R Q U E S.

Cette préparation est une sorte de sparadrap, mais fait sans emplâtre ; c'est un taffetas gommé, qui est de même espèce que celui avec lequel on fait les mouches que les femmes s'appliquent sur le visage : celui-ci a l'avantage de tenir mieux, & de se mieux appliquer.

On doit faire choix d'un taffetas mince, mais pas trop clair. La quantité de colle de poisson que nous prescrivons, suffit pour un morceau de taffetas de deux pieds trois pouces de large, & de quarante-quatre pouces de long ; ce qui produit soixante-seize petits morceaux.

On pourroit mettre un plus grand nombre de couches de dissolution du baume du Pérou, mais cette substance résineuse recouvre trop la colle, empêche que l'humidité ne le pénètre, & le taffetas ne se colle pas si bien sur la peau.

Des Bougies.

Les bougies sont de petites bandes de toile, ou bien des brins de coton ou de fil, enduits & parfaitement recouverts d'emplâtre : elles sont un peu plus grosses par un bout que par l'autre, & roulées en forme de petits cylindres, un peu coniques, de huit à dix pouces de long, & à-peu-près grosses comme des tubes de pipes, quelquefois plus grosses & plus petites. Elles servent à introduire dans le canal de l'uretère, pour guérir les ulcères & les carnosités.

On entend assez ordinairement par bougies un remède particulier, comme si cette espèce de médicament devoit être composée toujours avec les mêmes matières ; mais on peut comparer les plaies de l'uretère à celles qui sont à l'extérieur, & sur lesquelles il convient d'appliquer des

médicaments relatifs à l'état actuel de ces mêmes plaies ; & l'on peut composer des bougies avec autant d'espèces d'emplâtres & d'ingrédients qu'on juge à propos. Celui qui les emploie doit assortir leur composition aux indications qu'il se propose de remplir, & l'Apothicaire qui les prépare doit leur donner la forme & la consistance convenables. Les bougies doivent être très flexibles sans être molles, point cassantes, & formées de manière que la matière emplastique ne puisse ni se fondre, ni se détacher du linge qui se trouve dans l'intérieur ; & la bougie ne doit point se déformer pendant le temps qu'elle reste dans l'intérieur de l'uretre. Nous prendrons pour exemple de la préparation des bougies, celles qu'on prépare avec l'emplâtre de Vigo avec le mercure.

On prend un petit faisceau de fils de coton, de huit pouces de long : on en coupe quelques brins de différentes longueurs, afin de les étager : on attache le gros bout avec du fil : on plonge cette meche dans l'emplâtre de Vigo avec le mercure, qu'on a fait liquéfier ; & lorsqu'elle en est bien imbibée, on la retire de l'emplâtre : on la suspend en l'air afin de la faire refroidir : on en prépare de cette manière une aussi grande quantité que l'on veut. Ensuite on prend ces meches refroidies : on les pose sur une table de marbre bien unie & imprégnée d'une très petite quantité d'huile : on les roule avec la paume de la main, ou encore mieux avec une planche bien unie, semblable à celles dont se servent les Ciriers pour rouler leurs cierges. On roule ces meches jusqu'à ce qu'elles soient bien unies, & qu'elles prennent l'apparence d'un petit cierge, mais point creux par un bout comme les cierges : on coupe les deux extrémités qui ne se trouvent point garnies de coton, parceque l'emplâtre s'est étendu : on ferre ces bougies dans des boîtes afin de les garantir de la poussière.

R E M A R Q U E S.

Les matières qu'on emploie pour soutenir l'emplâtre ne contribuent point à l'efficacité des bougies : il est assez

indifférent d'employer du coton, du fil ou des bandes de toile ; mais j'ai remarqué qu'elles se préparent mieux & plus facilement avec le coton qu'avec toute autre matière. Lorsqu'on se sert de bandes de toile, il faut les couper en languettes de la même longueur que les meches précédentes, & les tenir un peu plus étroites par un bout que par l'autre : on les plonge également dans l'emplâtre liquéfié, & on ploie ces bandes sur elles-mêmes, sans les rouler en cornets, les bougies se forment très bien ; mais lorsqu'elles ont séjourné quelque temps dans le canal de l'uretre, & qu'on vient à les tirer, elles se déroulent & occasionnent beaucoup de douleur. Ainsi il vaut mieux plier les bandes de toile, comme nous l'avons dit.

Pierre médicammenteuse.

℥ Colcotar,	℥ ij.
Litharge préparée,	{ āā. ℥ iv.
Bol d'Arménie préparé,	
Alun de Roche,	

On met toutes ces matières réduites en poudre, dans une terrine vernissée : on verse par-dessus du vinaigre jusqu'à ce qu'elles en soient surnagées de deux travers de doigt : on couvre le vaisseau : on laisse macérer ce mélange pendant deux ou trois jours, ayant soin de l'agiter de temps en temps : alors on ajoute,

Nitre purifié,	℥ viij.
Sel Ammoniac,	℥ ij.

Ensuite on fait dessécher ce mélange : on pulvérise grossièrement la masse & on la fait calciner dans un creuset pendant environ une heure : on la pulvérise lorsqu'elle est suffisamment refroidie, & on la conserve dans une bouteille : on en aura une livre une once cinq gros.

Vertus. Cette pierre est recommandée dans tous les ulcères invétérés, pour la galle, dans les fistules gangréneuses. Elle dessèche, elle mondifie les vieux ulcères.

On en fait dissoudre une once dans une livre d'eau :

on filtre la liqueur, & on s'en sert pour laver & pour injecter dans les plaies.

Pierre Divine pour les Yeux.

℞ Vitriol bleu, }
Nitre, } āā. 3 vj.
Alun de Roche, }

On fait liquéfier ces matieres ensemble dans une terrine vernissée, & on y ajoute,

Camphre pulvérisé, 3 ij.

Aussi-tôt que le camphre est fondu, on coule la masse sur un porphyre légèrement huilé : on la coupe, tandis qu'elle est encore molle, par petits quarrés, & on la conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Cette pierre convient dans les maladies des yeux, comme inflammation, rougeurs de paupieres, taies, dragon : elle est encore fort bonne dans les engorgements & épaissemens qui sont occasionnés par les inflammations. Vertus.

Collyre d'HELVÉTIUS.

On fait dissoudre un gros de la pierre ci-dessus dans un demi-septier d'eau, & on se sert de cette eau dans les cas dont nous venons de parler. C'est le *Collyre d'Helvetius*.

Cette même eau est encore fort bonne pour mondifier & cicatrifer les vieux ulceres. Vertus.

Des Dentifrices.

On nomme *dentifrices* les médicaments qui ont la propriété de nettoyer, de blanchir, de conserver les dents & de fortifier les gencives. Les préparations de Pharmacie qui servent à cet usage ont différentes formes, portent différents noms, & s'emploient de différentes manieres. Les dentifrices les plus usités sont les poudres, les opiates, les bâtons de corail, les eaux vulnéraires. Les especes d'instrumens que l'on emploie pour faire usage de ces choses, sont les petites brosses, les racines préparées en forme de petites brosses, & les éponges.

Des Poudres Dentifrices.

Les matieres qui composent ces poudres sont des absorbans terreux ; quelquefois des matieres salines, acides ; mais foibles & incapables d'attaquer l'émail des dents, comme l'alun de roche & la crème de tartre : & jamais les acides plus forts. On ajoute des aromates pour rendre ces poudres plus agréables : voici un exemple de ces poudres.

Poudre pour les Dents.

℥ Pierre ponce préparée ,	} āā. ʒ j.
Terre sigillée préparée ,	
Corail rouge préparé ,	
Sang Dragon ,	ʒ ss.
Crème de Tartre ,	ʒ j ss.
Cannelle ,	ʒ ij.
Girofles ,	ʒ j.

On forme du tout une poudre qu'on mêle exactement.

Vertus. Cette poudre sert à nettoyer & à blanchir les dents & les tenir propres, à prévenir les inconvénients qui peuvent arriver par l'amas du tartre, ou de tout autre dépôt. On s'en sert avec une petite brosse, ou au bout d'une racine : on mouille l'une & l'autre afin que la poudre s'y attache, & on s'en frotte les dents ; ensuite on se lave la bouche avec un peu d'eau vulnéraire-rouge étendue dans un peu d'eau : au moyen de ces attentions & de cette propreté, on se garantit des fluxions & de plusieurs accidens qui viennent aux dents & à la bouche par défaut de propreté.

Opiate pour les Dents.

℥ Poudre ci-dessus ,	ʒ j.
Laque rouge des Peintres (1) ,	ʒ ij.
Miel de Narbonne écumé ,	ʒ iv.
Syrop de Mûres ,	ʒ ij.
Huile essentielle de Girofles ,	gutt. ij.

(1) Je donnerai dans ma Chymie la maniere de préparer cette laque, & plusieurs autres.

On forme du tout un opiate ,

On use de l'opiate comme de la poudre, au bout d'une petite brosse, ou d'une racine préparée, comme nous le dirons dans un instant. L'opiate a les mêmes vertus que la poudre.

Bâtons de Corail.

On forme une pâte un peu ferme avec de la poudre pour les dents, & une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant : on fait avec cette pâte de petits cylindres gros comme des tuyaux de plumes, & de trois pouces de long, & on les fait sécher. Lorsqu'on veut s'en servir, on se frotte les dents avec ces petits cylindres : ils s'usent à mesure, & nettoient les dents : ils tiennent lieu de poudre, d'opiate & de racines ; mais ils sont fragiles & cassants : c'est pourquoi ils sont moins commodes que la poudre qu'on emploie avec les racines.

Des Eaux pour les Dents.

On emploie pour l'ordinaire à cet usage des eaux spiritueuses, point désagréables, & propres à affermir & à fortifier les gencives, comme l'eau vulnéraire spiritueuse, cette même eau vulnéraire colorée par de la cochenille, ou par de la gomme laque en grains, l'eau-de-vie de gayac, l'eau de Madame la Vrillière, dont nous avons donné la recette, &c.

Pour colorer l'eau vulnéraire, on en met la quantité que l'on veut dans un matras : on y fait infuser de la cochenille concassée, & un peu d'alun en poudre. Quelques personnes donnent la couleur rouge à l'eau vulnéraire, par le moyen de l'écorce de la racine d'orcanette. D'autres se servent de la gomme laque en grains ; alors il convient de faire bouillir dans de l'eau la gomme laque en grains avec un peu d'alun de roche, pour former une forte teinture : on la mêle ensuite à de l'eau vulnéraire spiritueuse, & on la filtre quelque temps après qu'elle est faite. On se sert de ces eaux vulnéraires colorées ou non colorées pour se gargariser la bouche, après qu'on s'est frotté les dents avec de la poudre ou de l'opiate. On affoiblit cette

eau avec de l'eau pure , lorsqu'on trouve qu'elle est trop spiritueuse.

Eau-de-vie de Gayac.

On prépare l'eau-de-vie de gayac en faisant infuser deux onces de sciure de ce bois dans deux livres d'eau-de-vie , pendant dix ou douze jours , ayant soin d'agiter le vaisseau de temps en temps : au bout de ce temps on filtre la liqueur. On s'en gargarise la bouche comme avec l'eau vulnérable.

Des Racines pour les Dents.

Les racines dont on se sert pour nettoyer les dents, sont arrangées en forme de petites brosses par les deux bouts : elles ont été vraisemblablement substituées aux brosses , parcequ'elles sont plus douces sur les gencives , & plus commodes. Lorsqu'on veut s'en servir , on humecte un des bouts avec un peu d'eau , on trempe la racine dans de la poudre ou dans de l'opiate , & on s'en frotte les dents.

Les racines fibreuses & ligneuses sont celles qui s'arrangent le mieux en forme de petits pinceaux , & qui méritent la préférence par rapport à cela ; comme sont celles de luzerne , de guimauve , de réglisse , &c.

Les racines de luzerne & de réglisse contiennent beaucoup de matiere extractive , qui empêche qu'on ne puisse s'en servir telles qu'elles sont ; sur-tout celles de luzerne , qui ont une odeur forte , & une faveur défagréable. Ainsi on est obligé de les dépouiller entièrement de leurs parties extractives , en les faisant bouillir à plusieurs reprises dans une grande quantité d'eau , qu'on change chaque fois.

On choisit des racines de luzerne de deux années , grosses à-peu près comme le doigt du milieu de la main : on rejette celles qui sont trop grosses , ainsi que celles qui sont cariées ou piquées par les insectes : on les coupe de la longueur d'environ six pouces , & on les épuise de leur matiere extractive , en les faisant bouillir dans de l'eau , comme nous venons de le dire , ce qui peut aller environ à quinze ébullitions. Alors on les tire de l'eau & on les

laisse égoutter : ensuite on passe par chaque bout des racines la pointe d'un canif un grand nombre de fois, afin de séparer les unes des autres les fibres ligneuses, & de leur faire prendre la forme d'un pinceau ou d'une brosse, & on les fait sécher lentement afin qu'elles ne se fendent point; quelques personnes les font ensuite tremper dans une infusion de réglisse afin de les déguiser. On les fait sécher de nouveau, & on les conserve pour l'usage.

La racine de réglisse se prépare de la même manière : elle n'est pas moins difficile à épuiser que les précédentes ; l'une & l'autre font très bien le pinceau, & ne méritent aucune préférence. On teint si l'on veut l'une & l'autre de la manière que nous le dirons dans un instant.

Les racines de guimauve sont plus faciles à préparer, mais elles sont très cassantes, lorsqu'elles sont sèches, à cause du mucilage qu'elles contiennent, qui devient lui-même très cassant en se desséchant. On choisit celles qui sont grosses & bien unies ; on les fait sécher, & l'on a soin de les dresser à mesure. Ensuite on les ratisse avec un couteau pour emporter l'écorce extérieure, & on les teint en rouge, en les faisant infuser dans une teinture semblable à celle qui sert à teindre les éponges dont nous allons parler. Lorsque ces racines ont resté vingt-quatre heures dans la teinture, on les enlève & on les fait sécher lentement : on les enduit de deux ou trois couches de mucilage de gomme adragant qu'on laisse sécher chaque fois : ensuite on met par-dessus ces couches de mucilage plusieurs couches de baume du Commandeur, afin de former un enduit de vernis plus solide que celui du mucilage, & qui ne soit pas susceptible de se délayer dans l'eau.

On teint & on vernit de la même manière les racines de luzerne & de réglisse : celles de guimauve diminuent considérablement de grosseur, pendant qu'elles sont dans la teinture, à cause de leur mucilage qui se dissout.

Des Eponges pour les Dents.

On choisit les éponges très fines : on les lave dans plusieurs eaux en les maniant entre les mains, afin de déta-

cher & de faire sortir de petits coquillages qui se trouvent dans l'intérieur : on les fait sécher ; ensuite on les coupe proprement pour leur donner la forme d'une boule grosse comme un petit œuf de poule. Lorsqu'elles sont ainsi préparées, on les passe dans la teinture suivante, qui sert également à teindre les racines dont nous venons de parler.

Teintures pour les Eponges, & pour les racines pour les Dents.

℥ Bois de Bréfil ,	℥ iv.
Cochénille concassée ,	℥ iij.
Alun de Roche ,	℥ iv.
Eau ,	℔ iv.

On met toutes ces substances ensemble dans un vaisseau convenable : on fait bouillir le mélange jusqu'à réduction de la moitié de la liqueur : on passe la décoction au travers d'un linge, & on la verse toute chaude sur les éponges ou sur les racines : on les laisse infuser pendant douze heures : on sépare les choses teintées : on achève les racines comme nous l'avons dit, & on lave les éponges dans plusieurs eaux pour les dégorger de la teinture qui ne s'y est point appliquée, jusqu'à ce que la dernière eau sorte claire : on les fait sécher, & on les fait tremper ensuite pendant quelques heures dans l'esprit de vin aromatisé d'huile essentielle de cannelle, de girofles, de lavande, &c.

On enlève les éponges de l'esprit de vin, on les exprime, & on les conserve dans une bouteille de large ouverture, qu'on bouche bien.

REMEDES PARTICULIERS.

Traitement contre les TÉNIA ou VERS SOLITAIRES, pratiqué à Morat en Suisse.

SA MAJESTÉ LOUIS XVI a désiré faire l'acquisition d'un remède célèbre contre les Ténia ou Vers solitaires, que M^{me}. Nouffer, après la mort de son mari, a pratiqué depuis vingt ans, à Morat, sur un très grand nombre de malades, & toujours avec un succès très heureux

& très prompt. Plusieurs célèbres Médecins ont été chargés d'examiner l'efficacité de ce remède; voici le précis du traitement qu'ils ont publié au mois de Juillet 1775, par ordre du Roi.

Préparation des Malades.

Ce traitement n'a besoin d'aucune préparation, si ce n'est de faire prendre pour souper, sept heures après un dîner ordinaire, une soupe-panade faite de la manière suivante.

Prenez une livre & demie d'eau, deux à trois onces de beurre frais, & deux onces de pain coupé en petits morceaux; ajoutez suffisante quantité de sel pour l'assaisonner, & cuisez le tout à bon feu, remuant souvent avec une cuiller pour l'empêcher de s'attacher, jusqu'à ce qu'il soit bien lié & réduit à une panade.

Environ un quart d'heure après on donnera au malade deux biscuits moyens & un verre de vin blanc pur, ou avec de l'eau, ou de l'eau toute pure, s'il ne boit pas de vin à son ordinaire.

Si le malade n'avoit pas été à la garde-robe ce jour-là, ou qu'il fût resserré, ou sujet à constipations, on lui fera prendre un quart-d'heure, ou une demi-heure après souper, le lavement suivant :

Prenez une bonne pincée de feuille de mauve & de guimauve, faites-les bouillir un peu dans une chopine d'eau, ajoutez-y un peu de sel commun, passez-les & mêlez-y deux onces d'huile d'olives.

Traitement des Malades.

Le lendemain matin, huit à neuf heures après le souper, on donne au malade le spécifique suivant :

Prenez trois gros de racine de fougere mâle (1) réduite en poudre très fine; mêlez-la à quatre ou six onces d'eau distillée de fougere ou de tilleul, & faites-la avaler toute au malade, rinçant deux ou trois fois le gobelet avec de

(1) *Filix non ramosa dentata*, C. B. Pin. & inst. R. H. *Polypodium filix mas*, Lin.

la même eau, afin qu'il ne reste plus de poudre ni dans le verre ni dans la bouche. Pour les enfants, on diminue la dose de cette poudre d'un gros.

Si le malade, après avoir pris cette poudre, avoit quelques nausées, il pourra mâcher un peu de citron confit, ou autre chose agréable, ou se rincer la bouche avec quelque liqueur, mais il observera de ne rien avaler; il respirera aussi par le nez l'odeur d'un bon vinaigre: si nonobstant cela il avoit des renvois de la poudre, & des envies de la rendre, & qu'il en montât par la bouche, il la ravelera, & fera son possible pour la garder. Enfin s'il étoit forcé de la rendre en tout ou en partie, il reprendra, dès que les nausées auront cessé, une seconde dose de la même poudre, pareille à la première.

Deux heures après que le malade aura pris la poudre, on lui donnera le bol suivant:

Prenez panacée mercurielle & résine sèche de scammonée d'Alep, de chacune douze grains; gomme-gutte, cinq grains; faites une poudre très fine de ces trois drogues, & incorporez-la avec une quantité suffisante de confection d'hyacinthe, pour en faire un bol d'une consistance moyenne.

Telles sont les doses du purgatif dont on se sert ordinairement; il faut deux scrupules ou deux scrupules & demi de confection d'hyacinthe pour donner à ce bol la consistance convenable.

Pour les personnes d'une constitution robuste, ou difficiles à purger, ou qui ont pris auparavant de forts purgatifs, on fait entrer dans ce bol la panacée mercurielle la résine de scammonée, à la dose de quatorze à quinze grains chacune, & la gomme-gutte à la dose de huit grains & demi.

Pour les personnes foibles, sensible à l'action des purgatifs, faciles à purger, & pour les enfants, les doses de ce bol doivent être diminuées suivant la prudence du Médecin. Dans un cas où toutes ces circonstances se réunissoient, on n'a donné au malade que sept grains & demi de panacée mercurielle, & autant de résine de scammonée, avec la quantité suffisante de confection d'hyacin-

thé & sans gomme-gutte. Encore a-t-on donné ce bol en deux fois, c'est-à-dire moitié deux heures après la poudre, & l'autre moitié trois heures après la première prise de bol, parceque celle-ci n'avoit presque point opéré.

Immédiatement après le bol, on donnera une ou deux tasses de thé vert léger; & dès que les évacuations commenceront, on en donnera de temps en temps une tasse, jusqu'à ce que le ver soit rendu. C'est seulement après qu'il l'aura été, que le malade prendra un bon bouillon, & quelque temps après un second, ou une petite soupe. Le malade dînera ensuite sobrement, & se conduira tout ce jour-là, & à son souper, comme on le doit dans un jour de médecine; mais si le malade avoit rendu en partie le bol, ou que l'ayant gardé environ quatre heures, il n'en fût pas assez purgé, il prendra depuis deux gros jusqu'à huit, de sel de Sedlitz ou de sel d'epsom d'Angleterre, dissous dans un petit gobelet d'eau bouillante.

Si le verre ne tombe pas en un paquet, mais file, ce qui arrive particulièrement lorsqu'il est engagé, sur-tout avec son col, ou filet, avec des glaires tenaces, le malade ne doit pas le tirer, mais rester sur son bassin, & boire du thé léger un peu chaud.

Si le ver pendoit long-temps sans tomber, & que le purgatif n'opérât pas assez, on donnera au malade du sel Sedlitz, comme on vient de le dire, ou du sel d'epsom d'Angleterre, & on le fera rester patiemment sur le bassin, jusqu'à ce que le ver soit tombé.

Si le ver ne paroît pas jusqu'à l'heure du dîner, & que le malade eût gardé la poudre & le purgatif, il dînera également, vu que quelquefois, mais rarement, le ver sort dans l'après-dîner.

Si le ver ne paroît pas de tout le jour, ce qui n'arrive guère que lorsqu'on a rendu en tout ou en partie, la poudre ou le purgatif, ou qu'il a opéré trop foiblement, le malade soupera comme le soir précédent, & fera en tout traité de même.

Et si le ver ne paroît pas même dans la nuit, le malade prendra le lendemain à la même heure, la poudre comme dans le jour précédent, & deux heures après, six à huit

gros de sel de Sedlitz ou de sel d'epsom d'Angleterre, & sera en tout traité comme la première fois.

Il arrive quelquefois que le malade, lorsqu'il est sur le point de rendre le ver ou un peu avant, ou immédiatement après une forte évacuation, éprouve une sensation de chaleur autour du cœur & de défaillance ou d'angoisse; il ne faut pas s'en inquiéter, cet état cesse promptement; il n'y a qu'à laisser le malade tranquille, & lui faire respirer de bon vinaigre.

Si le malade rendoit le ver avant d'avoir pris le purgatif, par la seule action de la poudre, on ne lui donnera que la moitié ou les trois quarts du bol qu'on lui avoit préparé, ou on le purgera avec du sel de Sedlitz ou du sel d'epsom d'Angleterre.

Enfin, si après avoir fait rendre par ce traitement un Ténia, on s'apperçoit qu'il en reste un second, on traitera quelques jours après le malade une seconde fois précisément de même.

Ce traitement bien dirigé a constamment un heureux succès en peu d'heures; il a été fait l'essai sur cinq sujets.

Ce spécifique & cette méthode, dont l'effet est si prompt, n'agissent efficacement que sur les Ténia qui ont les articulations ou jointures, ou anneaux courts (1); ce traitement n'est pas de la même efficacité contre les Ténia dont les articulations sont longues, appelés communément *vers cucurbitins* (2).

(1) *Tania prima*. Plateri prax. med. *Tania* proprement dit. *Tania* à conduit. *Soltum* à épine ou à nœuds. Andry, des Vers *Tania prima*. Le Clerc, Hist. des Vers, pl. 5, f. 1; pl. 6, f. 2; pl. 6, f. 1; pl. 8, f. 1, 2, 4.

Tania vulgaris, & *Tania lata*. Linn. Syst. nat.

Tania à anneaux courts. Bonnet, Mémoires présentés à l'Académie des Sciences, t. I.

Tania acephala, & *Tania capitata*. Vogel de cogn. & cur. c. h. affect.

(2) *Tania secunda* seu *Vermis cucurbitinus*. Plater, *ibid.* *Lumbricus latus*. Tyson. Act. Angl. 168, n°. 146. *Solium* sans épine. Andry, *ibid.* *Vermis cucurbitini*. Vallisnieri. *Tania secundi generis*. Le Clerc, *ibid.* pl. 1, A. & pl. 2. *Tania* à anneaux longs. Bonnet, Pour

Pour déraciner ces vers , il faut répéter le même traitement plus ou moins de fois , & plus ou moins souvent , selon les circonstances du mal & la disposition du malade : un de ceux sur lesquels nous avons fait nos expériences n'a plus rendu de vers au troisième traitement.

Remède & Traitement contre l'Hydrophobie ou contre la Rage.

En 1778, il a paru à Strasbourg, un Ouvrage qui a pour titre : *Instruction concernant les personnes mordues par une bête enragée*, imprimé chez JEAN-FRANÇOIS LE ROUX, Imprimeur du Roi & de la Chancellerie. On a publié dans le Journal de Paris, un Extrait de cet Ouvrage que nous rapportons ici en entier à cause de son importance.

Arrêté & Décret des Magistrats de la Ville de Strasbourg, composant le College de Santé.

« Sur le rapport qui nous a été fait, dans une de nos
« fréquentes Assemblées, concernant l'accident arrivé à
« la Ruprechts-au ; des observations faites & rédigées par
« le sieur Ehrmann, Médecin Physicien de cette Ville,
« Membre de la Société Royale de Médecine de Paris, sur
« les cures d'Hydrophobie ou Rage, opérées par lui ou
« sous sa direction, lesquelles observations ont été lues à
« l'Assemblée hebdomadaire de MM. les Professeurs de
« l'Université de cette Ville, de quelques Magistrats &
« autres Citoyens ou Etrangers, amateurs des Sciences &
« des Lettres, chez M. Baron d'Autigny, Préteur Royal ;
« il a été, sur les réquisitions de M. Holdt, notre Avocat

ibid. Tania osculis marginalibus solitaris. Lin. ibid. Tania cucurbitina. Vogel, ibid.

« Général , arrêté : que le fleur Ehrmann seroit prié & invité de donner au Public , par la voie de l'impression en François & en Allemand , ses susdites observations , & d'y ajouter en même tems les marques ou symptômes sur lesquels on doit plutôt que plus tard se défier d'un chien , pour prévenir l'un des plus grands maux & fléaux de l'humanité & de la société , & fera au besoin , l'impression de cet avis salutaire au Public , facilité par la caisse publique. Fait à Strasbourg ce 27 Juillet 1778.
Signé *Bühler* , Secrétaire.

Instruction concernant les Personnes mordues par une Bête enragée.

« De toutes les maladies connues , celle dont les effets sont les plus effrayans & les plus affligeans pour l'humanité , est sans contredit celle occasionnée par la morsure d'une bête enragée.

« L'ignorance & le préjugé en ont encore augmenté l'horreur ; car , ou l'on a cru cette maladie incurable , & on a abandonné les infortunés qui en étoient attaqués à leur malheureux sort , en hâtant même très souvent leur fin par des voies qui font frémir l'humanité ; ou bien on a administré des remèdes trop insuffisans pour arrêter le cours du mal. Ces tristes exemples ont nécessairement accrédité l'idée désespérante que ce mal étoit sans remède , & que la mort seule pouvoit y mettre fin.

« Mon intention dans le présent Mémoire est de détruire , s'il est possible , ce triste & dangereux préjugé de mes concitoyens , en les assurant que la Providence n'eût point permis que l'homme fût exposé à une aussi terrible maladie , si sa bonté n'eût pas en même tems assigné des remèdes salutaires , dont la recherche & l'application pût la prévenir ou la guérir.

« Il est de toute nécessité que les remèdes , dont les observations ci-après prouvent l'efficacité , soient appliqués sur-le-champ dans de si fâcheux accidens ; bien entendu que les Médecins & les Chirurgiens en les administrant ,

« prendront en considération l'âge , le tempérament , le
« genre des accidens , &c. des personnes auxquelles ils fe-
« ront l'application de la méthode suivante.

« Les signes ou symptômes les plus évidens qu'un chien
« est enragé , sont les suivans.

« Ces animaux perdent peu à peu l'envie de boire & de
« manger , deviennent mornes , se cachent des hommes ,
« grognent au lieu d'aboyer , s'élancent sur tout ce qu'ils
« rencontrent , craignent cependant encore leur maître ,
« laissent pendre la queue & les oreilles. C'est-là le premier
« degré de Rage.

« Ensuite ils rendent l'écume par la gueule , qu'ils ou-
« vrent beaucoup ; leur langue est pendante & plombée ,
« & leurs yeux chassieux ; on les voit respirer avec peine
« & haleter. Dans cet état , ils méconnoissent leur maître ;
« tantôt ils courent très-vite , tantôt ils se traînent avec len-
« teur , & le moindre bruit augmente leur rage. Quand
« les accès sont à ce point , les chiens crevent la plupart
« dans 24 à 30 heures.

« Chez les personnes mordues par un animal enragé , le
« mal se déclare d'abord par une douleur plus ou moins
« forte à la partie blessée , ensuite aux parties voisines de la
« plaie. Elles éprouvent une très-grande lassitude , devien-
« nent tristes & mélancoliques , soupirent beaucoup & ne
« cherchent que la solitude ; leur sommeil est lourd , in-
« quiet , interrompu par des rêves effrayans , & terminé
« par un réveil douloureux.

« Quand le mal a fait des progrès , ces malheureux sont
« tourmentés par des ferremens de poitrine & une respi-
« ration gênée ; la lumière les incommode , la vue de l'eau
« ou de quelque chose de blanc leur cause des frissonne-
« mens , des tremblemens , & même des mouvemens con-
« vulsifs , leur voix s'enroue , leur langue devient dure &
« sèche , ils sont dévorés d'une soif brûlante , que leur aver-
« sion pour toute espece de boisson les empêche d'étan-
« cher ; à tout cela se joint une fièvre accompagnée de
« transports violens ; ils sentent une envie involontaire de
« cracher sur ceux qui les environnent , & même de les

« mordre. C'est-là le plus haut degré de la rage ; le pouls
« devient foible & intermittent , & dans l'espace de deux
« jours , souvent même de 24 heures , la mort termine leur
« sort.

« De tous les remèdes vantés jusqu'à présent comme
« spécifiques contre la rage , il y en a bien peu qui aient été
« salutaires au genre humain. Ou ils n'attaquoient pas la
« racine & la cause du mal , ou ils devenoient inutiles par
« la foiblesse & la lenteur de leur effet.

« Les Médecins les plus instruits sont généralement d'ac-
« cord que le venin de la rage réside principalement dans
« la salive. Ce qui confirme encore ce sentiment , c'est que
« la rage se gagne par le léchement ou par toute autre com-
« munication de salive , aussi-bien que par la morsure d'un
« animal attaqué de la rage. Le meilleur traitement qu'on
« pourroit employer seroit donc de procurer à la salive
« infectée l'issue la plus prompte & la plus abondante. L'a-
« nalogie est sensible par elle-même , & l'heureux succès
« des épreuves faites à cet égard en prouve la bonté.

« *Traitement.* Aussitôt qu'une personne aura été mor-
« due par un animal enragé , on brûlera la plaie pour la
« faire suppurer , ou l'on scarifiera profondément la partie
« affectée ; on la couvrira ensuite d'un emplâtre vésicatoire ,
« qui dépasse les bords de la plaie. Il faut avoir soin de l'en-
« tretienir ouverte le plus long-tems qu'il sera possible. S'il
« n'y a encore aucune marque qui prouve que le venin ait
« déjà gagné le sang , on continuera de chercher à prévenir
« son effet par les moyens suivans.

« On ordonne au malade quelques bains domestiques
« tièdes ; lorsque ses veines sont engorgées , on lui fait une
« saignée. Si la personne est âgée , elle prendra pendant
« deux jours chaque fois un demi-gros de pilules mercu-
« rielles purgatives , ensuite on lui fera les frictions comme
« il suit.

« On prend une demi-once de mercure que l'on broie
« avec de la térébenthine de Venise ou d'Alsace , autant
« qu'il en faut pour incorporer le mercure ; on y ajoute

« une demi-once ou six gros de sain-doux (1) ; avec cet
« onguent on frotte d'abord la plaie , puis les jambes ,
« les cuisses , & le troisieme jour les aînes , faisant en sorte
« que tout l'onguent se trouve consommé dans les trois
« jours.

« Le troisieme jour on donne au malade , matin & soir ,
« trois grains de panacée mercurielle , ou de sublimé doux
« formé en pilules avec de la mie de pain ; on continue
« tout ce traitement jusqu'à ce qu'il se déclare une saliva-
« tion , que l'on augmente ou modere suivant les circonf-
« tances. Mais si l'on remarque dans le malade quelques
« accidens de nerfs , comme tristesse , inquiétude , mouve-
« mens convulsifs , on se servira de la poudre suivante ; se-
« lon les circonstances , une ou deux fois par jour.

« Cinabre d'antimoine ou de l'artificiel , duquel on
« voudra , 10 grains ; musc , 6 grains ; camphre , 4 grains ;
« opium , 1 grain ; on en fait une poudre que l'on donne
« au malade , avec une infusion sudorifique (2).

« Si l'usage du mercure pris intérieurement & extérieu-
« rement n'occasionnoit ni la salivation ni les selles , il n'en
« faudroit pas moins le continuer encore quelques jours ,
« & dans ce cas avoir recours aux saignées , vomitifs &
« médecines , mais toujours d'après le conseil des Méde-
« cins. Si malgré tout cela la maladie empirait , & qu'il s'y
« joignît des accidens considérables , tels que l'horreur de
« l'eau , on la traitera comme une maladie inflammatoire ,
« on redoublera les frictions , principalement sur le cou
« & sur la poitrine ; on réitérera les saignées , on se ser-
« vira de remedes rafraîchissans , comme des acides , &
« sur-tout du salpêtre (3).

« *Observations* I. Le fils du nommé Pierre Boch , Bour-
« geois & faiseur de Pipes à fumer , âgé de 13 ans , fut

(1) Cette recette peut être remplacée avec autant d'avantage
par l'onguent de mercure ordinaire.

(2) Faite avec le gayac , le saffras , la squine , la falsepareille.

(3) On veut dire apparemment quelques gouttes d'acide nitreux
dans de l'eau.

« mordu au doigt par un petit chien le 6 Novembre 1777.
« Il ne fit aucune attention à cet accident, ne croyant pas
« qu'il pût avoir des suites. Au bout de quatre jours le
« chien creva en devenant perclus des deux pattes de der-
« rière. Le garçon ne sentoît alors aucun mal, & paroissoit
« se bien porter. Un mois après on remarqua dans ce jeune
« homme des grimaces, des contorsions, & des mouve-
« mens convulsifs. Le 6 Décembre, on le transporta à
« l'Hôpital des Bourgeois, aussitôt la Rage se manifesta
« avec tous ses symptômes; suffoquemens continuels, con-
« vulsions horribles, écume à la bouche, aversion pour le
« blanc & pour toute boisson. Ces accidens augmente-
« rent de moment à autre, au point que, le lendemain à
« 6 heures du soir, ce pauvre garçon rendit l'ame après
« avoir été 24 heures dans ce pitoyable état.

« Par ordre du Magistrat, je me transportai chez la fa-
« mille de cet enfant, de même que chez le nommé Alexis
« Rachel, Gagne-petit, auquel ce chien appartenoit, j'ap-
« pris que ce jeune homme avoit bu, mangé & couché
« avec sa famille, & qu'elle s'étoit servie de la même vais-
« selle que lui, jusqu'au moment où la rage s'étoit déclarée.
« Le Gagne-petit me dit que ce chien l'avoit léché plu-
« sieurs fois aux lèvres, & avoit mordu sa femme assez
« profondément à l'index. Je jugeai nécessaire de procurer
« une forte salivation à ces gens par l'usage du mercure pris
« intérieurement, & des frictions. Le pere, la mere, trois
« enfans, le Gagne-petit & sa femme ont passé par cette
« cure, & ont été soignés par les sieurs Becker & Mafské,
« Chirurgiens Jurés: jusqu'à présent ils n'ont pas ressenti
« la moindre atteinte, & je ne doute pas qu'ils n'en soient
« délivrés pour toujours au moyen de ce traitement.

« II. La femme & cinq enfans d'un Teneur de Billard,
« nommé Quinchamps, furent mordus en 1762. par un
« chien enragé. Les enfans furent sauvés par cette méthode,
« & la mere qui par entêtement se refusa aux secours qu'on
« voulut lui porter, mourut de la rage.

« III. Le nommé Matthieu Freytag, garçon Menuisier,
« natif de la Petitepierre, âgé de 20 ans, prit la rage d'un

« chat le 29 Septembre 1769 ; on le transporta dans notre
« Hôpital , & on lui administra les mêmes remèdes ; il fut
« radicalement guéri , quoique pendant 8 à 9 jours , il ait
« refusé de boire , & sortit de l'Hôpital en pleine santé.

« IV. Un jeune homme , fils d'un Cordier , nommé
« Metz , fut blessé fortement par un chien enragé le 19
« Décembre 1777 ; son Médecin , le sieur Corvinus , le
« même qui avoit traité les cinq enfans ci-dessus , & le
« le sieur Hengarth , Chirurgien , se sont servis pour lui de
« la même méthode ; l'enfant fut scarifié sur le-champ à la
« partie affectée , on y appliqua l'emplâtre vésicatoire , &
« quoique le mercure n'ait agi que par les selles , il jouit
« aujourd'hui d'une santé parfaite.

« V. La fille qui avoit soigné le jeune homme , dont il
« a été parlé dans la première observation , avoit eu l'im-
« prudence d'essuyer la salive de ce malade avec ses doigts
« & quelquefois avec son mouchoir. Tout à-coup cette
« fille devint rêveuse & mélancolique , pleurant & riant
« successivement par intervalles ; le Médecin de l'Hôpital ,
« M. Milhau , vint sur-le-champ me trouver pour me faire
« part de ce triste accident , dont avec raison il craignoit les
« suites. Cette fille se plaignoit de suffoquemens momen-
« tanés , d'une incommodité dans le gosier comme si on
« vouloit l'étrangler. Elle but , il est vrai , sans peine en
« ma présence ; mais d'autres signes non équivoques d'une
« rage éminente , nous déterminèrent à lui faire donner les
« frictions. M. Marchal , Chirurgien , fut chargé de ce
« soin ; la fille est maintenant quitte de tous ces symp-
« tômes , & nous avons lieu d'espérer qu'elle est délivrée
« du danger de retomber dans cette maladie.

« VI. Le 3 Mars 1778 , le nommé Stutter , pauvre Gar-
« dien , âgé de 43 ans , & un garçon de 17 ans , fils d'un
« paysan , nommé Hendler , l'un & l'autre habitans de Bet-
« tenhofen , village à trois lieues de Strasbourg , furent
« mordus par un chien enragé ; les morsures qu'ils reçurent
« tant aux cuisses qu'aux mains & au doigts , étoient assez
« profondes ; le même chien mordit aussi un Cordonnier
« de Gambsheim près dudit Bettenhofen , nommé Lipp ,

« âgé de 33 ans. Ils furent traités tous les trois sous ma direction par le sieur Mafské, de la manière suivante :

« On les évacua d'abord par des pilules de mercure dulcifié. Les plaies furent lavées avec une eau salée, profondément scarifiées, imprégnées de la poudre des cantharides, & couvertes d'emplâtres vésicatoires qui dépassoient de beaucoup la plaie. Au soir du jour de l'évacuation on donna à chacun trois grains de panacée mercurielle en forme de pillules. Le lendemain pour hâter la salivation on y ajouta le frottement aux parties nécessaires avec deux dragmes d'onguent Néapolitain saturé, & l'on fit boire aux malades une suffisante quantité de décoction d'orge. Par ce moyen, le quatrième jour la suppuration des plaies & la salivation furent bien établies.

« Le cinquième jour au matin on observa dans le garçon une chaleur forte & sèche. Il étoit très agité, & malgré une soif très-ardente il refusoit toute boisson. Les frictions furent redoublées, ce qui augmenta la salivation jusqu'au soir. Alors le malade but copieusement, & eut un peu de tranquillité; on continua la salivation jusqu'à ce que l'intérieur de la bouche & du gosier commencent à s'exulcérer. On avoit fait observer à ces malades la diète la plus sévère, & toute leur nourriture ne consistoit qu'en mets légers & de facile digestion, tels que décoction de riz, crème d'orge & soupe au lait. Après une suffisante salivation & une suppuration de quatre semaines, on les purgea de tems en tems avec une décoction de rhubarbe & de manne; les plaies se fermerent, & on finit par ordonner aux convalescens une cure de lait coupé avec de l'eau minérale; c'est ainsi que par le traitement que je viens d'indiquer, ces trois personnes ont recouvré leur santé, non sans beaucoup de souffrances, & jusqu'à présent elles se sont bien portées ».

Remède de ROTROU, pour les humeurs froides.

Les remèdes de Rotrou, qui sont d'usage, se bornent à cinq; savoir sa pâte d'églantine, ou ses pilules purgatives

qu'il nomme aussi pilules alexiteres, son fondant & son alkali que l'on fait prendre ensemble, sa teinture aurifique & son élixir aurifique.

*Pâte d'Églantine, ou Pilules Alexiteres,
ou Pilules purgatives de ROTROU.*

℥ Pignons d'Indes mondé, lb j.

On monde les pignons d'Inde de leur écorce : on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte : on enveloppe cette pâte dans un morceau de couil, ou toute autre toile forte : on soumet cette pâte à la presse pour en tirer l'huile, qu'on met à part : ensuite on pulvérise le marc qui reste dans le linge, & on le mêle avec

Esprit de Vitriol, 3 j.

On met ce mélange de nouveau à la presse, afin de séparer encore l'huile, & pour tirer la plus grande quantité de l'acide qu'on a employé : ensuite on fait sécher le marc à l'air, & on le réduit en poudre fine : alors,

℥ Poudre ci-dessus, 3 viij.
Racines de Vipérine de Virginie, . . 3 iv.
Crème de Tartre, 3 ij.

On pulvérise les racines de vipérine & la crème de tartre chacune séparément : on mêle exactement ces matieres avec la poudre de pignons d'Inde : on met ce mélange dans un vaisseau de verre très plat : on le recouvre d'un papier, pour garantir la matiere de la poussiere : on laisse ce mélange exposé à l'air pendant environ deux mois dans un endroit à l'abri du soleil, & on a soin de le remuer plusieurs fois par jour avec une spatule de bois. Au bout de ce temps on incorpore cette poudre avec du syrop de capillaires, & l'on forme une masse de pilules ; ou bien on conserve la poudre dans une bouteille, pour en former des pilules à mesure que l'on en a besoin, parceque ces pilules sont fort sujettes à se sécher,

R E M A R Q U E S.

Les pignons d'Inde, que l'on nomme aussi *ricins*, rendent, pendant l'expression, moitié de leur poids d'une huile rousse, âcre & caustique; c'est dans cette huile que réside la vertu purgative de ce remède.

Il seroit d'une violence extrême, si on lui conservoit toute son huile; on tâche d'en séparer le plus qu'il est possible, & il en reste encore suffisamment dans le marc après l'expression, pour produire des effets très violents, lorsque ce remède est administré à trop forte dose, ou à contre temps.

Lorsqu'on pile les pignons d'Inde, il convient de détourner le visage de dessus le mortier, & d'avoir grand soin de ne pas porter les mains qui ont touché à la pâte, sur son visage, ou sur quelques parties du corps, parceque pendant que l'on pile cette matière; il s'en exhale une vapeur invisible, âcre, & qui occasionne des inflammations considérables; elles sont encore plus promptes & plus dangereuses lorsqu'on porte inconsidérément, sur quelques parties du corps, les mains imprégnées de cette huile.

L'acide vitriolique affoibli, qu'on mêle à cette matière après en avoir tiré l'huile, y est mis à dessein de combiner avec lui la plus grande partie de l'huile qui est restée dans le marc des pignons d'Inde, de la réduire dans un état savonneux ou résiniforme, & par-là adoucir considérablement cette substance.

La crème de tartre qu'on ajoute à cette matière, est un acide végétal qui est encore très propre à remplir la même indication: on laisse le mélange exposé à l'air, afin qu'il s'adoucisse encore davantage. L'Auteur prescrit de ne le laisser qu'environ quinze jours ou un mois: mais comme il dit que cette pâte s'adoucit d'autant plus qu'elle y reste plus longtemps nous croyons qu'on peut la laisser deux mois sans inconvénient.

Fondant de R O T R O U.

℥	Régule d'Antimoine,	℔ j.
	Nitre purifié,	℔ j ℥.

On réduit ces deux substances en poudre, chacune séparément : on les mêle ensuite dans un mortier, & on projette le mélange par cuillerées dans un creuset rougi au feu, & entouré de charbons ; il se fait à chaque fois une détonnation assez légère. Lorsque toute la matière est entrée dans le creuset, on le couvre, & on le fait chauffer pour calciner la matière pendant six heures. Alors on tire le creuset du feu, & on sépare la matière blanche qu'il contient. Lorsqu'elle est suffisamment refroidie, on la pulvérise promptement, & on la passe au travers d'un tamis : alors on met cette poudre dans une terrine vernissée, & l'on verse par dessus une livre de teinture de cannelle faite par de l'eau-de-vie (1) : on agite le mélange, & l'on fait enflammer l'eau-de-vie ; lorsqu'elle cesse de brûler, on achève de sécher la poudre, & on la conserve dans une bouteille.

R E M A R Q U E S.

Cette préparation diffère peu de l'antimoine diaphorétique non lavé, si ce n'est par la teinture de cannelle que l'Auteur recommande de faire brûler par-dessus. C'est un mélange de chaux d'antimoine avec l'alkali du nitre, & une petite portion de nitre qui n'a point été décomposé : l'alkali qui reste dans ce remède, a acquis une grande causticité par la chaux d'antimoine : c'est vraisemblablement dans le dessein de l'adoucir, que l'Auteur recommande de faire brûler de l'eau-de-vie par-dessus. Nous croyons que la cannelle est assez inutile : elle perd en effet tout son arôme pendant la combustion de la liqueur spiritueuse, & pendant la dessiccation de la poudre. Il ne reste qu'une matière demi-charbonneuse. On ne doit pas confondre cette espèce d'antimoine diaphorétique non lavé, avec celui qu'on pourroit préparer de la même manière avec l'antimoine crud & trois parties de nitre. Nous avons fait remar-

(1) Cette teinture se fait avec une once de cannelle concassée, qu'on laisse infuser pendant trois ou quatre jours dans une chopine d'eau-de-vie ; on filtre la liqueur, & on s'en sert comme nous le disons à présent.

quer que celui qu'on prépare avec le régule peut devenir émétique dans certaines circonstances ; ainsi le fondant de Rotrou, préparé avec le régule, doit différer de celui qu'on prépareroit avec l'antimoine crud. Comme cette poudre est chargée de beaucoup d'alkali, elle attire puissamment l'humidité de l'air. Rotrou recommande de la mêler avec des coquilles d'œufs préparées qu'il nomme *alkali*, afin de pouvoir la faire prendre plus commodément aux malades, comme nous le dirons dans un instant.

Teinture aurifique de R O T R O U.

℥ Sel alkali fixe, . . . } āā. . . . ℔ j.
Antimoine pulvérisé, }

On fait dissoudre le sel alkali dans environ quatre livres d'eau bouillante : on filtre la liqueur : on la met dans une marmite de fer avec l'antimoine en poudre : on fait bouillir ce mélange pendant une demi-heure, & on filtre la liqueur tandis qu'elle est bouillante. Elle passe claire & d'une couleur rougeâtre : elle dépose en refroidissant une poudre rouge, qui est de vrai *kermès minéral*. On filtre de nouveau la liqueur lorsqu'elle est entièrement refroidie, & on en fait évaporer une partie pour la concentrer : c'est ce que l'on nomme *Teinture aurifique de Rotrou*. On lave le kermès dans plusieurs eaux pour en emporter tous les sels, & on le serre dans une bouteille pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

La liqueur que Rotrou nomme *Teinture aurifique*, n'est qu'un foie de soufre antimonié, fait par la voie humide. L'Auteur recommande de faire digérer ensemble, pendant huit jours, dans une cucurbite de verre, l'antimoine, & l'alkali fixe résous en liqueur ; de faire bouillir ensuite ce mélange, & de filtrer la teinture qui en résulte. Mais en réfléchissant sur ce qui passe dans cette opération, il est facile de sentir toute l'inutilité de cette longue manipulation.

Kermès minéral par la voie humide.

Il suffit de faire bouillir un instant l'antimoine , réduit en poudre impalpable , dans la liqueur alkaline : cette dernière se combine avec une portion du soufre de l'antimoine , & forme un vrai foie de soufre , qui à son tour tient en dissolution une quantité assez considérable de la partie réguline de l'antimoine : l'alkali s'en charge , à l'aide de la chaleur , d'une plus grande quantité qu'il n'en peut tenir en dissolution lorsqu'il est froid. C'est ce qui est cause que cette liqueur dépose , en refroidissant , une poudre rouge briquetée , qui est le *kermès minéral*. Il se forme une si grande quantité de cette poudre , au moyen de ce que l'antimoine est réduit en poudre fine , que la liqueur , en refroidissant , ressemble à un *coagulum*. C'est par ce procédé que je suis parvenu à réduire presque toute une quantité donnée d'antimoine en kermès par une seule ébullition dans l'alkali : j'en parlerai plus amplement dans ma Chymie , & je ferai voir que la portion d'antimoine qui résiste à l'action de l'alkali , n'est que du régule pur privé de soufre. La teinture aurifique n'est , comme on voit , qu'une liqueur alkaline qui tient du kermès en dissolution , & qui est exactement semblable à celle qui reste après l'opération du kermès , en suivant le procédé ordinaire. On peut , par la même raison , l'employer aux mêmes usages.

On ramasse ensuite la poudre rouge qui s'est précipitée. On la lave dans plusieurs eaux chaudes pour la dessaler : on la fait sécher : c'est le *Kermès minéral* , connu aussi sous le nom de *poudre d'or des Chartreux*.

Dans le procédé ordinaire pour faire le Kermès , on recommande d'employer l'antimoine cassé par petits morceaux gros comme des noisettes , & de séparer la poudre avec grand soin : c'est dans cet état qu'on prescrit de faire bouillir l'antimoine avec la liqueur alkaline. Quelques Auteurs ont eu la patience de faire bouillir le même antimoine jusqu'à quarante fois , & ils étoient surpris de ce qu'il fournissoit presque autant de kermès qu'à la première ébullition. Cela n'est pourtant pas étonnant : l'antimoine cassé ainsi par morceaux , présente peu de surface ; il n'y a que

la superficie qui soit attaquée par l'alkali, l'intérieur n'a point été pénétré. Je m'en suis assuré, en cassant de ces mêmes morceaux qui me sont tombés entre les mains.

Mais, au contraire, si on se sert de l'antimoine réduit en poudre impalpable sur le porphyre, il se réduit sur-le-champ tout en kermès, du moins proportionnellement à la quantité de soufre qui est contenue dans l'antimoine, & l'on est agréablement surpris de voir qu'une petite quantité d'antimoine forme sur-le-champ une aussi grande quantité de kermès. Comme l'antimoine ne contient pas assez de soufre pour former autant de foie de soufre qu'il en faudroit pour dissoudre toute la partie réguline, il reste toujours une certaine quantité de poudre qui est du régule d'antimoine tout pur.

Elixir aurifique de R O T R O U.

L'Auteur recommande, pour préparer cet élixir, de mettre le marc de la teinture aurifique dans une cucurbite de verre, & de le faire digérer avec de l'esprit de vin, jusqu'à ce que ce dernier ait acquis une belle couleur rouge. On décante la teinture : on verse sur la matière de nouvel esprit de vin, & on fait digérer comme auparavant. On continue ainsi de suite, jusqu'à ce que l'esprit de vin ne se colore plus : alors on filtre toutes ces teintures & on fait distiller la moitié ou les trois quarts de l'esprit de vin ; & ce qui reste forme l'élixir aurifique.

Il est bon de faire remarquer que, par le procédé de l'Auteur, on ne doit pas avoir beaucoup de teinture, parcequ'il ne reste pas dans le marc une suffisante quantité de sel alkali fixe pour agir sur l'esprit de vin ; & en effet, j'ai remarqué que celle qu'on tire n'a qu'une légère couleur ambrée. Il vaut beaucoup mieux préparer cet élixir de la manière suivante, & l'on peut le nommer *Teinture d'Antimoine*.

Teinture d'Antimoine,

ou *Elixir aurifique de R O T R O U, réformé.*

℥ Antimoine crud pulvérisé, . . . ʒ iv.

Sel alkali fixe , ℥ xij.

On mêle ces deux substances dans un mortier de fer : on les fait fondre dans un creuset : on coule la matière dans un mortier de fer un peu chauffé : on la pulvérise grossièrement : on la met, tandis qu'elle est chaude, dans un matras qu'on a fait chauffer un peu : on verse par-dessus,

Esprit de vin rectifié , ℥ j.

On fait digérer ce mélange au bain de sable, jusqu'à ce que l'esprit de vin ait acquis une belle couleur rouge : on décante la teinture : on la filtre, & on la conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Nous avons donné toute la théorie de cette opération, en parlant de la teinture de sel de tartre & du lilium de Paracelse ; ainsi nous n'en dirons rien de plus.

Les remèdes de Rotrou sont employés singulièrement pour guérir les humeurs froides, pour les humeurs squirreuses, & généralement pour toutes les humeurs tenaces, & qui ne peuvent céder aux remèdes ordinaires. Vertus.

Manieres d'employer les remèdes de R O T R O U.

Après avoir préparé le malade par les remèdes généraux, on le purge avec deux grains de la pâte purgative ci-dessus, & l'on observe l'effet de ce remède ; afin d'en diminuer ou d'en augmenter la dose une autre fois.

Le lendemain de la purgation on fait prendre au malade, à jeun, six grains de fondant, & deux grains d'alkali, incorporés, si l'on veut, avec un peu de quelque conserve pour en former un petit bol, buvant par-dessus une infusion de squine. Une heure après son dîner, on lui fait prendre six gouttes de teinture aurifique, délayées dans un verre d'eau de squine. Environ quatre ou cinq heures après son dîner, on lui fait prendre un bol semblable au précédent, & une heure après son souper, une pareille dose de teinture aurifique. On peut, au lieu de teinture, employer l'élixir pour les personnes délicates ; il est moins âcre & moins caustique que la teinture : il a d'ailleurs les mêmes proprié-

tés : on en donne douze gouttes au lieu de six de teinture. Le malade continue l'usage de ce remède , dans les doses dont nous parlons , deux fois par jour pendant la première semaine.

Au bout de ce temps , on le purge de nouveau avec une dose plus ou moins forte de pilules purgatives , & on lui fait prendre , pendant le reste de cette seconde semaine , deux fois par jour , le fondant à la dose de huit grains , l'alkali à celle de trois grains , & la teinture , également deux fois par jour , à la dose de huit gouttes , ou l'élixir à la dose de seize gouttes.

On purge le malade au commencement de la troisième semaine avec les mêmes pilules purgatives , & on lui fait continuer l'usage du fondant , de la même manière , mais à la dose de douze grains , & de quatre grains d'alkali pour chaque prise , & dix gouttes de teinture pour chaque prise , pareillement deux fois par jour.

Au bout de cette troisième semaine , on purge le malade de la même manière , & on lui fait prendre deux fois par jour quinze grains de fondant , cinq grains d'alkali , & douze gouttes de teinture , ou vingt-quatre gouttes d'élixir. On lui fait continuer l'usage de ce remède à ces dernières doses , jusqu'à ce qu'il soit entièrement guéri. Mon intention n'étant que de donner une notice sur l'usage de ces remèdes , je n'ai pas cru devoir entrer dans un plus grand détail.

Remède des Caraïbes pour guérir de la goutte.

℥ Résine de Gayac , ʒ ij.
Eau-de-vie de sucre , ou Tafia , iij pintes.

On pulvérise grossièrement la résine de gayac : on la met dans un matras : on verse par-dessus l'eau de-vie de sucre , connue sous le nom de *Tafia* : on bouche l'ouverture du matras avec un parchemin mouillé , & assujetti avec du fil : on place le vaisseau au soleil , ou dans un endroit chaud , & on l'agite plusieurs fois par jour : au bout de huit ou dix jours on filtre la liqueur , & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Ce

Ce remede est estimé propre pour guérir de la goutte, ou du moins pour en éloigner les accès. On en prend deux petites cuillerées le matin, buvant par-dessus une tasse de thé, ou un verre d'eau froide. Ce remede n'exige que le régime ordinaire sur les aliments & la boisson. Dose.

Autre remede contre la Goutte.

℥ Eau-de-vie,	semi-septier.
Scammonée en poudre,	℥ ij.
Sucre en poudre,	℥ iv.
Syrop de Violettes,	℥ ij.

On fait chauffer un peu l'eau-de-vie dans un poëlon d'argent, & on y met la scammonée : on la délaie avec une spatule de fer : on présente une bougie allumée pour mettre le feu au mélange : on ajoute aussitôt le sucre ; lorsque le sucre est dissous, on étouffe la flamme, & lorsque le mélange est un peu refroidi, on met le syrop violet : on remue la liqueur, & on la met trouble dans une bouteille pour la conserver.

Lorsqu'on fait usage de ce remede, c'est toujours après que l'accès de goutte est passé, & au déclin de la lune : on en met une cuillerée trouble dans un verre : on prend ce mélange le matin à jeun, & deux heures après on prend un bouillon gras. Les personnes d'un tempérament fort peuvent en prendre deux cuillerées. Ce remede purge bien. Le lendemain on prend un lavement d'eau pure. Dose.

Ce remede guérit la goutte, ou en éloigne les accès, Vertus. Lorsque le malade se trouve bien soulagé, il suffit d'en prendre pareille quantité quatre fois l'année, au commencement des quatre saisons, & toujours au déclin de la lune.

Remede de M^{lle} STÉPHENS, pour guérir la Gravelle & la Pierre.

Ce qui compose ce remede, est une poudre, une tisane, des boules savonneuses, & des pilules savonneuses.

Poudre absorbante de M^{lle}. STÉPHENS.

℥ Coquilles d'œufs calcinées, ℥ xij.
 Limaçons entiers calcinés, ℥ ij.

On mêle exactement sur un porphyre, & on conserve cette poudre dans une bouteille.

R E M A R Q U E S.

On lave dans plusieurs eaux la quantité que l'on veut de coquilles d'œufs : on les fait sécher : on les écrase grossièrement : on en remplit un grand creuset, que l'on couvre de son couvercle : on le place dans un fourneau entre les charbons ardents : on anime le feu par degrés, jusqu'à faire rougir à blanc le creuset, & on l'entretient en cet état pendant huit ou dix heures, ou jusqu'à ce que les coquilles d'œufs soient bien calcinées & réduites en chaux vive. On tire le creuset hors du feu : on le laisse refroidir : on met cette chaux dans une grande terrine de grès : on l'expose à l'air, afin qu'elle tombe en efflorescence, & qu'elle se réduise en poudre fine ; ce qui dure environ deux ou trois mois. Alors on passe au travers d'un tamis de soie cette chaux éteinte à l'air, afin d'en séparer la portion de coquilles d'œufs qui a échappé à la calcination, & qui ne s'est point convertie en chaux. D'une autre part, on prend des limaçons de jardin : on les lave dans un peu d'eau, pour leur faire dégorger la terre qu'ils peuvent tenir : on en remplit pareillement un grand creuset, & on les fait calciner pendant environ une heure. Au bout de ce temps, on tire le creuset hors du feu : on laisse refroidir la matière : on la pulvérise dans un mortier de fer, & on la passe au travers d'un tamis de soie très ferré. Alors on mêle ces deux poudres, comme nous venons de le dire. M^{lle}. Stéphens, Auteur de ce remède, recommande de préparer la poudre de limaçons dans les mois de Mai, Juin ou Juillet. A l'égard de celles des coquilles d'œufs, il paroît assez indifférent dans quelle saison on les prépare.

On ne fait calciner que modérément les limaçons, par-

ce que l'on a intention qu'il reste dans cette poudre la matière charbonneuse de l'animal. Cette poudre doit être d'une couleur grise cendrée. Lorsqu'il survient du dévoïement, on fait usage de cette poudre, en même temps qu'on emploie les autres remèdes dont nous allons parler.

Tisane de M^{lle}. STÉPHENS.

℥ Feuilles récentes de Bardane,	} āā. ̄ ̄ j.
Camomille Romaine,	
Perfil,	
Boule savonneuse,	̄ ̄ iv ̄.
Eau,	℔ iv.

On lave les herbes : on les hache grossièrement : on les fait bouillir légèrement pendant un demi-quart-d'heure : on ajoute la boule savonneuse que l'on a coupée menue : on tient le mélange sur un feu doux, jusqu'à ce que la boule soit entièrement dissoute ; & ensuite on passe la décoction avec expression. Si, pendant qu'on prépare cette tisane, il se fait trop d'évaporation de l'eau, on la remplace par de nouvelle qu'on ajoute, afin qu'il reste assez de liqueur pour former douze prises de tisane : cette quantité est pour quatre jours. Si l'on aime mieux, on peut la préparer tous les jours en prenant alors le quart des substances qui la composent. Lorsqu'on est obligé de prendre ces remèdes dans une saison où l'on ne peut se procurer les herbes vertes, on emploie les racines seches de ces plantes, en diminuant un peu la dose.

Boules savonneuses de M^{lle} STÉPHENS.

℥ Savon médicinal,	℔ iv ̄.
Miel blanc,	℔ j.
Cresson sauvage calciné & pulvérisé,	̄ ̄ iij ̄.

On met toutes ces matières dans un mortier de marbre, & on les pile avec un pilon de bois, pour former une masse de pilules qui doit être exactement mêlée, & qu'on divise en seize boules de quatre onces & demie chaque. Le cresson doit avoir été calciné dans un tuyau de poêle, de la même manière que nous le dirons pour la

préparation de la poudre charbonneuse qui entre dans les pilules savonneuses.

Poudre charbonneuse pour les Pilules de M^{lle} STÉPHENS.

℥ Semences de Carotte sauvage ,	} āā. ℥ j.
Bardane ,	
Fruit de Frêne avec son Enveloppe ,	
de Gratte-cu ,	
d'Aube-épine ,	

On met toutes ces matieres seches dans un grand tuyau de poële, qu'on bouche par les deux bouts avec des couvercles de tôle : on le place entre les charbons ardents, & on le fait rougir jusqu'à ce que l'on ne voie plus sortir de vapeurs par les jointures : alors on ôte le tuyau du feu : on le laisse refroidir entièrement : on pulvérise la matiere charbonneuse, & on la passe au travers d'un tamis de soie très fin.

Pilules savonneuses de M^{lle} STÉPHENS.

℥ Savon médicinal ,	℥ iv ℥.
Miel blanc ,	℥ j.
Poudre charbonneuse ,	℥ viij.

On fait du tout une masse exactement mêlée, avec laquelle on forme des pilules du poids de neuf grains.

La principale vertu de ce remede vient du savon : la poudre charbonneuse qu'on fait entrer dans ces pilules, est composée de végétaux diurétiques ; mais la calcination détruit entièrement leur vertu : toutes ces matieres calcinées n'ont pas plus de vertu que du charbon ordinaire. M^{lle} Stéphens est convenue elle-même qu'elle ne les faisoit entrer dans son remede, sous cette forme, que pour le mieux déguiser ; ainsi il paroît qu'on pourroit retrancher la poudre charbonneuse sans aucun inconvénient.

Maniere d'employer les remedes de M^{lle} STÉPHENS.

On fait usage de ces remedes, soit en pilules, soit en boisson, suivant que cela convient mieux au malade. Mais avant d'en commencer l'usage, il est quelquefois à propos

de préparer le malade par des bouillons humectants pris pendant quelques jours, par la saignée du bras, & une purgation lorsque la plénitude l'exige.

Usage du remede en pilules.

On fait prendre dix-huit pilules par jour, six le matin à jeun, six trois heures après le dîner, & les six autres trois heures après un léger souper, buvant chaque fois par-dessus un verre de tisane chaude faite avec du chiendent ou des feuilles de pariétaire, & une pincée de fleurs de camomille : une heure après la première prise, le malade peut déjeûner s'il en est dans l'habitude.

Usage du remede en boisson, ou de la tisane.

On fait prendre, le matin à jeun, une prise de tisane chaude qu'on peut délayer dans de l'eau, si le malade la trouve trop épaisse : trois heures après le dîner on fait prendre la seconde prise : enfin on fait prendre la troisième prise trois heures après un léger souper. Le malade peut de même déjeûner s'il en est dans l'habitude.

Si pendant l'usage de ce remede, pris d'une manière ou de l'autre, il survient du dévoiement, on fait prendre au malade, le soir après la dernière prise de pilules ou de tisane, vingt-quatre grains de poudre absorbante : on peut aussi avoir recours aux remedes ordinaires dont on fait usage pour cette indisposition.

Le régime à observer pendant qu'on fait usage de ces remedes, consiste à ne point faire maigre, à ne point manger de ragoûts, de fromage, de salade, de fruits crus ni de viandes salées, boire très peu de vin & bien trempé, point de liqueur, très peu ou point de café ni de chocolat.

Les remedes de M^{lle} Stéphens conviennent dans les maladies glaireuses des reins ; pour évacuer les engorgements qui peuvent se former dans les ureteres, pour les personnes qui ont des dispositions à être incommodées de la pierre ou de la gravelle : on est obligé de faire usage de ce remede pendant long-temps, comme plusieurs mois de suite, ou jusqu'à ce que l'on se sente soulagé ou guéri : on en diminue

la dose à mesure que l'on ressent du soulagement. On a attribué à ce remède la vertu de dissoudre la pierre & les graviers ; mais s'il a produit ces effets, il paroît que c'est sur un petit nombre de personnes chez lesquelles la pierre étoit bien véritablement formée.

*Remède de W A N S W I E T E N , pour guérir les
maladies vénériennes.*

℞ Sublimé corrosif , gr. xvj.
Esprit de Froment , ℥ ij.

On triture le sublimé corrosif dans un mortier de verre , avec un pilon de verre : on le dissout peu-à-peu dans l'esprit de froment , & on le conserve dans une bouteille.

Une personne de mes amis , qui étoit en correspondance avec Wanswieten , m'a communiqué les doses de ce remède dans les premiers temps où il l'a mis en usage : il m'a indiqué seize grains de sublimé corrosif pour deux livres d'esprit de froment , & que c'étoit là les doses que suivoit Wanswieten : ce sont celles que j'ai indiquées dans la première édition de cet ouvrage , & que nous adoptons encore avec d'autant plus de confiance , que M Tiffot , dans son Livre qui a pour titre *Avis au Peuple sur sa santé* , spécifie les mêmes doses au n° 91 de ses formules. Cependant à Paris on suit plus volontiers la dose de *douze grains par pinte* , ou par deux livres d'esprit de froment. Quelques personnes m'avoient même fait une sorte de reproche d'avoir indiqué une si grande dose de sublimé corrosif.

L'auteur de ce remède le recommande pour la vérole , & le fait prendre à la dose d'une cuillerée matin & soir , mêlé avec de l'eau buvant à chaque fois une livre d'une légère décoction d'orge , à laquelle on ajoute une troisième partie de lait : cette boisson peut même servir de boisson ordinaire. Lorsque ce remède ne fatigue point l'estomac , on peut aller par gradation , jusqu'à deux cuillerées matin & soir , buvant toujours par-dessus une tasse de la boisson dont nous venons de parler.

On dit que ce remède n'exige aucune préparation préli-

minaire ; que le malade qui en fait usage peut vaquer à ses affaires , & qu'il suffit qu'il évite de manger des aliments salés & échauffants. On prétend aussi que ce remède pris intérieurement guérit les ulcères vénériens , sans autre application externe que de quelque emplâtre simple , pour couvrir seulement les ulcères , jusqu'à ce que la peau se soit régénérée. Il passe pour guérir aussi les taches de la cornée , sans même qu'elles viennent d'aucune ophthalmie vénérienne : il agit comme altérant , sans causer aucune évacuation sensible : il arrête aussi les anciennes gonorrhées qui avoient résisté aux frictions mercurielles.

On continue l'usage de ce remède jusqu'à ce que les accidents , pour lesquels on l'ordonne , disparaissent totalement ; ce qui demande plus ou moins de temps , comme quatre , cinq ou six mois. Wanswieten recommande d'employer de l'esprit de froment pour ce remède , & prétend qu'il ne peut être remplacé par aucune autre liqueur spiritueuse inflammable : c'est peut-être par rapport à cela , qu'il n'a pas produit généralement d'aussi bons effets à Paris qu'en Allemagne. Quoi qu'il en soit , je fais de quelques Chirurgiens qui en ont fait usage , qu'ils ont remarqué qu'il occasionnoit quelquefois des sécheresses de poitrine considérables , quoique préparé avec de l'esprit de froment. J'ai conseillé à quelques-uns de triturer d'abord le sublimé corrosif avec moitié de son poids de camphre : les malades s'en sont assez bien trouvés , & il a paru qu'il occasionnoit moins de sécheresse dans la poitrine.

Beaucoup de personnes qui ne sont point dans l'usage de boire de l'eau-de-vie , préfèrent l'eau distillée pour dissoudre le sublimé corrosif : on fait actuellement plus d'usage de ce remède préparé avec de l'eau distillée , & on s'en trouve tout aussi bien qu'avec de l'eau-de-vie.

On ne doit point se servir de mortier de marbre pour la préparation de ce remède , parceque le sublimé corrosif se décompose en attaquant le marbre qui est une pierre calcaire.

Remede de Chantilly ou de M. LE DUC, pour la fièvre.

℥ Cloportes en poudre , } āā. . . . 3 β.
 Petite Centaurée , }
 Quinquina en poudre , 3 j.

On forme du tout une poudre pour une prise.

Ce remede a été fort en usage. On fait tremper cette poudre dans un poisson de vin vieux rouge ou blanc, pendant six heures. On fait prendre ce remede trouble au malade, à l'instant qu'il commence à sentir les avant-coureurs du frisson. Une prise ou deux de ce remede arrêtent quelquefois la fièvre.

Remede de BAVILLE, pour la Colique Néphrétique.

℥ Racine de Calcitrappe en poudre , . . 3 j.
 Anis entier , } āā. . . . 3 β.
 Cannelle concassée , }
 Sassafras coupé menu , 3 j.
 Sucre en poudre , 3 j.

On met toutes ces choses dans des papiers, chacune séparément, parceque ce remede se prépare assez ordinairement chez le malade.

Le vingt-huitieme jour de chaque lune, on délaie dans un petit verre de vin blanc, ou d'eau, la poudre de calcitrape, que le malade avale le matin à jeun : il peut déjeûner trois heures après, s'il en est dans l'habitude, ou prendre seulement un bouillon. Le lendemain matin, on lui fait prendre à jeun la décoction légère de trois ou quatre pincées de pariétaire récente, faite dans environ huit onces d'eau, & dans laquelle on a fait bouillir en même temps l'anis, la cannelle & le sassafras : on passe la liqueur : on y fait dissoudre le sucre, & l'on avale cette liqueur chaude. On continue l'usage de ce remede tous les mois dans le même temps, jusqu'à parfaite guérison. On a soin d'entretenir le ventre libre.

L'attention de ne prendre ce remede que le vingt-huit & le vingt-neuf de chaque lunaison, paroît minutieuse & puérile. Je serois assez porté à croire que le remede, pris

dans tout autre temps, produiroit les mêmes effets. Cependant d'habiles observateurs ont remarqué que la température de l'air suit ordinairement les phases de la lune, & il n'y a point de doute que cette température de l'air n'influe sur l'action des remèdes, sur-tout dans certains tempéraments.

Poudre de VILLARS.

℥ Cailloux calcinés & préparés,	℥ j.
Craie de Briançon préparée,	℥ ij.
Safran de Mars préparé à la rosée,	℥ j.

On mêle ces substances sur un porphyre, & on enferme la poudre dans une bouteille pour le besoin. On se sert de cette poudre pour préparer l'eau suivante.

Eau de VILLARS.

℥ poudre de Villars,	gr. vij.
Eau de riviere,	℔ ij.

On met la poudre dans l'eau : on la laisse infuser du jour au lendemain, & on filtre la liqueur.

Cette eau se vendoit douze livres la pinte; l'Auteur en faisoit prendre trois pintes par jour, & faisoit observer une grande diete. Il guérissoit ainsi les plénitudes produites par une trop grande chere, & les indigestions : il faisoit continuer l'usage de cette eau plusieurs jours de suite. Il guérissoit par ce moyen des maladies qui seroient devenues de conséquence, si on les eût traitées autrement : c'est-là une des plus grandes vertus de cette eau.

Vertus.

Tisane de FELTZ.

℥ Salsépareille coupée,	℥ ij.
Squine,	℥ j.
Antimoine,	℥ iv.
Colle de Poissons,	} āā. . . ℥ j ℔.
Ecorces de Buis,	
Lierre de muraille,	

On fait bouillir toutes ces substances dans six pintes d'eau : on suspend l'antimoine enfermé dans un nouet :

lorsque la liqueur est réduite à trois pintes, on la passe, & on y fait dissoudre,

Sublimé corrosif, gr. iij.

On fait boire au malade une pinte de cette tisane par
 Vertus. jour, en trois ou quatre verres. Elle guérit les maladies
 vénériennes.

Vin antiscorbutique de DUMORETTE.

℞ Racines de Raifort sauvage,	℥ xij.
Bardane,	℥ v.
Feuilles de Cochléaria,	} āā. ℥ vj.
Cresson,	
Beccabunga,	
Fumeterre,	
Semences de Moutarde,	
Sel ammoniac,	℥ iij.
Vin blanc,	℥ xxiv.

On nettoie les racines : on les coupe par tranches : on épluche les feuilles : on les coupe menu : on concasse la semence de moutarde & le sel ammoniac : on met toutes ces substances dans un matras : on verse le vin par-dessus : on laisse infuser ces matières à froid pendant huit jours, ayant soin de tenir le matras toujours bien bouché, & de l'agiter plusieurs fois par jour. Alors on coule avec expression : on filtre le vin, & on le conserve à la cave dans des bouteilles qu'on bouche bien.

Vertus. On donne ce vin dans le scorbut, & dans toutes les
 Dose. affections scorbutiques. La dose est depuis une once jusqu'à quatre.

Eau de Goudron.

On met dans une cruche de grès une livre ou deux de goudron de Norwege : on verse par-dessus environ seize pintes d'eau : on laisse infuser ce mélange pendant huit ou dix jours, ayant soin de l'agiter de temps en temps avec une spatule de bois. Alors on sépare l'eau de dessus le goudron : on la filtre au travers d'un papier gris, & on la conserve dans des bouteilles. Souvent on conserve cette eau sur son marc : mais elle se charge d'une trop grande quantité de

principes, & acquiert une couleur & une faveur trop forte, qui la rendent désagréable à boire.

Le goudron est une matiere résineuse, liquide, noire, d'une consistance à-peu-près semblable à celle de la térébenthine : il contient beaucoup d'huile essentielle. Une partie de cette huile se dissout dans l'eau, & lui communique son odeur & sa faveur. Pendant l'infusion du goudron, il se sépare une matiere résineuse qui vient nager à la surface de l'eau : quelques personnes ont donné à cette matiere résineuse le nom d'*huile de goudron*, & ont cru lui trouver de grandes vertus pour purifier le sang, mais on peut conjecturer qu'elle doit avoir à-peu-près les mêmes vertus que le goudron.

L'eau de goudron a eu sa vogue dans son temps, comme la plupart des remedes nouveaux. Cette liqueur n'est pas à beaucoup près sans vertus : il paroît qu'on n'a cessé d'en faire usage que par rapport à sa mauvaise faveur.

L'eau de goudron a des qualités légèrement savonneuses, Vertus. balsamiques : elle convient à la suite des gonorrhées : elle est bonne pour le scorbut : elle est antiputride, tonique : elle convient dans les maladies de la peau. On en prend une pinte par jour en huit ou dix petits verres.

Collyre de LANFRANC.

℥	Vin blanc,	℥ j.
	Eau de Plantain, }	℥ j.
	Roses, }	℥ iij.
	Orpin préparé,	℥ ij.
	Verd-de-Gris,	℥ j.
	Myrrhe, }	℥ ij.
	Aloès, }	℥ ij.

On triture ensemble, dans un mortier, l'orpin ; le verd-de-gris, la myrrhe & l'aloès : on délaie ces poudres peu à-peu avec le vin, & l'on ajoute les eaux de roses & de plantain.

Ce mélange porte improprement le nom de collyre : il n'est point employé pour les yeux : on s'en sert pour Vertus. toucher les ulcères & les chancres vénériens qui viennent dans la bouche : on en imbibe pour cela un petit tampon de

linge qu'on a attaché au bout d'un bâton : on doit bien prendre garde que le malade n'en avale, à cause de l'orpin & du verd-de-gris, qui sont des poisons.

On fait encore entrer ce mélange en petite dose dans des injections, pour guérir les ulcères vénériens.

MÉDICAMENTS MAGISTRAUX.

Nous avons défini, à l'article de la mixtion, les médicaments magistraux, & nous avons vu qu'ils diffèrent essentiellement des officinaux, en ce qu'ils ne sont faits que pour durer fort peu de temps; & si par la constitution d'un médicament magistral il peut durer beaucoup plus long-temps que ce que nous venons de dire, ce même médicament devient officinal. C'est de cette manière que se sont introduites dans la Pharmacie, la plupart des recettes qui sont décrites dans les pharmacopées. Un Médecin imagine un remède, il s'en trouve bien : il charge un Apothicaire de lui préparer : son remède s'accrédite, & on l'adopte dans la Médecine. L'objet des remèdes magistraux est des plus importants dans la Pharmacie, & il exige plus d'expérience & de capacité que la préparation des remèdes officinaux. On a pour ces derniers le temps de s'instruire, de consulter les livres, & d'apprendre la meilleure manipulation; mais à l'égard des remèdes magistraux, la préparation en doit être faite le plus promptement qu'il est possible : l'Apothicaire n'a souvent qu'un instant pour se déterminer dans le choix de la manipulation par laquelle il doit procéder à la préparation du médicament : il y a une infinité de cas, & ce sont les plus fréquents, où la manipulation contraire change la nature du médicament, qui ne remplit plus les indications qu'on s'étoit proposées. J'ai déjà eu occasion de parler dans plusieurs endroits de cet Ouvrage, de beaucoup de médicaments magistraux, parcequ'ils sont analogues à des officinaux : par exemple, à l'article des infusions & des décoctions officinales, qui doivent entrer dans des compositions, j'ai dit tout ce qui m'a paru essentiel à savoir sur les remèdes magistraux de même espèce :

j'en ai fait de même à l'égard des autres, lorsque l'occasion s'en est présentée. Néanmoins il en est resté un grand nombre sur lesquels je ne pouvois rien dire sans déranger l'ordre que je me suis proposé de suivre; c'est ce qui me détermine à en parler ici.

Des Emulsions.

Les émulsions sont des médicaments liquides, laiteux : ils doivent leur qualité laiteuse à de l'huile, qui est divisée & suspendue dans l'eau par l'intermede d'un mucilage. On peut préparer les émulsions avec toutes les semences qui fournissent de l'huile par expression, & que nous avons nommées, par rapport à cela, *semences émulsives*; comme sont les amandes douces & ameres, les quatre semences froides, les semences de pavot blanc, de lin, de pourpier, de chanyre, de citron, de pivoine, de pignon doux, de pistaches, &c.

Les véhicules des émulsions sont l'eau pure, les eaux distillées, les infusions des plantes, quelquefois des décoctions. Les émulsions sont plus ou moins chargées de ces semences huileuses : cela dépend des indications que l'on a à remplir. On met sur une pinte de liqueur, depuis demi-once jusqu'à quatre onces de semences. Nous avons donné la maniere de préparer les émulsions en parlant du syrop d'orgeat, ainsi nous n'en dirons rien de plus. Ce qui forme la matiere de l'émulsion est l'huile des semences qui se divise par l'intermede du mucilage contenu dans ces mêmes semences. Ce mucilage, la met en état de se tenir suspendue dans l'eau, comme cela se fait par un mucilage étranger, dans la préparation des loochs.

Les émulsions sont simples, ou composées de plusieurs semences : on les édulcore, avec du sucre, ou avec quelque syrop approprié, depuis une demi-once jusqu'à deux onces pour le sucre, & jusqu'à trois onces pour les syrops pour une pinte : on ajoute quelquefois des poudres aux émulsions, & quelquefois aussi des sels. Mais on doit éviter d'y faire entrer des matieres acides, soit végétales, soit minérales, parcequ'elles coagulent la partie blanche,

comme cela arrive au lait quand on le mêle avec des acides. Les liqueurs spiritueuses produisent à-peu-près le même effet.

Les émulsions sont comparables au lait des animaux : elles sont essentiellement composées des mêmes substances. L'huile, dans l'émulsion, fait fonction de beurre : elle est divisée par le mucilage de la semence, comme le beurre l'est par le fromage ; c'est l'extrême division de cette huile qui occasionne l'opacité de la couleur blanche & laiteuse du lait & des émulsions. L'eau, dans l'émulsion, tient lieu de la sérosité qui se trouve dans le lait des animaux. Elle est de même susceptible de se séparer par le repos, & de laisser nager à sa surface la matière huileuse, en forme de crème, semblable à celle qui se forme par le repos à la surface du lait des animaux. L'émulsion est susceptible de s'aigrir & de se cailler comme le lait : elle est pareillement coagulable par les acides comme le lait, & forme une sorte de sérosité chargées d'une légère portion d'huile qui la rend trouble comme du petit lait avant qu'il soit clarifié.

Des Loochs.

Les loochs sont des médicaments liquides, qui doivent être d'une consistance moyenne entre les syrops ordinaires & les syrops cuits pour les électuaires. On en fait rarement de plus liquides, mais quelquefois on en fait de plus épais. Autrefois on faisoit sucer les loochs aux malades, au bout d'un morceau de réglisse effilé en forme de pinceau. Quelques Praticiens sont encore usage de cette méthode : mais la manière la plus ordinaire de les faire prendre est de les donner par petites cuillerées.

Les pectoraux sont la base des loochs, sous quelque forme qu'ils soient, comme l'huile d'amandes douces, le blanc de baleine récent, certaines poudres pectorales, les miels, les syrops, quelquefois la térébenthine, &c. On se sert ordinairement des mucilages de gomme arabique & de gomme adragant, ou de celui qu'on tire par décoction des semences de lin, de psyllium, &c. ou enfin de

jaune d'œuf, pour mieux diviser & unir à l'eau les matières huileuses & résineuses. L'excipient des loochs est l'eau, ou de légères infusions de substances appropriées. Quelquefois ce sont des eaux distillées.

Looch blanc pectoral.

℞ Réglisse concassée,	℥ j.
Eau,	℥ iv.
Amandes douces,	n°. xx.
Gomme adragant en poudre fine, . .	gr. xvj.
Syrop Diacode, } <i>āā.</i>	℥ ℔.
de Gimauve, }	
Huile d'Amandes douces,	℥ j.
Eau de Fleurs d'Oranges,	℥ ij.

On met la réglisse dans une fiole à médecine, & l'on verse par-dessus de l'eau bouillante. Pendant que l'infusion se fait, on pele les amandes, après les avoir fait tremper un instant dans l'eau bouillante, & on les lave dans de l'eau froide. On pile les amandes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, en les arrosant avec l'infusion de réglisse ci-dessus. On forme une émulsion que l'on passe au travers d'une étamine. Ensuite on nettoie le mortier & son pilon : on met la gomme adragant dans le mortier : on la délaie avec une cuillerée de lait d'amandes, & on l'agite avec le pilon, jusqu'à ce qu'elle se soit réduite en mucilage. Alors on y incorpore peu-à-peu l'huile d'amandes douces & le syrop, qu'on a pesés & mis dans la même bouteille : on agite le mélange jusqu'à ce qu'il devienne fort épais, bien uni, & qu'il ne paroisse plus de grumeaux. Ensuite on délaie ce mélange avec le reste de l'émulsion, en l'agitant avec le pilon ; & sur la fin on ajoute l'eau de fleurs d'oranges. On met le looch dans une bouteille.

R E M A R Q U E S.

On retranche de ce looch le syrop diacode, lorsque celui qui l'ordonne le juge à propos, & on le remplace par du syrop de guimauve. Souvent le Médecin fait ajouter du kermès minéral à ce looch. Dans ce cas, il convient de le mettre en même temps que la gomme adragant, afin qu'il

se trouve mieux délayé : il arrive assez souvent que , lorsqu'on le délaie après coup , il en reste une portion en petits grumeaux , qui ne sont pas bien sensibles , parcequ'on ne le fait entrer qu'à la dose d'un grain jusqu'à quatre ou six. Lorsque le kermès se trouve mal délayé , le malade le prend inégalement.

Le looch blanc , dont nous venons de donner la recette , est celui de Geoffroi. Il faut , pour qu'il soit bien fait , que l'huile ne se laisse appercevoir en aucune maniere , & qu'elle ne se sépare point par le repos & par le séjour. Quelques Pharmacopées retranchent de ce looch l'infusion de réglisse , & la remplacent par de l'eau : elles suppriment encore les syrops , qu'elles font remplacer par du sucre. Il paroît qu'on a fait ces changements dans le dessein d'avoir ce looch plus blanc , parceque les syrops , sur-tout celui de diacode , & l'infusion de réglisse , contiennent des matieres extractives colorantes. Cependant lorsque ce looch est préparé comme nous venons de le dire , il ne differe pas sensiblement pour la blancheur de celui qui est fait sans infusion de réglisse & sans syrops. Ce dernier doit être moins bon & moins expectorant , que celui dont nous parlons.

Looch verd.

On peut préparer un looch verd de la même maniere que le looch blanc : on fait une émulsion avec des pistaches au lieu d'amandes , & l'on emploie du syrop de violettes au lieu du sucre & des syrops qu'on fait entrer dans le looch blanc. Pour le rendre plus verd , on peut ajouter un demi-gros d'eau de chaux.

Looch de jaune d'œuf.

℥ Jaune d'œuf récent ,	n°. j.
Huile d'Amandes douces ,	℥ ij.
Syrop de Guimauve composé ,	℥ j.
Eau ,	℥ iv.
Eau de Fleurs d'Oranges ,	℥ ij.

On pese dans la même fiole l'eau & le syrop , & l'on met l'huile dans une autre fiole. On délaie le jaune d'œuf dans

dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & l'on ajoute une petite cuillerée de l'eau mêlée avec le syrop. Lorsque ce mélange est bien délayé, on met l'huile peu-à-peu, & on l'incorpore avec le jaune d'œuf : on agite le pilon jusqu'à ce que toute l'huile soit entrée dans le mélange, qu'il ne paroisse aucun globule d'huile, que la matiere soit bien unie, & qu'elle soit devenue épaisse & volumineuse. Alors on la délaie avec le reste de l'eau mêlée de syrop, & l'on ajoute l'eau de fleurs d'oranges sur la fin. On met ce looch dans une fiole.

R E M A R Q U E S.

Le jaune d'œuf est composé d'une huile grasse fort douce, & qu'on peut séparer par expression, comme nous l'avons dit au commencement de cet Ouvrage. Il contient encore un parenchyme mucilagineux qui se dissout très bien dans l'eau. Cette dernière substance tient lieu d'un mucilage étranger pour unir l'huile d'œufs & l'huile d'amandes douces à l'eau. C'est ce qui fait que le jaune d'œuf, délayé dans l'eau, forme à lui seul une sorte de lait, qu'on peut nommer *émulsion animale*. La matiere mucilagineuse du jaune d'œuf n'est pas à beaucoup près saturée d'huile grasse, c'est ce qui est cause qu'elle peut servir d'intermede, comme tout autre mucilage, pour unir à l'eau une quantité assez considérable d'huile étrangere à la sienne. Mais pour qu'on puisse faire cette union commodément, il convient de délayer le jaune d'œuf avec un peu d'eau avant de mettre de l'huile, sans cette précaution, on auroit beaucoup de peine à faire ce looch : je l'ai éprouvé plusieurs fois.

Le jaune d'œuf est encore un fort bon intermede pour unir à l'eau les résines liquides, comme la térébenthine, le baume de copahu, le baume de la Mecque. On s'y prend de la même maniere que pour unir l'huile à l'eau. Ces mélanges sont employés assez souvent dans certaines portions où il est nécessaire de faire entrer de ces résines liquides.

On peut, par ce moyen, faire prendre commodément

aux malades ces matieres résineuses, qu'ils auroient de la peine à prendre autrement. On peut faire entrer dans une potion de six onces de véhicule, jusqu'à six gros au plus de ces matieres balsamiques par l'intermede d'un jaune d'œuf.

Des Potions.

Potions est un terme général : il signifie un médicament liquide, destiné à être pris par la bouche. Les potions se font depuis deux onces de liqueur jusqu'à huit : elles sont composées de différentes choses, suivant les indications que l'on a à remplir. On en fait d'altérantes & de purgatives. Les premières sont faites pour être prises par cuillérées à des intervalles que le Médecin prescrit.

Les potions, altérantes, sont ordinairement composées d'eau distillée, de syrops, d'infusions de quelques plantes, de teintures spiritueuses, de poudres, quelquefois de sels en petites doses, comme de nitre, de sels sédatifs, &c. &c.

On fait aussi entrer dans les potions altérantes de l'huile d'amandes douces, du blanc de baleine, du beurre de cacao; alors on les nomme *potions huileuses*, souvent l'on fait entrer du kermès minéral dans ces sortes de potions : il convient de le délayer d'abord, & de le bien diviser dans un mortier de marbre, avec les matieres huileuses, afin que le kermès ne se précipite pas; si on le délayoit dans les fluides aqueux de la potion, il se précipiteroit, ne se mêleroit plus avec les substances huileuses, & le malade n'en feroit pas usage également.

Des Juleps.

Les Juleps sont des potions comme les précédentes, & n'en different point à proprement parler. Ordinairement on les rend agréables à prendre. Ces sortes de potions sont faites pour être calmantes & adoucissantes : on les fait prendre à l'heure du sommeil du malade. On en fait de mucilagineuses, d'émulsionnées & d'aigrettes, suivant les indications.

Vertus.

Decoctum album de la Pharmacopée de Londres.

2℥	Corne de Cerf calcinée & préparée ,	3 vj.
	Gomme arabique concassée ,	3 iij.
	Eau ,	℔ iij.
	Sucre ,	3 j.

On met toutes ces substances ensemble dans un vaisseau convenable, & on les fait bouillir, en agitant le mélange sans discontinuer, jusqu'à ce que la liqueur soit réduite à une pinte. Alors on la passe au travers d'une étamine : on la met dans une bouteille lorsqu'elle est suffisamment refroidie, & l'on ajoute,

Eau de fleurs d'Oranges, 3 ℔.

On agite la bouteille , afin de mêler cette dernière liqueur. On peut mettre si c'est le goût du malade , de l'eau de cannelle en place de celle de fleurs d'oranges. Quelques Dispensaires recommandent d'employer deux onces de mie de pain blanc en place de gomme arabique : l'une ou l'autre substance est également bonne : elles fournissent toutes deux un mucilage qui tient suspendue dans l'eau une certaine quantité de corne de cerf très divisée ; ce qui donne à ce médicament une couleur blanche laiteuse comme celle d'une émulsion. Cependant par l'intermède de la gomme arabique , ce médicament se prépare plus promptement , parcequ'il faut moins de temps pour dissoudre cette gomme que pour dissoudre & réduire en mucilage la mie de pain blanc, comme il convient qu'elle le soit.

On recommande au malade d'agiter la bouteille chaque fois qu'il prend de ce médicament, parcequ'il n'y a pas une assez grande quantité de mucilage pour tenir long-temps suspendue toute la corne de cerf : il s'en précipite toujours une certaine quantité dans une espace de temps très court.

Des Tisanes.

Les tisanes sont des infusions ou de légères décoctions de plantes, de feuilles, de racines, &c. faites dans de l'eau, pour servir de boisson ordinaire au malade. Elles doivent

être peu chargées de matieres extractives, & le moins désagréables qu'il est possible, afin de ne point dégoûter le malade.

Des Apozemes.

Les apozemes sont de vraies tisanes : ils en different, en ce que pour l'ordinaire ils sont plus chargés de parties extractives, & qu'on les aiguise avec quelques sels appropriés à l'état du malade : on les rend plus ou moins purgatifs. Les apozemes sont plus dégoûtants & plus actifs que les tisanes : on les fait prendre par verrées, de deux heures en deux heures, quelquefois toutes les quatre heures, & d'autres fois de six heures en six heures.

Tisane de Vinache.

℥ Salsepareille,	}	āā.	℥ j β.
Squine,			
Gayac,			
Sassafras,	}	āā.	℥ β.
Séné,			
Antimoine crud concassé,			
Eau,			℥ ij.
			℥ vij.

On met dans un nouet l'antimoine crud : on le suspend au centre d'un vaisseau de terre vernissé, dans lequel on a mis l'eau & les autres ingrédients, à l'exception du sassafras. On fait bouillir légèrement, jusqu'à ce que le fluide aqueux, soit réduit à quatre livres. Alors on tire le vaisseau hors du feu : on y met le sassafras, & on le laisse infuser jusqu'à ce que le tout soit refroidi. On passe cette tisane au travers d'une étamine, sans exprimer le marc, on la laisse déposer : on la tire par inclination, & on la met dans des bouteilles.

R E M A R Q U E S.

La manipulation que nous venons de rapporter, est à-peu-près celle que l'on emploie pour préparer cette tisane. Nous croyons cependant que la longue ébullition est assez inutile : on pourroit la préparer par infusion, en versant sur les ingrédients quatre livres & demie d'eau bouillante, & laisser la tisane en infusion pendant dix ou

douze heures. Quoique la plupart de ces substances soient ligneuses & fort dures, l'eau pendant l'infusion en dissout tous les principes extractifs les plus délicats.

L'antimoine crud paroît assez inutile : il n'y a aucun des ingrédients qui entrent dans cette tisane, qui ait de l'action sur cette matiere minérale. Mais il n'en est pas de même si l'on y fait entrer une petite quantité de sel alkali : il attaque l'antimoine, & il forme un peu de kermès minéral, qui augmente alors la vertu sudorifique & purgative de cette tisane.

Des Bouillons.

Les *bouillons* médicaux sont des médicaments qui ne diffèrent des infusions & des décoctions dont nous avons parlé, que parceque l'on fait entrer des chairs animales dans leurs compositions, comme du veau, des vipères, des tortues, des écrevisses, &c. ils se font d'ailleurs de la même manière. Le veau, les vipères & les tortues ne contiennent rien de volatil. On commence par faire cuire ces viandes, & l'on ajoute sur la fin de leur cuite, les matieres végétales dans l'ordre dont nous avons parlé à l'article des décoctions, afin de ne pas perdre les substances volatiles de celles qui en contiennent. Lorsqu'on fait entrer des écrevisses dans des bouillons, on les pile grossièrement dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & on ne les met dans la liqueur bouillante qu'avec les plantes dont on veut conserver les aromates : on couvre le vaisseau, & on laisse le tout infuser jusqu'à ce que le mélange soit entièrement refroidi, parceque les écrevisses contiennent un principe volatil agréable, & qui vraisemblablement n'est pas sans vertu.

Les bouillons doivent être passés froids, afin de pouvoir séparer plus commodément la graisse qui reste sur l'étamine lorsqu'elle est figée. La dose des bouillons est depuis un poisson jusqu'à une chopine pour chaque prise.

Dose.

Des Mixtures.

On nomme *Mixtures* des especes de potions concen-

centrées, qu'on prend par gouttes. Elles sont ordinairement composées avec des teintures spiritueuses, des eaux spiritueuses composées, des huiles essentielles, &c. Ces sortes de médicaments sont très commodes pour les malades, en ce qu'ils peuvent les porter sur eux, & en faire usage en quelque endroit qu'ils se trouvent.

Liqueur de Nitre camphrée.

℥ Nitre purifié en poudre,	℥ vj.
Eau,	℔ iij.
Esprit de vin camphré,	℥ j.

On met le nitre & l'eau dans une bouteille : on agite le vaisseau de temps en temps pour accélérer la dissolution du nitre, lorsqu'il est entièrement dissout, on ajoute l'esprit de vin camphré. On agite le mélange pendant un moment, puis on le laisse reposer, & on le filtre.

Vertus. On donne cette eau dans les gonorrhées, pour exciter l'urine & pour diminuer les inflammations : on la donne spécialement sur la fin du traitement. La dose est depuis six gouttes, jusqu'à trente dans un verre d'eau, cinq ou six fois par jour de la même manière.

Des Injections & des Lavements.

Les *Injections* sont des médicaments liquides, faits pour être injectés par le moyen d'une seringue dans quelque cavité du corps, comme dans les parties naturelles, dans les intestins, & dans les cavités des plaies. Le volume des injections pour les parties naturelles, est depuis une once jusqu'à quatre. Il est moindre ordinairement pour les plaies, & on ne peut en déterminer la quantité. Les injections qu'on introduit par l'anus dans les intestins, portent le nom de *Lavements* & de *Clysters* ; le volume de ces dernières injections est ordinairement d'une chopine, ou du poids d'une livre. Lorsque les lavements sont d'un volume plus considérable, ils fatiguent le malade, & ne produisent pas d'aussi bons effets, parcequ'il est forcé à les rendre presque sur-le-champ.

Des Suppositoires.

Les *Suppositoires* sont des médicaments qui doivent avoir à-peu-près la consistance des emplâtres : ils sont de figure conique, gros & long à-peu-près comme un doigt : ils sont faits pour être introduits dans l'anüs, afin d'exciter un relâchement, & provoquer les selles : à cet égard, ils tiennent lieu de lavements à ceux qui ne peuvent en prendre. On fait des suppositoires calmants, anodins, &c. mais les purgatifs sont d'un usage plus fréquent : on les rend plus ou moins purgatifs par les ingrédients qu'on fait entrer dans leur composition. La base des suppositoires est le suif, la graisse, la cire blanche ou jaune, le miel épais, auxquels on ajoute des poudres purgatives, comme l'aloës, la coloquinte, la scammonée, l'agaric, &c. & quelquefois des sels. Ces matières doivent être appropriées à l'intention qu'on se propose de remplir.

On fait aussi des suppositoires avec du *beurre de cacao* tout pur : on met pour cela du beurre de cacao dans un mortier de marbre, qu'on a chauffé avec de l'eau chaude : on pile le beurre de cacao avec un pilon qu'on a échauffé en même temps, jusqu'à ce qu'il se réduise en une pâte solide, qu'on puisse manier : alors on roule cette pâte sur une feuille de papier, pour en former un rouleau de la longueur & de la grosseur qu'on juge à propos, & on le fait un peu pointu par un bout : on le coupe ensuite : lorsqu'il est fait, il doit avoir une figure conique. On fait encore des suppositoires de *beurre de cacao*, en coulant ce beurre fondu dans de petits cornets de papier, ce qui est plus commode : ils sont mieux faits. Quelques personnes les préparent en coulant dans des moules de fer blanc le beurre de cacao liquéfié, & le laissent se figer dans les moules. Cette dernière méthode est très bonne, mais elle oblige d'avoir des moules de différentes longueurs, & de différentes grosseurs.

Des Pessaires.

Les *Pessaires* sont des médicaments solides, de la

grosſeur & de la longueur d'un doigt , faits pour être introduits dans la matrice : ſouvent ce n'eſt qu'un morceau de bois léger , ou de liege , garni à l'extérieur de quelque liniment ou d'emplâtre approprié : quelquefois c'eſt un petit ſachet de taffetas , long & étroit , qu'on remplit de poudres convenables , mais qui ne puiſſent pas ſe trop gonfler par l'humidité qu'elles tirent de la matrice. Les peſſaires doivent être le plus unis qu'il eſt poſſible , afin qu'en les tirant ils ne puiſſent point bleſſer la matrice : on les attache à un ruban pour pouvoir les tirer lorsque cela eſt néceſſaire.

Des Errhines.

Les errhines ſont des médicaments faits pour être introduits dans le nez , afin d'exciter à moucher ou à éternuer , & le plus ſouvent à provoquer ces deux effets à la fois. Elles ont différentes formes , & différentes conſiſtances : elles ſont en poudre ou en onguent , & ſous la conſiſtance d'emplâtre. On donne à ces dernières une forme pyramidale pour pouvoir les introduire commodément dans les narines. Les errhines ſont encore en liqueurs : on en imbibe du coton qu'on introduit enſuite dans le nez.

Les errhines en poudre ſont les poudres ſternutatoires dont nous avons parlé à l'article des poudres.

Les errhines en onguent ſont faites avec des matières âcres réduites en poudre , comme le poivre , le gingembre , la pyrethre , qu'on mêle avec une huile , pour en former un mélange de la conſiſtance d'un onguent. On peut lui donner la conſiſtance d'emplâtre , par l'addition d'un peu de cire jaune ou blanche.

Les errhines liquides ſont faites avec des infuſions ou des décoctions de plantes , de racines , ſoit dans de l'eau , ſoit dans du vin.

Des Maſticatoires.

Les *Maſticatoires* ſont des remèdes propres à exciter la ſalivation : on les mâche afin qu'ils échauffent la bouche , & qu'ils puiſſent ouvrir les vaiſſeaux & les glandes ſalivaires. On emploie à cet uſage , la pyrethre , les di-

férentes especes de poivre, le gingembre, le tabac, la graine de moutarde, &c. On peut faire des masticatoires composés, sous plusieurs formes, comme en liqueur, en bol, en tablettes, &c.

Quelquefois on fait mâcher un nouet de linge, rempli de poudre à exciter la salivation. Quelquefois on mêle ces poudres avec de la cire ou de la térébenthine cuite, pour en former des pilules qu'on fait mâcher.

Des Gargarismes.

Les gargarismes sont des médicaments liquides faits pour les maladies de la bouche & de la gorge. On en gargarise ces parties sans rien avaler.

Les gargarismes se font avec des plantes, des racines, &c. que l'on fait infuser dans de l'eau ou dans du vin, suivant les indications qu'on veut remplir : on édulcore ces infusions avec quelques syrops : on les rend quelquefois acidules par l'addition de quelques gouttes d'un acide minéral pur ou dulcifié, qu'on met jusqu'à une agréable acidité. Le lait seul un peu tiédi est souvent employé en gargarisme : on le rend plus adoucissant en le faisant bouillir avec quelques figues grasses. On doit éviter de faire entrer dans leur composition des matieres dangereuses, parcequ'il y a des personnes qui ne peuvent s'empêcher d'avaler toujours un peu de ce qu'elles mettent dans leur bouche.

Des Epithêmes.

On nomme *Epithêmes* des médicaments que l'on applique à l'extérieur. On voit par cette définition, qu'il y a autant d'épithêmes, qu'il y a d'especes de médicaments qu'on peut appliquer à l'extérieur.

Les liniments, les cérats, les pommades, les onguents, les emplâtres, les électuaires, les liqueurs spiritueuses, huileuses, &c. que l'on applique à l'extérieur, sont autant d'épithêmes. On en fait aussi de secs, composés de plantes aromatiques séchées & coupées menu, que l'on enveloppe dans un sac de vieux linge, & que l'on applique ensuite sur quelques parties du corps.

Des Lotions & des Douches.

On entend par *Lotion*, tout ce qui est propre à laver & nettoyer le corps, comme sont les bains domestiques, ou de rivières : mais outre ces lotions de propreté qui facilitent la transpiration, il y en a d'autres qui sont médicinales, & qu'on ne fait que sur quelques parties du corps. On lave & on frotte la tête après l'avoir rasée, avec des liqueurs spiritueuses, afin d'enlever la crasse qui bouchoit les pores, & arrêtoit la transpiration : ce qui est très propre à détourner quelques humeurs qui occasionnoient des douleurs de tête. Les lotions sont encore employées comme vulnéraires dans les contusions, pour empêcher l'extravasation du sang, ou sa coagulation. On lave certaines parties du corps avec des infusions & des décoctions de plantes, pour détruire la vermine, ou pour guérir la gale.

La *Douche* consiste à faire tomber une liqueur d'une certaine hauteur sur quelques parties malades : elle se fait goutte à goutte ou au filet. Les douches se font ordinairement avec l'eau froide ou tiédie : on en peut faire avec des infusions, ou des décoctions de plantes.

Des Fomentations.

Les fomentations sont liquides ou seches. Les liquides sont faites avec des décoctions de plantes, soit dans de l'eau, soit dans du vin : celles qui se font dans de l'eau, sont faites avec des plantes émollientes, & elles servent à amollir quelques duretés, & pour occasionner un relâchement. Celles qui se font dans du vin sont fortifiantes : on les fait avec des plantes astringentes & aromatiques. Les unes & les autres s'emploient de la même manière. On frotte les parties malades avec des linges à demi usés & imbibés de ces décoctions chaudes, & on applique dessus les linges également imbibés. Quelquefois on emplit de lait chaud une vessie de cochon, & on l'applique sur la région du bas-ventre pour amollir quelques duretés. On fait entrer dans les fomentations, du petit-lait & des eaux distillées dans lesquelles on fait infuser ou bouillir

des plantes. On ajoute aussi aux fomentations, des eaux spiritueuses, des teintures, &c. suivant l'exigence des cas. Mais on y fait entrer bien rarement des corps gras, parceque l'intention la plus ordinaire, en faisant usage de la fomentation, est d'ouvrir les pores de la peau, & de faciliter la transpiration, au lieu que les corps gras ont des propriétés contraires.

Les fomentations seches se font avec différentes matieres qu'on fait frire dans de l'huile, ou dans de la graisse comme du son, de l'avoine concassée, &c. On enveloppe dans un linge ces matieres séparées du superflu de leur menstrue, & on les applique enveloppées sur les parties malades : ces sortes de fomentations sont bonnes pour les rhumatismes, & pour les douleurs qui viennent par défaut de transpiration.

Des Embrocations.

Les embrocations sont des médicaments liquides, qu'on applique à l'extérieur de la même maniere que les fomentations : elles n'en different que parcequ'on fait entrer dans les embrocations, des huiles, des graisses, du vinaigre & des liqueurs spiritueuses. Quelquefois elles ont pour base des infusions, des décoctions de plantes, & souvent ce ne sont que des mélanges d'huile, d'onguent & de liqueurs spiritueuses. Elles ressemblent par conséquent aux liniments. Les embrocations ont différentes vertus, & doivent être appropriées à l'état de la partie malade, & aux intentions qu'on se propose de remplir.

Des Liniments.

Le *liniment* est un médicament gras & huileux, qui doit avoir une consistance moyenne entre celle des huiles grasses, & celle de la graisse de porc préparée; elle doit être fort approchante des baumes naturels. Les meilleures proportions qu'on puisse donner pour modele de la consistance, sont une once d'huile d'olives sur un ou deux gros, ou même trois gros de graisse de porc. On ne doit faire entrer dans leur composition, que fort peu ou même

point de cire, à cause de la consistance trop grande qu'elle donne à l'huile. On augmente la dose de l'huile, lorsqu'on fait entrer des poudres dans les liniments.

Quelquefois on ajoute aux liniments, pour leur donner plus d'activité, des liqueurs spiritueuses, comme de l'esprit de vin camphré, de l'eau vulnéraire, de l'eau de mélisse composée, de l'esprit volatil de sel ammoniac, des huiles essentielles, &c.

Liniment contre la paralysie, ou eau de BARNAVAL.

℥ Esprit volatil de Sel Ammoniac dulcifié,	℥ ij ℞.
Huile de petits Chiens,	℥ iij.
Savon noir,	℥ iij.
Esprit de Romarin,	℥ vj.

On délaie dans un mortier de marbre le savon noir avec l'huile de petits chiens : on met ce mélange dans une bouteille, & l'on ajoute l'esprit volatil de sel ammoniac & l'esprit de romarin. On agite le mélange en secouant fortement la bouteille, & on ne fait usage de ce liniment, qu'après l'avoir ainsi secoué, parcequ'il est sujet à se séparer. Vertus. Ce liniment convient dans les cas de paralysie, d'engourdissement & de rhumatisme : on en frotte la partie affligée avec un linge qu'on en imbibe : on applique le linge imbibé sur la partie après l'avoir frottée. On ne doit point faire chauffer ce liniment lorsqu'on s'en sert, parceque la moindre chaleur feroit dissiper tout le plus volatil de l'esprit de sel ammoniac, dans lequel réside la plus grande vertu de ce liniment.

Le savon noir qu'on fait entrer dans ce liniment, lui donne la consistance & sert d'intermede pour unir un peu l'alkali volatil avec l'huile & l'esprit de romarin. Ce que nous entendons ici par esprit volatil de sel ammoniac dulcifié, est la liqueur spiritueuse, chargée d'alkali volatil, qui passe dans la distillation, en faisant le sel volatil ammoniac concret par l'intermede de l'alkali fixe desséché, dans lequel mélange on ajoute de l'esprit de vin pour faciliter la distillation de l'alkali volatil.

Lorsqu'on fait entrer dans les liniments des poudres

ou des matieres extractives gommeuses, ou d'autres substances qui ne sont point analogues aux corps graisseux qui sont les excipients des liniments, on ne doit les y faire entrer qu'en petite quantité, sur-tout lorsque ces liniments sont employés pour appaiser des douleurs occasionnées par des gonflements & des inflammations, parceque ces matieres se dessèchent par la chaleur naturelle du corps, & elles se réduisent en grumeaux plus ou moins durs : qui excitent de la douleur par le frottement, pour peu que le malade se remue.

Des Cataplasmes.

Le *Cataplasme* est un médicament mou, d'une consistance à-peu-près semblable à celle de la bouillie, fait pour être appliqué à l'extérieur : on peut faire entrer dans sa composition, des pulpes de plantes, de racines, de fruits; des extraits, des poudres, des farines, des huiles, des onguents, des emplâtres, des huiles essentielles, des teintures, des eaux spiritueuses simples & composées, &c.

Les cataplasmes sont quelquefois faits avec des plantes récentes pilées & réduites en pulpe (1) : on les nomme alors *cataplasmes cruds*; & on nomme *cataplasmes cuits*, ceux qui se font par coction, afin d'attendrir & de mieux mêler ensemble les substances qu'on fait entrer dans leur composition. Les véhicules des cataplasmes sont l'eau, le lait, le vin, les eaux distillées, &c.

Les cataplasmes les plus ordinaires sont faits avec les herbes émollientes, & les quatre farines résolutives : la méthode que l'on emploie pour les préparer est très défectueuse. Ordinairement on fait bouillir dans beaucoup d'eau, les plantes émollientes, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites & qu'elles puissent se mettre en pulpe : on passe la décoction au travers d'un linge : on pile les plantes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en une espece de pâte : on en tire la pulpe par le moyen d'un tamis : on joint à cette pulpe

(1) Silvius, page 144.

les quatre farines résolatives, & un peu de la décoction des herbes, si cela est nécessaire : on fait cuire ce mélange, jusqu'à ce que la farine paroisse bien incorporée. Alors on y ajoute les huiles, les onguents, &c. si l'on y en fait entrer.

Nous remarquerons, 1°. que cette méthode de préparer des cataplasmes est fort longue, parcequ'il faut un temps considérable pour cuire & pour pulper les plantes; 2°. il reste ordinairement une quantité considérable de la décoction des plantes, qui contient tous leurs principes mucilagineux qui sont les plus efficaces de ce remède, & qui n'entrent point dans le cataplasme. Il est vrai qu'on pourroit réduire cette décoction en extrait, & l'ajouter ensuite au cataplasme, après qu'il est cuit; mais cela ne se fait point, à cause du temps que cette opération demande. D'ailleurs, lorsqu'on fait entrer dans le cataplasme des plantes odorantes, telles que le mélilot, la camomille, &c. on ne les traite pas avec plus de ménagement : on les fait bouillir de même, & elles perdent pendant cette forte & longue ébullition, tout ce qu'elles ont de parties volatiles. Pour remédier à ces inconvénients, nous croyons qu'il vaut mieux employer dans les cataplasmes, des plantes séchées & réduites en poudre fine : on les prépare d'avance, & on les conserve dans des bouteilles qu'on bouche bien. Lorsqu'on veut former un cataplasme, on met la quantité que l'on veut de ces poudres avec de l'eau, pour les réduire en pâte : on fait chauffer ce mélange, afin que les poudres s'imbibent & s'attendrissent bien : on ne met que sur la fin celles qui sont aromatiques : au moyen de cette manipulation, on conserve au cataplasme toutes les propriétés des plantes, ainsi que leurs parties mucilagineuses. Voici un exemple de cataplasme fait suivant cette nouvelle méthode.

Cataplasme émollient & résolutif.

℥ Herbes émollientes pulvérisées, } āā. . . ℥ ij.
Quatre farines résolatives, }

On met ces substances ensemble dans un poëlon : on

les délaie dans environ vingt-quatre onces d'eau , avec un pilon de bois : on place le vaisseau sur le feu , & on le fait chauffer en remuant la matiere sans discontinuer avec une spatule , pour cuire & amortir les ingrédients. Alors on ajoute ,

Pulpe d'Oignons de Lis ,	3 ij.
Camomille , } pulvérisées. āā.	3 ij.
Mélilot , }	
Onguent d'Altæa ,	3 j.

On agite le tout jusqu'à ce que le mélange soit exact , & on le met dans un pot.

Lorsqu'on fait entrer des emplâtres dans les cataplasmes où il n'entre point de préparations graisseuses liquides , il faut auparavant les faire dissoudre dans un peu d'huile , parceque , lorsque les cataplasmes viennent à refroidir , ils sont sujets à se figer & se grumeler.

On fait assez souvent des cataplasmes avec de la mie de pain & du lait, auxquels on ajoute du safran en poudre.

Cataplasme de mie de pain.

On prend pour cela la quantité que l'on veut de mie de pain qu'on a émiétée entre les mains : on la délaie avec une suffisante quantité de lait : on fait cuire ce mélange jusqu'à ce que la mie de pain forme avec le lait une vraie bouillie , & sur la fin on y ajoute le safran, à la dose qu'on juge convenable : c'est depuis demi-gros jusqu'à une once pour une livre de ce cataplasme. Mais on ne met jamais cette dernière dose à cause de la cherté du safran , & qu'elle ne feroit pas plus d'effet que lorsqu'il n'y en a que trois ou quatre gros.

Des Collyres.

Les *Collyres* sont des médicaments qu'on emploie pour les maladies des yeux : ils sont secs ou liquides. Les collyres secs sont composés de matieres réduites en poudre , & qu'on souffle dans les yeux par le moyen d'un cure-dent, comme le sucre candi , le vitriol blanc , le sel ammoniac.

Ces matieres sont employées pour faire dissiper les cataractes qui commencent à se former.

Les collyres liquides sont composés avec des eaux distillées, comme de roses, de plantain, d'euphrase, de fenouil, &c. auxquels on ajoute du vitriol blanc, de l'iris de Florence, &c. On se sert encore de liqueurs spiritueuses pour se frotter l'extérieur des yeux. Quelquefois on se frotte les mains avec du baume de Fioraventi, ou toute autre liqueur spiritueuse ; & on les approche très près des yeux, afin que la vapeur qui s'en élève y penetre : ces sortes de remedes servent à fortifier la vue.

L'onguent de tuthie s'emploie aussi comme collyre : on en prend une petite portion au bout du doigt, & on s'en frotte le tour des yeux.

Fin des Eléments de Pharmacie.



EXPLICATION

EXPLICATION

DE PLUSIEURS TERMES DE PHARMACIE,

Employés dans cet Ouvrage.

A*CERBE*, saveur qui occasionne une astringence à la langue & aux levres, & les resserre, comme lorsqu'on mâche des prunelles sauvages, ou des coings verts.

Acides, sont des substances salines, qui ont une saveur aigre qui agace les dents.

Les acides minéraux sont le vitriolique, le nitreux & le marin. Ils sont les plus forts de tous.

Les acides végétaux sont le vinaigre, & tous les sucres acides des végétaux.

Les acides animaux sont ceux qu'on retire par l'analyse des graisses animales.

Alambic, vaisseau servant aux distillations : on fait des alambics de verre ou de grès, de terre cuite ou de métal.

Alkali, substance saline, qui a une saveur âcre, caustique & brûlante.

On a l'alkali marin ou minéral, l'alkali végétal, qu'on obtient par le lavage des cendres des végétaux, & l'alkali volatil qu'on tire par l'analyse des matières animales & des matières végétales qu'on a fait putréfier.

Altérants, sont tous les médicaments qui ne sont point évacuants, ou qui ne le sont que légèrement.

Amulettes, sont des médicaments quelquefois simples, quelquefois composés, qu'on suspend au col, ou à d'autres parties du corps, & qui ont, à ce que l'on prétend, la propriété de soulager & de préserver de quelques maladies, par les corpuscules insensibles qu'ils laissent dissiper ; comme les têtes de vipères qu'on suspend au col des enfants, pour appaiser les douleurs des dents, &c.

Les fameux sachets qui ont la réputation de préserver de l'apoplexie, dans les Gazettes, sont à présent composés de vermoulure de bois & de sel marin décrépit. Ces remèdes ne sont ordinairement que des amusettes, qui n'ont d'autre vertu, que celle d'enrichir le vendeur.

Analyse, se dit de la séparation des substances qui entrent dans la composition des corps.

Atténué, signifie un corps très divisé, réduit en poudre subtile : on dit une poudre très ténue, lorsqu'elle est très fine.

Austere, ce qui excite une saveur peu différente de celle de l'acerbe.

Bezoard animal : on a donné ce nom au foie de vipere desséché & pulvérisé.

Bistortier, espece de pilon de bois, à long manche, avec lequel on ne peut piler que par un bout : il sert à mêler les drogues qui composent un électuaire.

Blanchet, grosse étoffe de laine, plus ou moins serrée, qu'on attache par les quatre coins sur un carrelet pour y faire passer les syrops.

Fois sudorifiques. On entend par cette dénomination, le gayac, le sassafras, la squine, la falsepareille. De ces quatre substances, il n'y a que le gayac qui soit un véritable bois ; les autres sont des racines.

Carrelet, chassis quarré de bois, avec une pointe de clou à chaque coin, pour y attacher un blanchet ou un linge, afin de passer commodément les syrops & autres liqueurs.

Chaussé d'Hippocrate, espece de sac de figure conique, qu'on fait ordinairement de gros draps : elle sert aux mêmes usages que le blanchet.

Circuler. Faire circuler, c'est faire digérer une substance dans des vaisseaux disposés de maniere que la liqueur qui peut s'élever par la chaleur, retombe à mesure sur la matiere contenue dans le vaisseau circulatoire. Voyez *Vaisseau de rencontre*, & *Digérer*.

Coaguler, se dit d'un mélange qui s'épaissit, & qui acquiert la consistance d'une gelée. Les Chymistes emploient quelquefois ce terme pour exprimer la formation des cristaux des sels.

Cohober, c'est lorsqu'on remet sur son marc une liqueur distillée, pour la faire distiller de nouveau.

Colature, se dit d'une liqueur qu'on a passée au travers d'un linge ou d'une étoffe, pour la séparer de ses impuretés.

Concret, *concrétion*, se dit d'une substance liquide qui devient solide, comme lorsqu'un sel dissous dans l'eau se cristallise ; ce qui forme une concrétion saline : les matieres résineuses solides, & les huiles épaisses, comme celle de cacao, sont des concrétions huileuses.

Congélation, se dit d'une liqueur qui acquiert, par le refroidissement, une consistance solide, comme l'eau qui se gele, &c.

Concasser, c'est réduire en poudre très grossiere une substance que conque.

Cosmétiques, sont des remedes qui servent à l'embellissement de la peau.

Cucuphes, sont des bonnets piqués, garnis dans l'intérieur de poudres aromatiques & céphaliques, qu'on applique sur la tête pour fortifier le cerveau.

Demi-cucuphes, sont des bonnets plus petits, garnis à l'intérieur des mêmes remedes.

Décanner, c'est verser par inclination, pour séparer une liqueur du dépôt qu'elle a formé.

Défaillance. Voyez DELIQUIMUM.

Deliquium ou défaillance, c'est lorsqu'une substance se résout en liqueur en attirant l'humidité de l'air.

Dépilatoires, sont des médicaments légèrement caustiques, capables de faire tomber le poil.

Dépuration, se dit des liqueurs troubles, qui se clarifient d'elles-mêmes, ou que l'on clarifie artificiellement.

Digérer, se dit d'une substance qu'on met dans un matras à une chaleur douce, avec une liqueur appropriée pour en extraire quelque principe.

Dispenser une composition, c'est arranger dans un ordre toutes les drogues choisies qui doivent la former.

Eau d'arquebuse. On donne ce nom à l'eau vulnéraire spiritueuse.

Ecussions, sont des médicaments qui tirent leur nom de la forme qu'on leur donne : ce sont des emplâtres étendus sur de la peau, ou des poudres enfermées dans un sachet, l'un & l'autre formés en écussions. On les applique à l'extérieur sur l'estomac & sur le cœur.

Edulcorer, c'est adoucir quelque saveur d'une boisson, par l'addition d'un peu de sucre ou d'un peu de syrop.

Edulcorer, se dit aussi lorsqu'on lave un précipité pour dissoudre la portion de sel qu'il retient après sa précipitation.

Effervescence, c'est l'action de deux substances l'une sur l'autre, qui excite un bouillonnement & un gonflement ; quelquefois il est accompagné de chaleur, quelquefois il excite du froid, & quelquefois il n'excite ni l'un ni l'autre.

Embaumement. Son objet est de conserver les corps des animaux après leur mort, & de les préserver de la putréfaction. Il demande pour y procéder, le ministère de l'Apothicaire pour la confection & la préparation des drogues ; & celui du Chirurgien pour l'emploi des mêmes drogues. *Pomet*, dans son traité des Drogues, édition in-fol. 1695, à l'article *Mumie*, rapporte avec beaucoup d'ordre & de clarté tout ce que l'on peut dire de plus essentiel sur les embaumements des Anciens. S'il n'eût pas publié son travail cinquante-cinq ans avant celui de M. Rouelle, ce qu'il dit pourroit passer pour un extrait lumineux du Mémoire obscur de M. Rouelle, inséré dans le volume de l'Académie pour l'année 1750. Tout ce que cet Apothicaire a dit de nouveau sur les embaumements, ne consiste que dans l'analyse qu'il a faite à la cornue de plusieurs mumies ; elles lui ont toutes fourni des produits à-peu près semblables à ceux du succin. M. Rouelle a fait ses efforts pour tirer des produits de ces analyses un sel cristallisable, comme celui du succin (1) ; & pour cela il a lavé dans de l'eau bouillante les huiles produites par l'analyse de ces mumies, afin d'en bien séparer l'acide. Il a filtré la liqueur, & l'a mise à évaporer : elle a répandu une odeur de succin, & tout s'est dissipé ; il y avoit trop peu de matière pour avoir des cristaux. Il paroît que M.

(1) Mémoires de l'Académie, 1750, pag. 143.

Rouelle ignoroit que les matieres salines dans les huiles empyreumatiques sont tellement combinées, que les lotions réitérées dans l'eau bouillante n'en séparent que des atomes. Il ignoroit encore que le meilleur moyen pour séparer le sel contenu dans l'huile fétide du succin, est de rectifier cette même huile sans intermede, & qu'on en tire chaque fois une assez bonne quantité de sel volatil crySTALLISÉ en aiguilles, tandis que les lotions de cette même huile dans l'eau ne fournissent que des atomes de sel qu'on a beaucoup de peine à recueillir. De tous les procédés qu'on pouvoit employer pour constater la parfaite analogie des produits des mumies avec ceux du succin, M. Rouelle s'est précisément servi de celui qui est le plus défectueux; ce qui est fâcheux, parceque cette matiere est fort intéressante pour la Chymie & pour l'Histoire naturelle, attendu les lumieres qu'elle peut répandre sur l'origine & la formation du succin; & que d'ailleurs on ne trouve pas tous les jours des gens qui veulent bien se départir des échantillons de leurs cabinets, pour les sacrifier à des expériences.

Empyreume, c'est l'odeur désagréable que prennent les liqueurs lorsqu'on distille à trop grand feu.

Epister, se dit d'une substance qu'on pile dans un mortier de marbre, & qui se réduit en pâte, comme, par exemple, lorsqu'on pile des fruits de kynorrhodon.

Exotiques, se dit des plantes seches qu'on nous apporte des pays étrangers.

Feces ou *Lie*, c'est ce que déposent certaines liqueurs par le repos.

Filtrer, est une maniere de purifier les liqueurs pour les éclaircir; on les fait passer au travers des pores de quelques corps.

On filtre de trois manieres. 1°. La plus usitée consiste à faire passer les liqueurs au travers d'un papier gris, plié en cône & arrangé sur un entonnoir de verre, avec des brins de paille par-dessous; ou bien on étend un papier gris sur un linge attaché par les quatre coins sur un carretet.

2°. On peut faire passer les liqueurs au travers du sablon qu'on a mis dans un entonnoir de verre; cette maniere de filtrer est pour les liqueurs acides qui détruiroient le papier.

3°. On filtre les liqueurs par le moyen des meches de coton, ou des languettes de drap blanc: on les mouille d'abord dans l'eau, ensuite on plonge un bout dans la liqueur qu'on veut filtrer: on incline un peu le vaisseau du côté de la languette, & on pose l'autre bout de cette même languette sur les bords d'un autre vaisseau, pour recevoir la liqueur qui s'élève par les tuyaux capillaires de la languette.

Fluor. Voyez SEL FLUOR.

Frontaux, ce sont des médicaments que l'on applique sur le front pour guérir les maux de tête: on en fait de secs & de liquides.

Incineration, c'est la réduction en cendre, par le feu, d'une plante de laquelle on veut tirer le sel fixe.

Inclination, se dit d'une liqueur qu'on verse doucement en penchant le vaisseau, pour la séparer du dépôt qu'elle a formé.

Incorporer, se dit d'une ou de plusieurs substances réduites en poudre, qu'on mêle ensemble par le moyen d'un véhicule convenable, comme lorsqu'on fait un électuaire.

Inaigene, se dit des plantes qui croissent dans notre climat.

Imprégné, se dit d'un corps qui contient une substance qui n'est pas combinée avec lui, comme une éponge imbibée d'eau.

Impalpable, se dit d'une poudre tellement divisée, qu'on n'en sent plus les molécules entre les doigts, comme sont toutes les substances qu'on a broyées long-temps sur le porphyre.

Lait virginal, est la teinture de benjoin, mêlée avec de l'eau.

Liquéfier, c'est rendre fluide par la chaleur un corps qui a de la consistance, comme lorsqu'on fait fondre de la cire, de la graisse, &c.

Macérer, est la même chose que digérer.

Macérer, se dit aussi d'une substance qu'on laisse ramollir d'elle-même; comme lorsqu'on met des fruits de kynorrhodon à la cave pour qu'ils achevent de mûrir; ou lorsqu'on fait digérer des tamarins avec un peu d'eau pour les ramollir, afin d'en tirer la pulpe plus facilement.

Magdaléons, se dit des emplâtres qu'on a réduits en petits cylindres ou rouleaux.

Magma, se dit d'une liqueur qui acquiert une consistance épaisse, comme une bouillie ou comme une gelée.

Malaxer, c'est manier entre les mains un emplâtre, ou une masse de pilules, pour les ramollir par la chaleur sans les liquéfier.

Matras, est une bouteille à long col, qui a sa capacité ronde comme une boule.

Menstrue, se dit d'une liqueur qu'on emploie pour dissoudre en entier, ou pour extraire seulement certaines substances d'un corps. Il y a plusieurs espèces de Menstrues; savoir, 1°. les aqueux, comme l'eau simple, & les eaux distillées; ces menstrues dissolvent les gommes, les sels, les extraits aqueux, les savons, &c.

2°. Les menstrues spiritueux, comme l'esprit de vin & les eaux spiritueuses aromatiques, dissolvent les savons, les résines, & plus ou moins bien les matières huileuses.

3°. Les menstrues huileux, dissolvent les résines, le soufre, &c.

Enfin les menstrues salins. Ce sont l'alkali fixe & volatil, & les différents acides.

Mixte, se dit de tous les corps naturels composés, on les divise en trois regnes, minéral, végétal & animal.

Mixture, se dit d'un mélange quelconque; mais on entend par ce mot en Pharmacie un genre de potion magistrale, faite pour être prise par gouttes.

Monder, signifie nettoyer ou séparer quelques matières d'un mixte, comme on sépare les buchettes ou les queues du féné, &c.

Mucilage, se dit d'une liqueur épaisse ou gluante, comme le blanc d'un œuf non cuit.

Myva, est de la gelée de fruits.

Œsipe, est une substance grasseuse qu'on tire de la laine d'entre les cuisses des moutons.

Officinal, les remèdes officinaux sont ceux qu'on tient tout préparés dans les boutiques des Apothicaires.

Onglet, c'est la partie inférieure de certaines fleurs, qui est d'une couleur différente du reste des fleurs, comme aux œillets, aux fleurs de pavot rouge, &c.

Oxycrat, c'est un mélange d'eau & de vinaigre.

Parenchyme, j'entends par ce mot le squelette fibreux qui sert de cloison à quelque suc que ce soit : par exemple, la chair d'une pomme est composée de parenchyme & de suc.

Parfum, se dit d'une substance qui affecte agréablement les nerfs olfactifs. Les parfums sont de deux sortes. Il y en a de liquides & de solides : les parfums liquides sont l'eau de mélisse, l'eau sans pareille, les huiles essentielles, & généralement toutes les substances liquides qui ont une bonne odeur. Les parfums secs sont des poudres ou des substances concassées qui sont de bonne odeur, tels que le girofle, la cannelle, la muscade, la cascarille, le baume sec du Pérou, &c. Les encens qu'on brûle dans les Eglises, les pastilles odorantes pour brûler, dont nous avons parlé, sont des parfums secs. On enferme les parfums secs dans de petits sacs de taffetas pour former des sachets de parfums.

Peaux divines, on donne ce nom à des bonnets, ou calottes de peau de mouton, légèrement enduits d'emplâtres appropriés pour guérir ou soulager les maux de tête.

Pilules angéliques, on a donné ce nom aux pilules nommées *Grains de vie*.

Pilules gourmandes, on donne ce nom aux pilules nommées *Grains de vie*.

Pois de cire, ce sont de petites boules de cire jaune ou blanche, de la grosseur des pois secs : on s'en sert pour mettre dans la cavité des cautères, au lieu des pois secs qu'on emploie ordinairement à cet usage.

Pulpoir, spatule qui dans un côté de sa largeur est de niveau avec le manche. On se sert de cet instrument pour faire passer, par le frottement, les pulpes au travers d'un tamis.

Raréfié, se dit d'un corps qui augmente de volume, sans augmenter de poids ou de pesanteur absolue.

Récipient, vaisseau destiné à recevoir une liqueur à mesure qu'elle distille.

Rectifier, se dit d'une liqueur ou d'une substance qu'on distille de nouveau pour la rendre plus pure.

Résidence, signifie ce qui reste; il se dit aussi de la *lie* ou *feces* qu'une liqueur a déposée.

Sel cathartique amer, c'est le sel d'Epsom.

Sel de prunelle, on a donné ce nom au crystal minéral.

Sel fixe, Voyez ALKALI.

Sel fluor, sont les acides qui ne peuvent prendre de forme sèche concrète tant qu'ils sont purs ; tels sont les acides minéraux.

Spatule, instrument plus ou moins long, large & aplati par un bout : il sert à remuer les compositions. On en fait de bois, de fer, d'argent, de verre, &c.

Squames, on nomme ainsi les espèces de feuilles qu'on sépare des oignons.

Ténu. Voyez ATTÉNUÉ.

Topiques, se dit des médicaments qu'on applique à l'extérieur.

Triturer, se dit des matières qu'on réduit en poudre, en remuant le pilon circulairement autour du fond du mortier, & sans faire agir le pilon de haut en bas ; cette manipulation est nécessaire pour pulvériser toutes les résines, & la plupart des gommes résines.

Vaisseau de rencontre, se dit de deux vaisseaux dont les ouvertures sont l'une dans l'autre. C'est toujours l'ouverture du vaisseau supérieur qui entre dans le vaisseau inférieur. Cet appareil sert pour les digestions & les circulations.



T A B L E

D E S M A T I E R E S.

A

A C E R B E , page 849.
 Acide, *ibid.*
 Adjuvants , 185.
 Æthiops martial, 114.
 Agaric de chêne préparé, 87.
 Agaric (mauvaise substitution qu'on lui fait) 21.
 Agaric , sa pulvérisation , 676.
 Aimant arsenical , 761.
 Aimant broyé , 105.
 Alambic , 849.
 Alambic à bain-marie , 8.
 Alkali , 849.
 Alkali fixe , tiré du corona solis , sans combustion , 135.
 Alkali fixe , tiré du lait sans combustion , 180.
 Alkool de vin , 388.
 Aloès violat , 657.
 Altérants , 849.
 Altération des plantes transplantées , 41.
 Alun calciné , 78.
 Alun teint de *Minsicht* , 649.
 Amadou , 88.
 Ambre gris (comment on le conserve) , 13.
 Amidon , 141.
 Amidon , peut se faire avec plusieurs graines farineuses , 145.
 Amulettes , 849.
 Analyse , *ibid.*
 Analyse végétale (nouvelles vues pour la perfectionner , 310.
 Animaux (leur choix) , 14.
 Anisette de Bourdeaux , 527.

A

Antimoine broyé , page 105.
 Aouara , amande du fruit qui fournit l'huile de palme , 27.
 Apozemes (des) , 836.
 Aréomètre de comparaison pour les sels , 395.
 Aréomètre de comparaison pour l'esprit de vin , 397.
 Argent vif (sa falsification) , 21.
 Argenter les pilules , 639.
 Argille préparée , 110.
 Arrêté & décret des Magistrats de Strasbourg , sur la rage , 801.
Arrundo saccharifera , 463.
 Atténué , 849.
 Austere , 850.
 Auxiliaires , 185.
 Axunge de porc , 162.

B

B A I E S de nerprun (leur falsification) , 23
 Baies de sureau (leur falsification) , *ibid.*
 Base composée des formules , 185.
 Base simple des formules , *ibid.*
 Bâtons de corail , 793.
 Baumes (des) , 696.
 Baume d'acier , 706.
 Baume acoustique , 701.
 Baume d'aiguilles , 706.
 Baume apoplectique , 708.
 Baume d' *Arcaus* , 728.
 Baume de Canada (sa falsification) , 22.
 Baume du Commandeur , 237.

- Baume de Condom, page 352.
 Baume de *Feuillet*, 699.
 Baume de Copahu (sa falsification), 22.
 Baume de *Fioraventi*, 433.
 Baume de *Fioraventi* huileux, 434.
 Baume de *Fioraventi* noir, *ibid.*
 Baume hypnotique, 703.
 Baume hystérique, 701.
 Baume de Judée (sa falsification), 23.
 Baume de Laictoure, 352.
 Baume de *Lucatel*, 704.
 Baume de la Mecque (son épreuve), 23.
 Baume de la Mecque (sa falsification), *ibid.*
 Baumes naturels, 166.
 Baumes naturels ne peuvent éteindre le mercure, 777.
 Baume nerval, 700.
 Baume oppodeltoch, 697.
 Baume de pereirabrava, 705.
 Baume du Pérou liquide (sa falsification), 21.
 Baumes spiritueux (des), 207.
 Baume de Tolu & baume du Pérou sont la même chose, 480.
 Baume tranquille, 692.
 Baume de vanille, 37.
 Baume verd de Metz ou de *Feuillet*, 699.
 Baume de vie d'*Hoffmann*, 698.
 Baume de vie du sieur L. L. 215.
 Baume de *Vinceguere*, 352.
 Baume vulnérable, 701.
 Baume vulnérable réformé, 702.
 Bénédictine laxative, 597.
 Beurre de cacao, 157.
 Beurre de cacao ne vaut rien pour éteindre le mercure, 746.
 Bézoard (animal), 850.
 Bézoards (leur falsification), 24.
 Bezoard Oriental (moyen de reconnoître s'il est vrai), 24.
 Bistortier, 850.
 Blanchet, page 850.
 Blanchir les fruits avant de les confire, 538.
 Blanc manger, 540.
 Blanc raisin, 734.
 Bled (maniere de le conserver), 71.
 Bled (maniere de le sécher pour le conserver), 69.
 Bois (leur choix), 53.
 Bois (leur dessication), 64.
 Bois (maniere de les pulvériser), 94.
 Bois de gui de chêne, 24.
 Bois sain, 757.
 Bois sudorifiques, 850.
 Bols (des), 569.
 Bol d'Arménie préparé, 110.
 Bonferme, 219.
 Bougies (des), 738.
 Bouillons (des), 837.
 Bouillons secs pour la campagne, 540.
 Boules savonneuses de Mademoiselle *Stéphens*, 819.

C

- CACAO (pâte pour le chocolat), 628.
 Cacao (ses especes différentes), 631.
 Cacao terré, *ibid.*
 Cachou (sur le), 290.
 Cachou à l'ambre gris, 674.
 Cachou à la cannelle, 675.
 Cachou à la fleur d'orange, 674.
 Cachou sans odeur, *ibid.*
 Cachou à la réglisse, 673.
 Cachou à la violette, 674.
 Canne à sucre, 462.
 Cantharides (leur préparation), 74.
 Capillaires, (les cinq), 188.
 Cariocostin, 596.
 Carrelet, 850.
 Cassé en bâtons (sa falsification), 24.

- Casse cuite à la fleur d'orange, 586.
 Casse fermentée ne purge plus, 272.
 Casse mondée, 121.
 Casse en noyaux, 122.
 Cassonade, 465.
 Cassonade rouge, *ibid.*
 Cataplasmes (des), 845.
 Cataplasme crud, *ibid.*
 Cataplasme cuit, *ibid.*
 Cataplasme émollient & résolutif, 846.
 Cataplasme de mie de pain, 847.
 Catholicum double, 588.
 Cérats (des), 708.
 Cérat de diapalme, 763.
 Cérat de Galien, 711.
 Cérat de Saturne de Goulard, 734.
 Céruse préparée, 113.
 Champignon de chêne préparé, 87.
 Chandelles faites avec le beurre de cacao, 159.
 Chandelles fumantes, 618.
 Chauffe d'*Hippocrate*, 850.
 Chaux métallique augmente la causticité de l'alkali, 241.
 Chaux vivé augmente la causticité de l'alkali, 242.
 Chevrettes (vases dans lesquels on conservoit les syrops), 13.
 Chocolat, 627.
 Chocolat (préparation de la boisson de), 631.
 Chocolat de santé, 632.
 Chocolat à la vanille, 629.
 Choix des animaux, 54.
 Choix des bois, 53.
 Choix des écorces, *ibid.*
 Choix des fleurs, 45.
 Choix des fruits, 47.
 Choix des minéraux, 55.
 Choix des plantes, 44.
 Choix des semences, 47.
 Choix des simples, 40.
 Choix des substances exotiques, 54.
 Cinabre naturel ne doit point être employé en Médecine, 554.
 Cinq capillaires, 188.
 Cinq fragments précieux, 189.
 Cinq racines apéritives, 188.
 Circuler, 850.
 Cire (la) a des grains dans sa cassure comme les métaux, 749.
 Cire, donne beaucoup de consistance aux emplâtres, *ibid.*
 Cire, ne se sépare point des pomades, lorsqu'on les laisse refroidir sans les agiter, 713.
 Cire verte, 761.
 Civette (comment on la conserve), 13.
 Clarification des sucres aqueux aromatiques, 130.
 Clarification des sucres aqueux par intermedes, 129.
 Clarification des sucres aqueux sans intermedes, 131.
 Clarification du suc de cerfeuil, 130.
 Cloportes (leur préparation), 73.
 Clous fumants, 618.
 Clystères (des), 838.
 Coaguler, 850.
 Coction de la térébenthine, 167.
 Cohober, 850.
 Colature, *ibid.*
 Colle de peau d'âne, 541.
 Collyres (des), 847.
 Collyre d'*Helvétius*, 791.
 Collyre de *Lanfranc*, 827.
 Coloquinte (inutilité de la mêler avec du mucilage pour la pulvériser), 92.
 Coloquinte, perd un peu de sa vertu purgative en bouillant, 198.
 Concasser, 850.
 Concret, concrétion, *ibid.*
 Confections (des), 568.
 Confection alkermès, 572.
 Confection *Hamech*, 591.
 Confection d'hyacinthe, 570.
 Confire les fruits mous au sec, 538.

Confitures (des), page 533.

Confitures seches (des), 536.

Congélation, 850.

Connoissances des drogues simples, 5.

Connoissance des médicaments, 19.

Conservation des drogues simples, 66.

Conservation des sucres aqueux, 132.

Conserve (des), 542.

Conserve de cochléaria, 549.

Conserve de cynorrhodon, 548.

Conserve de fleurs de bourrache, 546.

Conserve molles, 541.

Conserve de roses qu'on peut préparer en tout temps, 547.

Coquilles d'œufs préparées, 108.

Coquilles de moules de mer préparées, *ibid.*

Corail rouge préparé, *ibid.*

Coraline préparée, 105.

Coraline de Corse (sa porphyrification), 103.

Corne de cerf calcinée, 76.

Corne de cerf calcinée (sa porphyrification), 103.

Corne de cerf préparée à l'eau, 79.

Corne de cerf préparée philosophiquement, *ibid.*

Correctifs, 186.

Cosmétiques, 850.

Cotignac, 535.

Craie lavée, 110.

Craie préparée, *ibid.*

Crâne humain calciné, 76.

Crâne humain (sa porphyrification), 103.

Crème de chaux, 83.

Crème de soufre, 109.

Cribles (leur usage), 101.

Cucuphes, 850.

Cucuphes (demi-), *ibid.*

D

DÉCANTER, 850.

Décoctions (des), 195.

Décoctions (inconvenient de les faire bouillir trop long-temps, 197.

Décoction très composée (manière de la faire), 196.

Décoctions (manière de les clarifier), 199.

Decoſtum album, 835.

Décrûment de la soie, 571.

Défaillance, 850.

Defrutum, 248.

Deliquium, 851.

Dentifrices (des), 791.

Dépilatoire, 851.

Dépuration, *ibid.*

Dessication du bled, 69.

Dessication des drogues simples, 57.

Dessication des oignons, 65.

Dessication des racines, 64.

Dessication des semences, 66.

Déterminant ou dirigeant, 184.

Diagrede cydonié, 118.

Diagrede glycyrrhisé, *ibid.*

Diagrede sulfuré, 119.

Diaphénix, 597.

Diaprun simple, 589.

Diaprun solutif, 390.

Diaſcordium, 583.

Différence des plantes suivant leur âge, 43.

Digérer, 851.

Dispenser, *ibid.*

Distillation (de la), 313.

Distillations (trois espèces de), *ibid.*

Distillation *per aſcenſum*, 314.

Distillation *per deſcenſum*, *ibid.*

Distillation *per latus*, *ibid.*

Distillation de l'eau, 315.

Distillation des plantes inodores,

Distillation du vin , page 385.
 Dorer les pilules, 639.
 Doucette, 464.
 Douches & lotions, 842.
 Dragées vermifuges, 650.
 Drogues simples (leur conservation, 66.
 Drogues simples (temps de se les procurer), 40.

E

E A U d'aigremoine, 317.
 Eaux antipleurétiques, 190.
 Eau d'anis (Ratafia), 526.
 Eau de Dardel, 418.
 Eau d'argentine, 317.
 Eau d'arquebuse, 424 & 851.
 Eau de Barnaval, 844.
 Eau de bouquet, 435.
 Eau de bourrache, 317.
 Eau de buglose, *ibid.*
 Eau de *calamus aromaticus*, 437.
 Eau de centinode, 317.
 Eau de chardon bénit, *ibid.*
 Eau de chaux, 80.
 Eau de chaux d'écailles d'huîtres, 83.
 Eau de chaux seconde, *ibid.*
 Eau de Cologne, 420.
 Eau de coquelicot, 317.
 Eaux cordiales (les quatre), 189.
 Eau de Mme. de la Vrilliere, 421.
 Eau pour les dents, 793.
 Eau, dissout un peu de la résine du jalap, 306.
 Eau distillée, 315.
 Eaux distillées aromatiques (combien de temps elles restent laiteuses), 329.
 Eaux distillées perdent leur odeur empyreumatique lorsqu'elles sont exposées au soleil ou à la gelée, 319.
 Eaux distillées des plantes âcres, 322.
 Eaux distillées des plantes aromatiques, 325.

Eaux distillées des plantes différent de l'eau pure, 319.
 Eaux distillées des plantes inodores, 317.
 Eau distillée de thym, 323.
 Eau divine, 530.
 Eau d'émeraude, 426.
 Eaux essentielles des plantes, 323.
 Eau essentielle de thym, *ibid.*
 Eau d'euphrasie, 317.
 Eau de fleurs de tilleul, *ibid.*
 Eau de frai de grenouilles, 321.
 Eau générale, 426.
 Eau de girofles, 436.
 Eau de goudron, 826.
 Eau impériale, 422.
 Eau de jasmin, 436.
 Eau de joubarbe, 317.
 Eau laiteuse des plantes odorantes, 326.
 Eau de laitue, 317.
 Eau de limaçons, 321.
 Eau de mauve, 317.
 Eau de mélisse composée, 415.
 Eau de menthe composée, 421.
 Eau de miel odorante, 419.
 Eaux minérales (leur changement dans la terre), 55.
 Eau de morelle, 317.
 Eau de pariétaire, *ibid.*
 Eau de pivoine composée, 423.
 Eaux des plantes inodores ont toutes la même odeur, 318.
 Eau de plantain, 317.
 Eau de pluie (manière de l'avoir pure), 315.
 Eau de pourpier, 317.
 Eau de quintefeuille, *ibid.*
 Eau de la Reine d'Hongrie, 411.
 Eau sans pareille, 436.
 Eau de Saturne, 446.
 Eau de scabieuse, 317.
 Eau de scorfonere, *ibid.*
 Eaux simples des plantes odorantes, 322.
 Eau de Souchet, 437.

- Eaux spiritueuses & aromatiques, conservent le plus long-temps, 602.
 page 410.
 Eaux spiritueuses composées, 415.
 Eaux spiritueuses simples, 411.
 Eau thériacale, 423.
 Eau de toilette, 435.
 Eau végéto-minérale, 445 & 446.
 Eau de verveine, 317.
 Eau-de-vie, 386.
 Eau-de-vie Allemande, 223.
 Eau-de-vie (pourquoi elle a de la couleur), 386.
 Eau-de-vie de bière, 387.
 Eau-de-vie de cidre, *ibid.*
 Eau-de-vie de vin, 386.
 Eau-de-vie de gayac, 794.
 Eau-de-vie tirée de la lie des vins, 387.
 Eau de *Villars*, 826.
 Eau de violette, 436.
 Eau vulnérable à l'eau, 425.
 Eau vulnérable rouge par infusion, 425.
 Eau vulnérable rouge pour les dents, 793.
 Eau vulnérable spiritueuse, 424.
 Eau vulnérable au vin, 426.
 Ecaillés d'huîtres préparées, 109.
 Ecorces (leur choix), 53.
 Ecorces (leur dessication), 64.
 Ecume des sucres végétaux contient une résine colorante, 687.
 Ecussions, 851.
 Edulcorer, *ibid.*
 Effervescence, *ibid.*
 Elaterium, 254.
 Election des médicaments, 5 & 38.
 Electuaires (des), 568.
 Electuaires (comment on les conserve), 13.
 Electuaires (quantité de syrop qu'il leur faut, 603.
 Electuaires (qui sont ceux qui se corrompent le plus), 600.
 Electuaires (qui sont ceux qui se corrompent le moins), 601.
 Electuaires (qui sont ceux qui se
- Electuaires (remarques générales sur les), 599.
 Electuaires altérants (des), 570.
 Electuaire de baies de laurier, 565.
 Electuaire bénédicte laxative, 597.
 Electuaire cariocostin, 596.
 Electuaire catholicum double, 588.
 Electuaire confection alkermès, 572.
 Electuaire confection *Hamech*, 591.
 Electuaire confection d'hyacinthe, 570.
 Electuaire diaphénix, 597.
 Electuaire diaprune simple, 589.
 Electuaire diaprune solutif, 590.
 Electuaire dialcordium, 583.
 Electuaire hiéra diacolocynthis dos, 595.
 Electuaire hiéra picra, 595.
 Electuaire lénitif, 587.
 Electuaire mésentérique, 598.
 Electuaire *Mithridate*, 581.
 Elect. opiate de *Salomon*, 584.
 Electuaire orviétan, 578.
 Electuaire orviétan *prastantius*, 580.
 Electuaire *philonium romanum*, 583.
 Electuaire de *psyllium*, 594.
 Electuaire purgatif, 586.
 Electuaires solides (des), 605.
 Electuaire thériaque, 573.
 Electuaire thériaque *Diateffaron*, 578.
 Electuaire thériaque réformée, 576.
 Elixirs (des), 207.
 Elixir antiasthmatique de *Boerhaave*, 221.
 Elixir aurifique de *Rotrou*, 814.
 Elixir aurifique de *Rotrou* réformé, *ibid.*
 Elixir de *Garus*, 530.

- Elixir odontalgique de M. le R. de la F. page 226.
 Elixir pour les dents, de l'Abbé A, 219.
 Elixir de propriété, 227.
 Elixir de propriété acide, *ibid.*
 Elixir de propriété blanc, *ibid.*
 Elixir stomachique de *Stoughton*, 224.
 Elixir thériacal, 221.
 Elixir de vie de Matthiole, 218.
 Elixir viscéral tempérant d'Hoffmann, 224.
 Elixir de vitriol de *Minsicht*, 225.
 Embaument, 851.
 Embrocations (des), 843.
 Emplâtres (des), 747.
 Emplâtres ne diminuent point de poids, 750.
 Emplâtres, pourquoi on met de l'eau en les cuisant, *ibid.*
 Emplâtre de l'Abbé de *Grace*, 768.
 Emplâtre de l'Abbé *Doyen*, 769.
 Emplâtre d'*André de la Croix*, 733.
 Emplâtre de bétaine, 758.
 Emplâtre de blanc de baleine, 753.
 Emplâtre de blanc de céruse, 884.
 Emplâtre de céruse brûlée, 785.
 Emplâtre de canette, 767.
 Emplâtre de charpie, 768.
 Emplâtre de ciguë, 760.
 Emplâtre de cire verte, 761.
 Emplâtre contre la rupture, 754.
 Emplâtre diabolitanum, 781.
 Emplâtre diacalcirheos, 765.
 Emp. diachylum composé, 770.
 Emplâtre diachylum simple, 769.
 Emplâtre diapalme, 762.
 Emplâtre de la main de Dieu, 772.
 Emplâtre divin, 770.
 Emplâtre divin de couleur rouge, 771.
 Emplâtre divin de couleur verte, 771.
 Emplâtres, durcissent en vieillissant sans diminuer de poids, 750.
 Emplâtres faits avec des chaux de plomb, 762.
 Emplâtres faits sans chaux de plomb, 753.
 Emplâtres faits avec des préparations de plomb (à quoi on reconnoît qu'ils sont cuits), 764.
 Emplâtres faits sans préparation de plomb durcissent en vieillissant, & perdent de leur poids, 751.
 Emplâtre de grenouilles, 774.
 Emplâtre magnétique, 760.
 Emplâtre de mélilot, 759.
 Emplâtre de minium, 765.
 Emplâtre de mucilage, 755.
 Emplâtre noir, 785.
 Emplâtre de Nuremberg, 766.
 Emplâtre oxycroceum, 751.
 Emplâtre du *Prieur Cabrian*, *ibid.*
 Emplâtre de savon, 767.
 Emplâtre de savon camphré, 768.
 Emplâtre styptique de *Crollius*, 773.
 Emplâtre vésicatoire, 755.
 Emplâtre vésicatoire d'une consistante d'onguent, 756.
 Emplâtre de *Vigo* avec le mercure, 775.
 Emplâtre de *Vigo* simple, 774.
 Emplâtre de *Vigo* simple réformé, 778.
 Emplâtre de *Vigo* avec le mercure, réformé, 779.
 Empyreume, 852.
 Emulsions (des), 491 & 829.
 Emulsion animale, 833.
 Episther, 852.
 Epithemes (des), 841.
 Eponges comprimées, 75.
 Eponges pour les dents, 795.
 Eponges teintes pour les dents, 796.
 Eponges préparées avec de la cire, 86.
 Errhines (des), 840.
 Escubac, 527.

- Especes (des), page 190 & 549.
 Especes pectorales, 192.
 Especes toniques, 191.
 Especes vulnérables, 190.
 Esprit d'absinthe, 411.
 Esprit de basilic, *ibid.*
 Esprit de biere, 387.
 Esprit de camomille, 411.
 Esprit de cannelle, 413.
 Esprit carminatif de *Silvius*, 433.
 Esprit de carvi, 411.
 Esprit de cidre, 387.
 Esprit de citrons, 413.
 Esprit d'écorces de citrons, 411.
 Esprit de cochléaria, 429.
 Esprit de coriandre, 411.
 Esprit de fenouil, *ibid.*
 Esprit de fleurs d'oranges, 412.
 Esprit de fraises, 413.
 Esprit de framboises, *ibid.*
 Esprit de galanga, 411.
 Esprit de genievre, 414.
 Esprit de girofles, 411.
 Esprit d'hydromel, 387.
 Esprit d'hysope, 411.
 Esprit de lavande, *ibid.*
 Esprit de lavande du commerce, 412.
 Esprit de marjolaine, 411.
 Esprit de menthe, *ibid.*
 Esprit de muscades, *ibid.*
 Esprit de myrte, *ibid.*
 Esprit d'écorces d'oranges, *ibid.*
 Esprit recteur (est inflammable), 324.
 Esprit recteur (les plantes n'en fournissent pas toutes également), 324.
 Esprit recteur (les plantes qui en sont privées ne fournissent plus d'huile essentielle, 325.
 Esprit recteur (principe de l'odeur & de la volatilité des huiles essentielles), *ibid.*
 Esprit recteur des plantes, 323.
 Esprit recteur des plantes exotiques, 325.
 Esprit recteur des plantes liliacées, page 324.
 Esprit recteur de thym, 323.
 Esprit de romarin, 411.
 Esprit de roses, 414.
 Esprit de roses fait par fermentation, 414.
 Esprit de saffraas, 411.
 Esprit de sauge, *ibid.*
 Esprit de thym, 414.
 Esprit de vin, 385.
 Esprit de vin (moyen de reconnoître celui qui est bon), 393.
 Esprit de vin (propriétés de celui qui est pur), *ibid.*
 Esprit de vin alkoolisé, 388.
 Esprit de vin dissout un peu de la partie extractive du jalap, 306.
 Esprit de vin d'Espagne, 387.
 Esprit de vin d'Espagne (conserve l'odeur & la saveur de ce vin), 391.
 Esprit de vin d'Espagne rectifié, *ibid.*
 Esprit de vin odorant (moyen de lui enlever son odeur), 391.
 Esprit de vin rectifié, 388.
 Esprit de vin rectifié sur de l'alkali fixe, 391.
 Esprit de vin rectifié sur de la chaux, 390 & 407.
 Esprit de vin rectifié sur de la craie, 406.
 Esprit de vin rectifié par le procédé de *Kunckel*, 390.
 Esprit de vin rectifié sur de la mie de pain, 391.
 Esprit de vin très rectifié, 406.
 Esprit de vin, a un degré fixe de rectification, 405.
 Esprit de vin volatilise un peu l'alkali fixe, 243.
 Esprit volatil huileux & aromatique de *Silvius*, 229.
 Essence carminative de *Wedelius*, 217.
 Essence ou *Essentia* (ce que l'on

- entend par ces mots dans les formules), page 208.
 Essence céphalique, 219.
 Essence vulnérable, 425.
 Esule préparée, 597.
 Ether, tire des végétaux moins de résine que l'esprit de vin, 312.
 Ethër tiré du vinaigre, 439.
 Etuve, 15.
 Examen des matieres tirées de l'opium, 282.
 Excipients, 186.
 Excipients d'intermedes, *ibid.*
 Exotiques, 852.
 Explication des termes de Pharmacie, 849.
 Extraits (des), 247.
 Extraits (de combien d'especes), *ibid.*
 Extraits (remarques sur les), 285.
 Extraits d'absinthe, 262.
 Extrait d'absinthe préparé au vin, 302.
 Extrait d'aconit, 260.
 Extrait d'aloès, 285.
 Extrait d'aloès, préparé avec le sucre de fraises, 642.
 Extrait d'aristoloche ronde, 262.
 Extrait d'armoïse, *ibid.*
 Extrait de *bella-dona*, 261.
 Extrait de bourrache, 251.
 Extrait de buglose, 252.
 Extrait de cachou, 291.
 Extrait de casse, 271.
 Extrait de centaurée, 262.
 Extrait de chamædrys, *ibid.*
 Extrait de chamæpitys, *ibid.*
 Extrait de chardon bénit, *ibid.*
 Extrait de chardon bénit, préparé au vin, 302.
 Extrait de chicorée sauvage, 252.
 Extrait de ciguë, *ibid.*
 Extrait de ciguë de M. Storck, 254.
 Extrait de cochléaria, 252.
 Extrait de coloquinte, 262.
 Extraits (comment on les conserve), page 13.
 Extrait de concombre sauvage, 252.
 Extrait de coquelicot, 264.
 Extrait de creffon, 252.
 Extrait dont l'eau est le véhicule, 248.
 Extrait d'élixir de propriété, 227.
 Extrait d'énula campana, 263.
 Extrait de fumeterre, *ibid.*
 Extrait de fumeterre préparé au vin, 302.
 Extrait de galanga minor, 265.
 Extrait de garance, *ibid.*
 Extrait de gayac, 263.
 Extrait de genievre, 269.
 Extrait de genievre grumelée, 271.
 Extrait de gentiane, 263.
 Extrait gommeux, 247.
 Extrait gommeux de jalap, 308.
 Extraits gommeux résineux, 247.
 Extrait gom. de scammonée, 308.
 Extrait d'hellébore noir, 263.
 Extrait de houblon, *ibid.*
 Extrait de jusquiame, 261.
 Extrait de *Mahaleb*, 263.
 Extrait de millefeuille, *ibid.*
 Extraits mous faits avec les sucres des végétaux, 249.
 Extraits mous préparés à l'eau, 261.
 Extraits mucilagineux, 247.
 Extrait de nicotiane, 266.
 Extrait d'opium, 274.
 Extrait d'opium par digestion, 276.
 Extrait d'opium par digestion (son usage médicinal), 282.
 Extrait d'opium de Langelot, 284.
 Extraits panchimagogues, 655.
 Extrait d'ortie, 252.
 Extrait de polypode, 263.
 Extraits préparés par décoction, 261.
 Extraits préparés à l'eau, *ibid.*
 Extraits préparés au vin, 301.
 Extrait de quinquina, 296.

- Extraits qu'on nous envoie tout préparés, page 292.
 Extrait de racines de zédoaire, 269.
 Extraits résineux, 247.
 Extraits résineux ne doivent point être clarifiés, 288.
 Extraits résineux purs, 303.
 Extrait de rhubarbe, 263.
 Extrait de *Rudius*, 658.
 Extrait de Saturne en poudre, 445.
 Extraits savonneux, 247.
 Extrait de scabieuse, 267.
 Extrait de scordium, 263.
 Extraits secs de *la Garaye*, 294.
 Extrait sec de quinquina, *ibid.*
 Extrait sec de fumeterre, 299.
 Extrait sec d'oignons, *ibid.*
 Extrait sec de parcirabrava, *ibid.*
 Extrait sec de réglisse, 300.
 Extrait sec de rhubarbe, *ibid.*
 Extrait de séné, 161.
 Extrait sec de séné, 300.
 Extrait de safran, 263.
 Extrait de Saturne de *Goulard*, 444.
 Extraits, sont privés de l'odeur des végétaux, 289.
 Extrait de *stramonium*, 260.
 Extrait de tamarins, 273.
 Extrait de tête de pavots blancs, 267.
 Extraits tirés des plantes distillées, 320.
 Extrait de thym, 327.
 Extrait de *trifolium fibrinum*, 263.
 Extrait de valériane, *ibid.*
 Extrait de vinaigre, 437.
 Extrait de vincetoxicum, 263.
- F
- FALSIFICATION des huiles essentielles, 338.
 Faltranc ou vulnéraire de Suisse, 190.
- Farines résolatives, page 190.
 Farine de lin, 643.
 Feces ou lie, 852.
 Féculs (des), 139.
 Féculs de bryonne, *ibid.*
 Féculs de racines d'arum, 138.
 Féculs de racines de glaïeul, 140.
 Féculs des sucres végétaux contiennent de la résine, 256 & 687.
 Fer ressuscité sans fusion, 115.
 Fermentation, 372.
 Fermentation acide, 373.
 Fermentation alkalescente, *ibid.*
 Fermentation, détruit la vertu purgative, 200.
 Fermentation putride, 373.
 Fermentation spiritueuse, 372.
 Fiel de taureau desséché, 301.
 Filtrer, 852.
 Fleurs (leur choix), 45.
 Fleurs (manière de les pulvériser), 97.
 Fleurs (temps où elles ont le plus d'odeur), 46.
 Fleurs de benjoin, 170.
 Fleurs de benjoin (leur purification par dissolution dans l'eau), 173.
 Fleurs carminatives, 188.
 Fleurs de carthame, 31.
 Fleurs cordiales (les trois), 188.
 Fleurs liliacées ne fournissent point d'huile essentielle par la distillation, 46.
 Fleurs qui se réduisent en duvet, ne doivent pas être employées dans les poudres, 97.
 Fleurs de storax, 169.
 Fluor, 852.
 Foie de loups (leur préparation), 72.
 Follicule des séné (leur choix), 25.
 Follicules de séné, ne doivent pas bouillir long-temps, 198.
 Fomentations (des), 842.
 Fondant de *Rotrou*, 810.
 Formules (des), 184.

Formules magistrales (ce que c'est), page 184.

Formules officinales (ce que c'est), *ibid.*

Formuler exactement, 187.

Fragments précieux, 189.

Frontaux, 852.

Fruits (leur choix), 47.

Fungus de chêne préparé, 87.

G

GARGARISMES (des), 841.

Garou, 757.

Gelées (des), 248 & 534.

Gelée de cerises, 535.

Gelée de coings, *ibid.*

Gelée de corne de cerf, 539.

Gelée de groseilles, 534.

Girofles (manière de les pulvériser), 98.

Gommes, sont attaquables sensiblement par l'esprit de vin, 208.

Gomme arabique, est un mélange de plusieurs gommes, 26.

Gomme élémi (choix qu'on doit en faire), *ibid.*

Gomme élémi (sa falsification), *ibid.*

Gommes résines, 173.

Gommes résines (manière de les pulvériser), 98.

Gommes résines (leur purification), 175.

Gommes résines, & les résines seches, donnent moins de consistance aux emplâtres que les poudres des végétaux, 751.

Gomme du Sénégal, 26.

Gommes simples (manière de les pulvériser), 99.

Gouttes amères, 219.

Gouttes anodines d'Angleterre, 227.

Gouttes céphaliques d'Angleterre, 228.

Gouttes d'or (examen des), 235.

Gouttes d'or du Général de la Motte, 232.

Gouttes d'or blanches du Général de la Motte, *ibid.*

Gouttes de Talbot, 227.

Graines d'écarlate, 488.

Graines de kermès, *ibid.*

Grains de panacée, 650.

Grains de vie, 654.

Graisses (leur préparation), 162.

Graisse (pourquoi elle rancit), 163.

Graisse de blaireau (sa falsification), 26.

Graisse d'ours (sa falsification), 27.

Graisse de porc, 162.

Gui de chêne, 24.

Gui de chêne (sa falsification), 43.

H

HERBES, manière de les piler, 95.

Herbes émollientes, 189.

Herbes vulnérables, 190.

Herboristes dessèchent mal les plantes, 59.

Hiéra diacolocynthidos, 595.

Hiéra-picra, *ibid.*

Histoire naturelle (difficulté de l'étudier), 19.

Histoire naturelle (division de l'), *ibid.*

Huiles (des), 149.

Huile d'abrotanum, 683.

Huile d'absinte, *ibid.*

Huile d'amandes amères, 151.

Huile d'amandes douces, *ibid.*

Huile d'amandes douces se fige difficilement, 132.

Huile d'aneth, 683.

Huile de ben, 154.

Huile de ben rancit difficilement, & pourquoi, 154.

Huile de camomille, 683.

Huile de castor, 692.

- Huile de ciguë, page 685.
 Huiles composées (des), 690.
 Huile de crapauds, 689.
 Huiles par décoction, 678.
 Huile épaisse de noix muscades, 160.
 Huile épaisse d'opium, 277.
 Huiles épaisses des végétaux, 157.
 Huiles essentielles (des), 325 & 330.
 Huiles essentielles (leur nature), 335.
 Huiles essentielles (leur vertu), 352.
 Huiles essentielles (manière de les conserver), 337.
 Huile essentielle (dans quelle partie du végétal elle est), 330.
 Huiles essentielles (inutilité d'ajouter des sels en les tirant des végétaux), 333.
 Huile essentielle (quantité qu'on en tire des végétaux), 340.
 Huile essentielle (la quantité n'est pas toujours la même), 331.
 Huile essentielle (il y a des plantes seches qui en rendent davantage), 332.
 Huiles essentielles (manière de les séparer de l'eau), 327.
 Huiles essentielles (leur consistance), 331.
 Huiles essentielles (leur couleur), 332.
 Huiles essentielles (leur rectification), 335.
 Huile essentielle d'absinthe, 341.
 Huile essentielle d'aneth, 342.
 Huile essentielle d'anis, *ibid.*
 Huile essentielle de bergamotte, 334.
 Huile essentielle de bois de Rhodes, 342.
 Huile essentielle de camomille, 343.
 Huile essent. de cannelle, 344.
 Huile essentielle de carvi, 345.
 Huile essentielle de cassia lignea, 344.
 Huile essentielle de cédra, 334.
 Huile essentielle de ciguë, 256.
 Huile essentielle de citrons, 334 & 345.
 Huile essent. de coriandre, *ibid.*
 Huile essentielle de cubebes, *ibid.*
 Huile essentielle de cumin, 346.
 Huile essentielle d'énula campana, *ibid.*
 Huiles essentielles falsifiées, 338.
 Huiles essent. falsifiées (moyens de reconnoître celles qui le sont), *ibid.*
 Huile essentielle de fenouil, 346.
 Huile essentielle de fleurs de noix, *ibid.*
 Huile essent. de fleurs d'oranges, 346.
 Huile essentielle fluide, 331.
 Huiles essentielles des écorces des fruits, 334.
 Huile essentielle de genievre, 346.
 Huile essentielle de graines de cannelle, 345.
 Huile essentielle de graines de paradis, 348.
 Huile essentielle d'hysope, 347.
 Huile essentielle de lavande, *ibid.*
 Huile essentielle de limette, 334.
 Huile essentielle de maniguette, 348.
 Huile essentielle de marjolaine, *ibid.*
 Huile essentielle de matricaire, *ibid.*
 Huile essentielle de menthe de jardin, *ibid.*
 Huile essentielle de millefeuille, 349.
 Huile essentielle de myrte, *ibid.*
 Huile essentielle d'opium, 277.
 Huile essentielle d'oranges, 334.
 Huile essentielle d'origan blanc, 333 & 349.
 Huile essent. d'origan rouge, 349.

- Huile essentielle de persil, p. 349.
 Huiles essentielles de plantes inodores, 329.
 Huiles essentielles plus pesantes que l'eau, 332.
 Huile essentielle privée de l'odeur des plantes, 328.
 Huile essentielle qui se cristallise, 331.
 Huiles essentielles qui ont perdu leur odeur (moyen de la leur rendre), 336.
 Huiles essentielles rances détruisent la couleur des papiers rouges & bleus, *ibid.*
 Huiles essentielles rancissent en vieillissant, 335.
 Huile essentielle de ravine fara, 349.
 Huile essentielle de rue, 350.
 Huile essentielle de romarin, *ibid.*
 Huile essentielle de roses pâles, 350.
 Huile essent. de roses est épaisse, 331.
 Huile essentielle de sabine, 350.
 Huile essentielle de saffras, 351.
 Huile essentielle de sauge, *ibid.*
 Huiles essentielles se décomposent pendant leur rectification, 337.
 Huiles essentielles s'épaississent en vieillissant, 335.
 Huile essentielle de serpolet, 351.
 Huile essentielle de tanaïsie, *ibid.*
 Huile essentielle de thym, 325.
 Huile essentielle de vin, 389.
 Huile de fourmis, 689.
 Huile de genêt, 679.
 Huile de goudron, 827.
 Huiles grasses fluides des végétaux, 151.
 Huile de grenouilles, 689.
 Huile d'hypericum, 679.
 Huile par infusion, 678.
 Huile d'iris, 687.
 Huile de jasmin, 681.
 Huile de jusquiame, page 685.
 Huile de laurier, 718.
 Huile de laurier vraie, 161.
 Huile de lézards verts, 689.
 Huile de lis, 679.
 Huile de marjolaine, 683.
 Huile de mastic, 688.
 Huile de mélilot, 683.
 Huile de menthe, *ibid.*
 Huile de millepe tuis, 679.
 Huile de muscades épaisse (sa falsification), 161.
 Huile de morelle, 684.
 Huile de mucilage, 690.
 Huile de myrte, 683.
 Huile de nicotiane, 685.
 Huile de noisettes, 155.
 Huile de noix, *ibid.*
 Huile d'œufs, 161.
 Huile d'olives se fige à un froid modéré, 132.
 Huile d'olives employée pour conserver les sucres aqueux, *ibid.*
 Huile de palme (sa falsification), 27.
 Huile par infusion & par décoction, 678.
 Huile de petits chiens, 691.
 Huile de pommes d'amour, 685.
 Huile de pommes de merveille, *ibid.*
 Huile de rue, 683.
 Huile rosat, 679.
 Huile rosat (manière de la colorer), 680.
 Huile de roses pâles, 679.
 Huile de scarabées, 718.
 Huile de scorpions, 689.
 Huile de semences de chenevis, 151 & 156.
 Huile de semences de concombres, 151.
 Huile de semences de jusquiame, 156.
 Huile de semences de lin, 151.
 Huile de semences de melon, *ibid.*
 Huile de semences de pavots, *ibid.*

Huiles simples par infusion, 679.
 Huiles stomachiques, 190.
 Huile de stramonium, 685.
 Huile de sureau, 683.
 Huile de tubéreuse, 681.
 Huile de vers, 688.
 Huile de vin séparé des résines
 qui ont été préparées par de
 l'esprit de vin, 307.
 Huile de violettes, 679.
 Hydromel simple, 452.

I

IMPALPABLE (poudre), 853.
 Imprégné, *ibid.*
 Incinération, 852.
 Inclination, *ibid.*
 Incorporer, 853.
 Indigène (plantes), *ibid.*
 Infusions (des), 193.
 Infusion-décoction (ce que c'est),
 196.
 Injections (des), 838.
 Instructions concernant les per-
 sonnes mordues par une bête
 enragée, 802.
 Instruments d'usage dans la Phar-
 macie, 14.
 Instruments & vaisseaux, 6.
 Intermede, 186.
 Introduction à la Pharmacie, 1.
 Ipécacuanha (manière de le ré-
 duire en poudre), 95.
 Juleps (des), 834.
 Ivoire calciné, 76.
 Ivoire calciné (sa porphyrisation),
 103.

K

KERMÈS minéral par la voie hu-
 mide, 813.

L

LAIT d'amandes, ou émulsion,
 491.
 Lait virginal, 853.

Lavage des matières avant de les
 broyer, 108.
 Lavage des terres, 110.
 Laudanum liquide de Sydenham,
 204.
 Laudanum opiatum, 274.
 Lavements (des), 838.
 Lessive des Savonniers, 354.
 Lie, ou feces, 852.
 Liliun de Paracelse, 240.
 Limaille de fer (son choix), 104.
 Limaille de fer porphyrisée, 102
 & 103.
 Limaille de fer se pulvérise dans
 le mortier, 103.

Limonade artificielle, 137.
 Limonade sèche, 616.
 Liniments (des), 708 & 843.
 Liniment contre la paralysie, 844.
 Liquéfier, 853.
 Liqueur miellée, 464.
 Liqueur de nitre camphrée, 838.
 Litharge préparée, 112.
 Loochs (des), 830.
 Looch blanc pectoral, 831.
 Looch de jaunes d'œufs, 832.
 Looch de térébenthine, 833.
 Looch verd, 832.
 Lotions & douches, 842.
 Lotion de la térébenthine, 166.
 Lycopodium, 639.
 Lycopodium arrête la sueur, *ibid.*

M

MACÉRER, 853.
 Mâchoires de broquets (leur por-
 phyrisation), 102 & 103.
 Magdaléons, 853.
 Magdaléons (manière de les
 former), 752.
 Magdaléons d'emplâtres, *ibid.*
 Magma, 853.
 Malaxer (ce que c'est), 752 &
 853.
 Manière de tamiser & de cribler,
 100.

- Manne (ses diverses especes), 27.
 Manne (sa falsification), *ibid.*
 Manne en larmes factice, 28.
 Marasquin de zara, 529.
 Marmelade d'abricots, 536.
 Marmelade de prunes de Reine-
 Claude, 536.
 Masticatoires (des), 840.
 Matieres âcres (accidents qu'elles
 occasionnent en les pilant), 91.
 Matiere glutineuse du froment
 (son analyse), 147.
 Matiere glutineuse tirée du fro-
 ment, 145.
 Matiere glutineuse (ses proprié-
 tés chymiques), 146.
 Matiere médicale (ce que c'est),
 19.
 Matiere médicale (sa division),
ibid.
 Matras, 853.
 Médicaments (leur division), 19.
 Médicaments simples (lieu où on
 les recueille, & leur choix), 38.
 Médicaments externes, 677.
 Médicaments magistraux (ce que
 c'est, 181 & 828.
 Médicaments officinaux (ce que
 c'est), 182.
 Médicaments qu'on prépare avec
 le miel & le sucre, 447.
 Médicaments simples qu'on mêle
 ensemble & qu'on désigne col-
 lectivement, 188.
 Melasse, 464.
 Menstrue, 186 & 853.
 Mercure, ou vif argent falsifié, 21.
 Mercure ne peut se séparer entiè-
 rement de la graisse, quoiqu'on
 fasse liquéfier l'onguent, 743.
 Mercure purifié, 88.
 Mercure se combine mal avec les
 matieres huileuses végétales,
 745.
 Merde à Marie Graillon, 464.
 Merde du Prince d'Orange, *ibid.*
 Mesures (des), 17.
 Mesures de plusieurs ingrédients
 qu'on désigne par des abrégia-
 tions, 17.
 Métaux resuscités sans fusion,
 739, 771 & 884.
 Miel (du), 448.
 Miel (choix du), *ibid.*
 Miel (choix qu'on doit en faire
 pour les électuaires), 603.
 Miel, est contenu dans plusieurs
 plantes, 450.
 Miels (reconnoître leur cuisson),
 452.
 Miels (reconnoître leur cuite par
 le pese-liqueur), 453.
 Miels composés, 461.
 Miel de concombre sauvage, 456.
 Miel dépuré, 449.
 Miel de longue vie, 461.
 Miel mercurial, 456.
 Miel de nénuphar, 455.
 Miel paroît de la même nature
 que la matiere qu'on tire des
 cannes à sucre, 450.
 Miel de romarin, 456.
 Miel rosat, 459.
 Miel rosat rougi par de l'acide
 vitriolique, 460.
 Miel scillitique, 457.
 Miels simples, 452.
 Miel de sucre, 464.
 Miel vierge, 448.
 Miel violat 455.
 Minéraux (leur choix), 55.
 Mirobolans (maniere de les ré-
 duire en poudre), 94.
 Mirobolans, sont laxatifs ou as-
 tringents, 198.
 Mithridate, 581.
 Mithridate (comment on le con-
 serve), 14.
 Mixte, 853.
 Mixtion des médicaments (ce
 que c'est), 6 & 181.
 Mixtures (des), 837 & 853.
Modus faciendi, dans les formu-
 les, 187.

- Moelle de cerf (sa falsification), page 28.
 Molette (son usage pour broyer), 101.
 Monder, 853.
 Mondificatif d'ache, 723.
 Morfulis (des), 605.
 Mortiers de cuivre sont de mauvais instruments, 14.
 Mortier de plomb (leur usage), 15.
 Moscouade, 464.
 Moscouade purifiée fournit la cassonnade, *ibid.*
 Moules de mer préparées, 108.
 Moyen proposé pour tirer des huiles essentielles des plantes inodores, 329.
 Mucilage, 853.
 Musc (comment on le conserve), 13.
 Myrrhe (sa falsification), 28.
 Myva, 853.

N

- NACRE de perle préparée, 108.
 Nérol, 346.
 Nerprun (baies de), leur falsification, 23.
 Nids d'hirondelles (leur préparation), 100.
 Nitre tiré du *corona solis*, 134.

O

- OBJET de la Pharmacie, 5.
 Odeur des fleurs labiées (où elle réside), 46.
 Osipe, 854.
 Officinaux (médicaments), 854.
 Oignons (leur dessication), 65.
 Oignons de scille (difficulté de les sécher à l'air), 65.
 Oleo saccharum, 474.
 Onglet, *ibid.*
 Onglets des fleurs (ce que c'est), 62.
 Onguents, 708 & 717.
 Onguent de l'Abbé *Pipon*, 731.
 Onguent ægyptiac, 738.
 Onguent d'Agrippa ou de bryonne, 725.
 Onguent d'althæa, 732.
 Onguent d'*Arcaus*, 728.
 Onguent d'arthanita, 725.
 Onguent basilic, 730.
 Onguent de blanc Rhafis, 736.
 Onguent de bryonne, 725.
 Onguent brun, 741.
 Onguent de canette, 767.
 Onguents chauds, 190.
 Onguent citrin pour la gale, 740.
 Onguents froids, 190.
 Onguent pour la gale (pourquoi il devient citrin), 741.
 Onguent gris, 747.
 Onguent pour les hémorroïdes, 732.
 Onguent de laurier, 718.
 Onguent martiatum, 719.
 Onguent de mercure, 742.
 Onguent de mercure (pourquoi il rancit), 743.
 Onguent de mercure (les matières huileuses végétales ne peuvent servir à le préparer, 745.
 Onguent de mercure, vieux fait, accélère l'extinction du nouveau mercure, 744.
 Onguent de la Mere, 736.
 Ong. mondificatif d'ache, 723.
 Onguent napolitain double, 742.
 Onguent de nicotiane, 717.
 Onguent nutritum, 733.
 Onguent *Pompholix*, 727.
 Onguent populeum, 720.
 Onguent populeum (pourquoi il n'est pas d'un beau verd toutes les années, 183.
 Onguent rosat, 717.
 Onguent de scarabées, 718.

- Onguent de styrax, page 729.
 Onguent suppuratif, 730.
 Onguent tétrapharmacum, *ibid.*
 Onguent de tuthie, 738.
 Opiates (des), 568.
 Opiate pour les dents, 792.
 Opiate mésentérique, 588.
 Opiate de *Salomon*, 584.
 Opiate stomachique & corroboratif d'*Helvétius*, 582.
 Opium (sur l'), 273.
 Opium de Langelot, 284.
 Opium perd son odeur par la digestion, 279.
 Opium de *Rouffseau*, 205.
 Or fulminant, 234.
 Or potable d'*Helvétius*, 231.
 Orviétan, 578.
 Orviétan (comment on le conserve), 14.
 Orviétan præstantius, 580.
 Os de seches broyés, 105.
 Oxycrat, 854.
 Oxymel colchique, 458.
 Oxymel scillitique, 454.
 Oxymel simple, 452.
- P
- PANNE de porc (sa préparation), 162.
 Parasites (plantes), ce que c'est, 43.
 Parenchyme, 854.
 Parfum, *ibid.*
 Parties molles des animaux (leur préparation), 72.
 Pastilles (des), 605.
 Pastilles de cachou à la cannelle, 617.
 Pastilles de cannelle, 615.
 Pastilles de citrons pour appaiser la soif, 615.
 Pastilles de giroffes, 614.
 Pastilles odorantes pour brûler, 618.
 Pastilles de safran, 617.
- Pastilles d'yeux d'écrevisses, 617.
 Pâte blanche de réglisse, 624.
 Pâte de cacao pour le chocolat, 628.
 Pâte d'églantine, 809.
 Pâte de guimauve, 623.
 Pâte sudorifique d'*Helvétius*, 582.
 Peau divine, 854.
 Pellicules de chaux, 83.
 Perles préparées, 105.
 Pese-liqueur (son usage pour la cuite des syrops), 453.
 Pese-liqueur de comparaison pour l'esprit de vin, 397.
 Pese-liqueur pour les sels, 395.
 Pese-liqueur des Fermes est celui de l'Auteur, 402.
 Pessaires (des), 839.
 Petit lait (manière de le préparer), 177.
 Petit lait (sa clarification), *ibid.*
 Petit-lait préparé avec la chardonnette, 178.
 Petit lait préparé avec le *gallium*, *ibid.*
 Pharmacie en général, 5.
 Pharmacie (son objet), *ibid.*
 Pharmacie chymique, *ibid.*
 Pharmacie galénique, *ibid.*
 Pharmacie (division de la) en quatre parties, 5.
Philonium romanum, 583.
 Phlogoses occasionnées par l'onguent de mercure, 744.
 Pierre admirable, 852.
 Pierre à broyer, 15.
 Pierre calaminaire broyée, 105.
 Pierre de carpes préparées, 109.
 Pierre divine pour les yeux, 791.
 Pierre de fougere, 651.
 Pierre de Goa (faux bézoard), 24.
 Pierre hématite préparée, 105.
 Pierre médicamenteuse, 790.
 Pierres de merlans préparées, 105.
 Pierre-ponce broyée, 105.
 Pierres précieuses broyées, *ibid.*
 Pilules (des), 634.

- Pilules (avec quoi on peut les composer), page 634.
 Pilules (consistance qu'elles doivent avoir), 615.
 Pilules (les petites produisent mieux leur effet), 636.
 Pilules (machine pour les former), *ibid*
 Pilules (maniere de les conserver), 641.
 Pilules (maniere de les dorer & argenter), 639.
 Pilules (quels sont leurs meilleurs excipients), 635.
 Pilules alexiteres de *Rotrou*, 809.
 Pilules aloétriques émollientes, 657.
 Pilules altérantes (des), 640.
 Pilules d'alun d'*Helvétius*, 649.
 Pilules angéliques, 655 & 855.
 Pilules *ante-cibum*, 654.
 Pilules astringentes, 649.
 Pilules de *Bacher*, 645.
 Pilules balsamiques de *Morton*, 644.
 Pilules balsamiques de *Stahl*, *ibid*.
 Pilules de *Becker*, 647.
 Pilules de *Béloste*, 659.
 Pilules de *Béloste* réformées, 661.
 Pilules de *Béloste* sans purgatifs, 662.
 Pilules chalybées, 648.
 Pilules de ciguë, 255.
 Pilules cochées majeures, 656.
 Pilules cochées mineures, 657.
 Pilules de cynoglosse, 640.
 Pilules, ou pierre de fougere, 651.
 Pilules gourmandes, 654 & 855.
 Pilules hydragogues de *Bontius*, 658.
 Pilules hydragogues purgatives d'*Helvétius*, 656.
 Pilules hystrériques, 648.
 Pilules mercurielles, 663.
 Pilules mercurielles de *Béloste*, 659.
 Pilules, ne doivent pas être enveloppées dans des papiers huilés, 641.
 Pilules de panacée mercurielle, 650.
 Pilules panchimagogues, 655.
 Pilules purgatives (des), 654.
 Pilules purgatives de *Rotrou*, 809.
 Pilules purgatives universelles d'*Helvétius*, 656.
 Pilules de *Rudius*, 658.
 Pilules de savon, 642.
 Pilules savonneuses de Mlle. *Stéphens*, 820.
 Pilules smectiques, ou de savon, 642.
 Pilules de *Starkey*, 641.
 Pilules tartarées de *Schroder*, 641.
 Piluliers (pots à conserver les pilules), 13.
 Piquer un emplâtre (ce que c'est), 753.
 Plantes (de combien elles diminuent en séchant), 545.
 Plantes (leur choix), 44.
 Plantes (maniere de les sécher), 58.
 Plantes (pourquoi elles perdent quelquefois leur couleur en séchant, *ibid*.
 Plantes (temps de les cueillir), 43.
 Plantes antiscorbutiques ne doivent point être séchées, 64.
 Plantes délicates (maniere de les sécher), 62.
 Plantes, doivent être séchées rapidement, 59.
 Plantes microscopiques, 601.
 Plantes, ne perdent point tout leur esprit recteur pendant la dessication, 61.
 Plantes ne sont pas également chargées de principes dans toutes les années, 68.
 Plantes parasites (ce que c'est), 43.

- Plantes qui contiennent du soufre, page 432.
- Plantes séchées (utilité de les secouer sur un tamis avant de les enfermer), 67.
- Plantes séchées dans le sable, 62.
- Plantes séchées devroient être conservées dans des bouteilles de verre, 68.
- Poids qui sont d'usage dans la Pharmacie, 16.
- Pois de cire, 855.
- Poivre blanc (sa falsification), 28.
- Pommades (des), 708 & 709.
- Pommade de concombres, 714.
- Pommade en crème, 709.
- Pommade de fleurs de lavande, 713.
- Pommade de fleurs d'oranges, 716.
- Pommade de *Goulard*, 735.
- Pommade de jasmin, 716.
- Pommade jaune pour les levres, 712.
- Pommade mercurielle, 742.
- Pommade mercurielle au beurre de cacao, 746.
- Pommade pour le teint, 709.
- Pommade rouge pour les levres, 713.
- Porphyrisation (de la), 101.
- Potions (des), 834.
- Potion purgative, 187.
- Pots à canons sont bons pour conserver les électuaires, 13.
- Pots à conserver les extraits, *ibid.*
- Poudre (ce qu'elles absorbent de syrop), 603.
- Poudre (ce qui s'élève en les faisant est semblable à ce qui reste), 92.
- Poudre (comment on les conserve), 14.
- Poudres (inconveniens de les arroser en les formant), 93.
- Poudre (la première est quelquefois la meilleure, & quelquefois elle est moins bonne), 96.
- Poudres (mauvaise méthode de les mêler avec de l'huile en les formant, 91 & 93.
- Poudre absorbante, 558.
- Poudre absorbante de Mlle. *Stéphens*, 818.
- Poudre d'ambre, 559.
- Poudre amère pour la goutte, 563.
- Poudre antispasmodique, 551.
- Poudre d'arum composée, 561.
- Poudre astringente, 561.
- Poudre à poudrer faite avec des féculs de bryonne, 141.
- Poudre de *Bellebat*, 106.
- Poudre capitale de *Saint-Ange*, 562.
- Poudre charbonneuse de Mlle. *Stéphens*, 820.
- Poudres composées (des), 549.
- Poudres composées (on doit piler à part toutes les substances qui les composent), 551.
- Poudres composées (ordre que *Silvius* prescrit de suivre en les préparant), 549.
- Poudre du Comte de *Warwick*, 564.
- Poudre de la Comtesse de *Kent*, 558.
- Poudre contre les vers, 556.
- Poudre de corail anodine d'*Helvétius*, 567.
- Poudre cornachine, 564.
- Poudre cornachine (pourquoi elle est quelquefois émétique), 564.
- Poudres dentifrices (des), 792.
- Poudre pour les dents, *ibid.*
- Poudre diarrhodon, 557.
- Poudre diatragacanthé froide, 554.
- Poudres, doivent être exclues de espèces, 192.
- Poudre des matières animales, 99.
- Poudre fébrifuge & purgative d'*Helvétius*, 567.
- Poudre de Grimaldy, 566.

- Poudre de Guttette, page 552.
 Poudre hydragogue, 565.
 Poudre d'iris composée, 555.
 Poudre létifiante, 560.
 Poudre d'or des Chartreux, 813.
 Poudre d'or de Zel, 553.
 Poudre de Perrard pour la goutte, 563.
 Poudre purgative pour la goutte, *ibid.*
 Poudre de ferres d'écrevisses de mer, 558.
 Poudre servant à envelopper les pilules, 639.
 Poudre sternutatoire, 562.
 Poud. stomachique de *Brickman*, 561.
 Poud. tempérante de *Stahl*, 555.
 Poudre de *Tribus*, 564.
 Poudre des trois fantaux, 557.
 Poudre vermifuge, 594.
 Poudre de *Vernix*, 566.
 Poudre de *Villars*, 825.
 Poudre vomitive d'*Helvétius*, 565.
 Poumons de renard (leur préparation), 72.
 Préparation des cloportes, 73.
 Préparation de l'éponge avec de la cire, 86.
 Préparation des graisses, 162.
 Préparation des médicaments 6.
 Préparation des médicaments simples, 56.
 Préparation des parties molles des animaux, 72.
 Pulpes (des), 119.
 Pulpe de casse, 121.
 Pulpe de casse contient beaucoup d'air, 122.
 Pulpe des matieres végétales récentes, 121.
 Pulpe d'oignons de lis, *ibid.*
 Pulpes des plantes, 120.
 Pulpe de pruneaux secs, *ibid.*
 Pulpe tirée par coction sans eau, 121.
 Pulpe tirée par coction dans l'eau, 120.
 Pulpe des racines par coction dans l'eau, *ibid.*
 Pulpe de scille, 666.
 Pulpe de tamarins, 123.
 Pulpoir, 854.
 Pulvérisation (de la), 89.
 pulvérisation par contusion, 90.
 Pulvérisation des gommes résines, 98.
 Pulvérisation des gommes simples, 99.
 Pulvérisation des herbes, 95.
 Pulvérisation de l'ipécacuanha, *ibid.*
 Pulvérisation du quinquina, 96.
 Pulvérif. des résines pures, 99.
 Pulvérisation du safran, 97.
 Pulvérisation des semences, *ibid.*
 Pulvérif. des substances âcres, 90.
 Pulvérisation des substances animales, 99.
 Pulvérisation des substances ligneuses, 92.
 Pulvérisation des vessies, 100.
 Purgatifs violents doivent être réduits en poudre fine, 92.
 Purification des fleurs de benjoin par dissolution dans l'eau, 173.
 Purification des gommes résines, 175.
 Purification du mercure, 88.
 Purification du styrax liquide, 168.
 Putréfaction (de la), 373.
 Putréfaction (théorie de la), *ibid.*
 Putréfaction complete est très longue, 384.

Q

- QUATRE eaux antipleurétiques, 190.
 Quatre eaux cordiales, 189.
 Quatre farines résolutives, 190.
 Quatre onguents froids, *ibid.*

- Quatre grandes semences chaudes, page 189.
 Quatre grandes semences froides, *ibid.*
 Quatre petites semences chaudes, *ibid.*
 Quatre petites semences froides, *ibid.*
 Quinquina, 27.
 Quinquina (sa falsification), 29.
 Quinquina empêche le vin d'aigrir, 202.
 Quinquina (ne doit pas bouillir long-temps), 296.
 Quinquina fait précipiter la couleur du vin, 203.
 Quinquina fournit tous ses principes extractifs dans l'eau froide, 296.
 Quintessences (des), 207.
 Quintessence d'absynthe, 226.
- R
- RACINES (leur dessication), 64.
 Racines (temps de se les procurer), 49.
 Racines apéritives (les cinq), 188.
 Racines cueillies au printemps sont sujettes à être mangées des vers, 52.
 Racines fibreuses (manière de les pulvériser), 94.
 Racines ligneuses (manière de les pulvériser), *ibid.*
 Racines pour les dents, 794.
 Racines que l'on conserve fraîches à la cave sont mauvaises, 65.
 Racines qui moisissent après leur dessication, 64.
 Raïsiné, 249 & 251.
 Raréfaction, 854.
 Ratafias (des), 523.
 Ratafias (de combien d'espèces), 525.
 Ratafia d'angélique, 526.
 Ratafia d'anis, 526.
 Ratafia de coings, 531.
 Ratafia du Commandeur de Caumartin, 529.
 Ratafias faits avec des sucres dépurés, 531.
 Ratafias faits par distillation, 530.
 Ratafias faits par infusion & par distillation, 530.
 Ratafias de fleurs d'oranges, 525.
 Ratafia de genievre, 528.
 Ratafias préparés par la fermentation, 532.
 Ratafias simples par infusion, 525.
 Récipient, 854.
 Récolte des médicaments simples (sentiment des anciens sur ce sujet), 39.
 Rectification de l'esprit de vin, 388.
 Rectification des huiles essentielles, 335.
 Rectifier, 854.
 Réglisse (sa décoction est âcre & amère), 199.
 Réglisse (son infusion est agréable), *ibid.*
 Remède de Bavière, 824.
 Remède des Caraïbes pour guérir de la goutte, 816.
 Remède contre la goutte, 817.
 Remède contre la rage ou contre l'hydrophobie, 801.
 Remèdes particuliers (des), 796.
 Remède de Rotrou pour les humeurs froides, 808.
 Remèdes de Rotrou (manière de les employer), 815.
 Remède de Mlle. Stéphen, 817.
 Remèdes de Mlle. Stéphen (manière de les employer), 820.
 Remède de M. Storck contre les cancers & les humeurs squirreuses, 254.
 Remède de M. Wanswieten, 822.
 Remède de Chantilly, 824.
 Remède de M. le Duc pour la fièvre, *ibid.*

Rémel, page 464.
 Résidence, 854.
 Résines (des), 166 & 303.
 Résine de coloquinte, 311.
 Résines (manière de les pulvériser), 92 & 99.
 Résines s'électrifient en les pilant, 99.
 Résine de jalap, 304.
 Résine de jalap (sa falsification), 30.
 Résine d'opium décomposée, 278.
 Résines des plantes inodores tirées par l'éther, 313.
 Résines préparées avec de l'esprit de vin (pourquoi elles sont liquides), 307.
 Résine de quinquina décomposée, 297.
 Résine de quinquina se précipite de l'infusion pendant l'évaporation, *ibid.*
 Résine de scammonée, 308.
 Résine de scammonée (sa falsification), 31.
 Résine séparée des plantes inodores pendant leur distillation, 320.
 Résines tirées par de l'éther, 311.
 Résine de turbith, 309.
 Rhapontic donné en place de rhubarbe, 30.
 Rhodomel, 459.
 Rhubarbe (sa falsification), 30.
 Rhubarbe (préparation qu'on donne pour la faire paroître nouvelle), 30.
 Rhubarbe, ne doit pas bouillir lorsqu'on veut avoir sa teinture transparente, 516.
 Rhubarbe torréfiée, 75.
 Robs (des), 248.
 Rob de baies de sureau, 249.
 Rob de berberis, 250.
 Rob de cerises, 250.
 Rob de groseilles, *ibid.*

Rob de nerp un, 250.
 Rob de railin, *ibid.*
 Rob d'hieble, *ibid.*
 Roses rouges acquierent beaucoup d'odeur en séchant, 46.
 Rotules (des), 605.

S

SAFRAN bâtard, 31.
 Safran (sa falsification), *ibid.*
 Safran de mars de Lémery, 114.
 Safran de mars préparé à la rosée, 116.
 Safran d'orange, 31.
 Safran du Comtat d'Avignon, 31.
 Safranum, 31.
 Salsepareille (choix qu'on doit en faire), 31.
 Sang de dragon (sa falsification), 32.
 Sapa, 248.
 Savons (sur les), 353.
 Savon blanc, ou médicinal, 356.
 Savon de Starkey, 359.
 Savon de Starkey fait avec de l'huile de térébenthine rectifiée, 368.
 Scammonée (choix qu'on doit en faire), 32.
 Scammonée préparée, 117.
 Sel cathartique amer, 854.
 Sel essentiel de ciguë, 257.
 Sel essentiel de fumeterre, 299.
 Sels essentiels de la Garaye, 294.
 Sel essentiel de lait, 179.
 Sel essentiel d'opium, 279.
 Sel essentiel d'oignons, 299.
 Sel essentiel d'oseille, 136.
 Sel essentiel de quinquina, 294.
 Sel essentiel de pareirabrava, 299.
 Sel essentiel de reglisse, 300.
 Sel essentiel de séné, *ibid.*
 Sels essentiels des sucres aqueux, 132.
 Sels essentiels des sucres inflammables, 168.

- Sel essentiel de tamarins, pag. 138.
 Sel essentiel de tamarins n'est point acide, *ibid.*
 Sel essentiel de vinaigre, 439.
 Sel essentiel tiré des plantes distillées, 320.
 Sel fixe, 854.
 Sel fluor, 855.
 Sel de lait, 179.
 Sel marin tiré du petit lait, 180.
 Sels minéraux tirés des plantes ne sont pas leurs vrais sels essentiels, 133.
 Sels minéraux se trouvent dans les plantes, *ibid.*
 Sel neutre tiré du savon de *Starkey*, 362 & 367.
 Sel d'oseille enleve les taches d'encre, 137.
 Sel de prunelle, 854.
 Sel de Saturne, 446.
 Sel volatil, huileux, aromatique de *Sylvius*, 230.
 Sel volatil de vinaigre, 439.
 Semences carminatives, 189.
 Semences chaudes (les grandes), *ibid.*
 Semenc. chaudes (les petites), *ibid.*
 Semences (leur choix), 47.
 Semences (leur dessication), 66.
 Semences émulsives, 48.
 Semences farineuses, *ibid.*
 Semences froides (comment on les monde), 32.
 Semences froides vieilles (comment on les rafraîchit), 33.
 Semences froides (leur falsification), *ibid.*
 Semences froides majeures, 189.
 Semences froides mineures, *ibid.*
 Semences huileuses (ce que c'est), 48.
 Semences huileuses (manière de les sécher), 66.
 Semences huileuses ne peuvent se pulvériser lorsqu'elles sont seules, 97.
 Semences huileuses sont sujettes à rancir, 49.
 Semences ligneuses, 48.
 Semences seches (ce que c'est), *ibid.*
 Semences seches (manière de les conserver), 49.
 Serpentin d'étain, 10.
 Serpentin à colonne (inconvenient de s'en servir pour distiller l'esprit de vin, 392.
 Serpentin (inconvenient de s'en servir pour rectifier l'esprit de vin), *ibid.*
 Serpentin plongé dans l'eau (son utilité pour la distillation), 11.
Signetur des formules, 188.
 Simples (leur choix), 40.
 Soleil (grand), contient du sel alkali fixe formé sans combustion, 135.
 Soleil (grand), contient beaucoup de nitre, 134.
 Sommités fleuries (ce que c'est), 47.
 Séné ne doit pas bouillir longtemps, 198.
 Sonnettes (nom qu'on donne à la casse en bâton desséchée, 25.
 Sophistication des drogues simples, 20.
 Soufre broyé, 109.
 Soufre lavé, 85.
 Soufre préparé, 109.
 Soufre des plantes gâte les alambics, 432.
 Soufre tiré des plantes cruciferes, *ibid.*
 Soufre végétal, 639.
 Sparadrap, ou toile *Gautier*, 785.
 Spatule, 855.
 Spode (sa porphyrisation), 103.
Spodium, ou ivoire calciné, 76.
 Squames, 855.
 Stimulant, 185.
 Storax employé en place de vanille dans le chocolat, 34.

- Styrax (combien d'espèces de), 34.
 Styrax liquide (sa purification), 168.
 Substance amidonnée, 146.
 Substance animalisée, tirée du froment, 145.
 Substances broyées à l'eau, 105.
 Substances broyées sans eau, 103.
 Substances exotiques (leur choix), 54.
 Substances huileuses & aromatiques (manière de les pulvériser), 98.
 Substances qu'on lave avant de les broyer, 108.
 Suc (des), 124.
 Suc d'acacia vrai, 292.
 Suc d'acacia faux, 293.
 Sucres acides (leur clarification), 131.
 Sucres aqueux (manière de les clarifier par intermède), 129.
 Sucres aqueux (manière de les conserver), 132.
 Sucres aqueux des plantes résineuses, comparés au lait des animaux, 258.
 Sucres aqueux (manière de les clarifier sans intermèdes), 131.
 Sucres aqueux des végétaux (manière de les séparer), 124.
 Suc de beccabunga, 127.
 Suc de berberis, *ibid.*
 Sucres des bois (manière de les tirer), 125.
 Suc de bourrache, *ibid.*
 Suc de buglose, *ibid.*
 Suc de cerfeuil, 127.
 Suc de cerises, *ibid.*
 Suc de chicorée, 125.
 Suc de citrons, 127.
 Suc de citrons (sa falsification), 33.
 Suc de cochléaria, 127.
 Suc de coings, 128.
 Suc de concombres sauvage, 127.
 Suc de cresson, *ibid.*
 Sucres des corps organisés sont de trois espèces, 124.
 Suc d'euphrase, 125.
 Sucres des fruits charnus qui ont des écorces huileuses (manière de les tirer), 127.
 Suc de groseilles, *ibid.*
 Sucres gommeux sont clarifiés par l'esprit de vin, 131.
 Sucres huileux, 149.
 Sucres huileux, ce que c'est, 124.
 Sucres huileux (leur division), 149.
 Suc d'hypocistis, 293.
 Suc de joubarbe, 127.
 Suc de joubarbe devient laiteux étant mêlé avec de l'esprit de vin, 131.
 Suc laiteux, 173.
 Suc laiteux (ce que c'est), 124.
 Suc de laitue, 127.
 Suc de melons, *ibid.*
 Suc d'oranges, *ibid.*
 Suc d'oseille, *ibid.*
 Suc d'orties, *ibid.*
 Suc des plantes aromatiques, manière de les clarifier, 130.
 Sucres des plantes ligneuses (manière de les tirer), 125.
 Suc de petite centaurée, *ibid.*
 Suc de poires, 128.
 Suc de pommes, *ibid.*
 Suc de pourpier, 127.
 Sucres qui se clarifient d'eux-mêmes sur-le-champ, 131.
 Suc de racines de consoude, 127.
 Suc de racines d'énula campana, *ibid.*
 Suc de réglisse, 293.
 Suc de réglisse anisé, 626.
 Suc de réglisse de Blois, 625.
 Suc de réglisse au cachou, 626.
 Suc de réglisse d'Espagne est le plus estimé, 293.
 Sucres résineux, 166.
 Suc de sauge, 125.
 Suc de thym, *ibid.*
 Succin préparé, 109.

- Sucre (sur le), page 462.
 Sucre candi, 466.
 Sucre cuit au caramel, 538.
 Sucre cuit à la plume, 463 & 537.
 Sucre cuit à la grande plume, *ibid.*
 Sucre cuit à la petite plume, *ibid.*
 Sucre cuit au perlé, *ibid.*
 Sucre (sa dose dans les électuaires solides), 606.
 Sucre fin, 465.
 Sucre gardé trente ans n'est pas poison, 465.
 Sucre de lait, 180.
 Sucre d'orge, 611.
 Sucre raffiné, 465.
 Sucre rosat, 610.
 Sucre royal, 465.
 Sucre terré, 464.
 Sucre tiré du miel, 450.
 Sucre vermifuge, 555.
 Suppositoires (des), 839.
 Suppositoires de beurre de cacao, *ibid.*
 Syrops (des), 467.
 Syrops (les vieux ne fermentent plus), 521.
 Syrops (manière de les clarifier), 477.
 Syrops (manière de les conserver), 522.
 Syrops (quantité qu'il en entre dans les électuaires), 603.
 Syrops (connoître leur cuite), 478.
 Syrops (reconnoître leur cuite par le pese-liqueur), 478.
 Syrops (leurs proportions de sucre & de liqueurs), 523.
 Syrops (remarques sur les), 519.
 Syrop d'absynthe, 481.
 Syrop d'absynthe composé, 499.
 Syrop Alexandrin, 473 & 475.
 Syrops altérants composés, 491.
 Syrop d'althæa simple, 482.
 Syrop d'althæa composé, 498.
 Syrop antiscorbutique, 502.
 Syrop d'armoïse simple, 482.
 Syrop d'armoïse composé, 507.
 Syrop balsamique de *Tolu*, 479.
 Syrop balsamique de *Tolu*, réformé, 480.
 Syrop de beccabunga, 473.
 Syrop de berberis, *ibid.*
 Syrop de bourrache, 482.
 Syrop de buglose, *ibid.*
 Syrop de Calabre, 461.
 Syrop de cannelle, 473 & 475.
 Syrop de capillaire, 476.
 Syrop de cerfeuil, 473.
 Syrop de chicorée composé, 514.
 Syrop de chicorée simple, 482.
 Syrop de citrons, 473.
 Syrop de chou rouge, 487.
 Syrop de cochléaria, 472.
 Syrop de coings, 473.
 Syrops composés altérants, 491.
 Syrops composés faits par distillation, 504.
 Syrop de consoude composé, 501.
 Syrop de coquelicots, 471.
 Syrop de corail, 497.
 Syrop de cresson, 473.
 Syrop de diacode, 494.
 Syrop d'écorces de citrons, 485.
 Syrop d'erysimum, 490.
 Syrop d'erysimum composé, 505.
 Syrop de fleurs d'oranges, 473.
 Syrop de fleurs de pêchers, 510.
 Syrop de framboises au vinaigre, 484.
 Syrop de fumeterre, 482.
 Syrop de gentiane, 461.
 Syrop de Glauber, 496.
 Syrop de grenades, 473.
 Syrop de guimauve simple, 482.
 Syrop de guimauve composé, 498.
 Syrop d'hysope, 490.
 Syrop de karabé, 496.
 Syrop de kermès, 488.
 Syrop de lierre terrestre, 490.
 Syrop de limons, 473.
 Syrop de longue vie, 461.
 Syrop magistral astringent, 518.
 Syrop de marrube, 490.

Syrop de mélisse, page 490.
 Syrop de menthe, *ibid.*
 Syrop de mercuriale, 461.
 Syrop de mille-feuilles, 490.
 Syrop de mûres, 483.
 Syrop de myrte, 490.
 Syrop de nénuphar, 471.
 Syrop de nerprun, 510.
 Syrop de nicotiane, 513.
 Syrop d'œilliers, 472.
 Syrop d'opium, 495.
 Syrop d'orgeat, 491.
 Syrop d'orgeat (on ne peut pas
 l'empêcher de se séparer), 494.
 Syrop d'orgeat aux pistaches, 493.
 Syrop d'orties, 482.
 Syrop de pas-d'âne, 481.
 Syrop de pavot blanc, 494.
 Syrop de pommes composé, 516.
 Syrop de pommes helléboré, 517.
 Syrops préparés à froid (méthode
 défectueuse), 521.
 Syrops purgatifs (des), 510.
 Syrops purgatifs simples, *ibid.*
 Syrops purgatifs composés, 513.
 Syrop de quinquina à l'eau, 485.
 Syrop de quinquina avec le vin,
 486.
 Syrop des cinq racines apéritives,
 498.
 Syrop résomptif de tortues, 500.
 Syrop de roses pâles, 512.
 Syr. de roses pâles composé, 513.
 Syrop de roses seches, 481.
 Syrop de scordium, 490.
 Syrops simples altérants, 467.
 Syr. simples par distillation, 489.
 Syrop de stœchas composé, 504.
 Syrop de stœchas simple, 490.
 Syrop de sucre, 464.
 Syrop de tortues, 500.
 Syrops trop cuits sont sujets à
 candir, 520.
 Syrop de tussilage, 481.
 Syrop de vinaigre, 484.
 Syrop de violettes, 467.
 Syrop de vipères, 508.

T

TABLE qui contient le résultat
 des expériences faites au pefe-
 liqueur sur l'esprit de vin, 407.
 Tablettes (des), 605.
 Tablettes (forme qu'on leur
 donne), 607.
 Tablettes (méthode pour les con-
 server, 608.
 Tablettes altérantes faites au feu,
ibid.
 Tablettes antimoniales de Kun-
 ckel, 610.
 Tablettes béchiques, 608.
 Tablettes de bouillon, 540.
 Tablettes de cachou à la cannelle,
 617.
 Tablettes de *citro*, 618.
 Tablettes de citrons pour appai-
 ser la soif, 615.
 Tablettes diacarthami, 621.
 Tablettes émétiques de Chomel,
 622.
 Tablettes de guimauve, 611.
 Tablettes de *Hockia*, 541.
 Tablettes d'iris, 614.
 Tablettes martiales, 615.
 Tablettes pectorales de *Spitzlait*,
 609.
 Tablettes purgatives, 618.
 Tablettes qui se font sans feu,
 611.
 Tablettes de rhubarbe, 622.
 Tablettes de roses, 609.
 Tablettes de safran, 617.
 Tablettes de soufre, 613.
 Tablettes de suc rosat, 618.
 Tablettes de vanille, 614.
 Tablettes d'yeux d'écrevisses, 617.
 Tafferat d'Angleterre, 787.
 Tamarins ne décomposent point
 le sel végétal, 123.
 Tamarins, sont mal préparés dans
 le pays, 34.
 Tamiser & cribler, 100.

- Teintures (des), page 207.
 Teinture d'absynthe, 209.
 Teinture d'absynthe composée, 226.
 Teinture d'ambre gris faite avec de l'eau de Rabel, 213.
 Teinture d'antimoine, 814.
 Teinture aurifique de *Rotrou*, 812.
 Teinture aurifique de *Rotrou*, réformée, 814.
 Teinture de cannelle pour le fondant de *Rotrou*, 811.
 Teinture de castor, faite avec de l'éther, 246.
 Teinture de corail, 222.
 Teint. de corail anodine d'*Helvétius*, 223.
 Teint. faites avec de l'éther, 246.
 Teinture de gomme laque, 239.
 Teinture de jasmin, 213.
 Teinture de mars, ne forme qu'un sel neutre déliquescent, 243.
 Teinture de mars de *Ludovic*, 244.
 Teinture de mars tartarisée, 243.
 Teinture des métaux, 240.
 Teinture de myrrhe, 214.
 Teint. de myrrhe, faite avec de l'eau de Rabel, *ibid.*
 Teinture d'or d'*Helvétius*, 231.
 Teintures pour les éponges & les racines pour les dents, 796.
 Teintures résineuses se grumellent dans les potions, 211.
 Teinture de safran, 214.
 Teinture de safran (ce qu'elle dépose paroît être analogue au succin), 310.
 Teinture de sel de tartre, 240.
 Teintures spiritueuses composées, 215.
 Teint. spiritueuses simples, 208.
 Teintures spiritueuses (nature de celles qui ne se troublent point étant mêlées avec de l'eau), 212.
 Teinture de succin, 212.
 Teinture de succin, faite avec de l'éther, 246.
 Teinture de tubéreuse, 213.
 Temps balsamiques pour la récolte des simples, 40.
 Temps de cueillir les plantes, 43.
 Temps de se procurer les racines, 49.
 Ténue (poudre), 855.
 Térébenthine cuite, 167.
 Térébenthine lavée, 166.
 Térébenthine ne vaut rien pour éteindre le mercure, 745.
 Terres animales (sentiment sur leur nature), 76.
 Terre calcaire (sa nature), 384.
 Terre calcaire (pourquoi elle accélère la putréfaction), 384.
 Terre de Lemnos préparée, 110.
 Terre des os (sa nature), 77.
 Terre cimolée, 107.
 Terre cimolée broyée, 105.
 Terre sigillée préparée, 110.
 Thériaque, 573.
 Thériaque (comment on la conserve), 14.
 Thériaque céleste, 652.
 Thériaque *Diateffaron*, 578.
 Thériaque réformée, 576.
 Thymelæa, 757.
 Thymelæa (son usage), *ibid.*
 Tiges d'angélique confites, 538.
 Tisanes (des), 835.
 Tisane antiscorbutique, 200.
 Tisane de *Feltz*, 825.
 Tisane de Mlle. *Stéphens*, 819.
 Tisane de vinache, 836.
 Toile *Gauthier*, 785.
 Topiques (des), 677 & 855.
 Torréfaction de la rhubarbe, 75.
 Tournesol en pains, 469.
 Traitement contre les ténia ou vers solitaires, 796.
 Triturer, 855.
 Trochisques (des), 664.
 Trochisques d'agarie, 675

- Trochisques alhandal, page 676.
 Trochisques alkekenge, 670.
 Trochisques altérants (des), 665.
 Trochisques de blanc Rhafis, 671.
 Trochisques de cachou, 673.
 Trochisques de *Cyphéos*, 667.
 Trochisques formés avec un entonnoir, 102.
 Trochisques d'*Hedicroi*, 668.
 Trochisques hystériques, 672.
 Trochisques de karabé, 669.
 Trochisques de myrrhe, *ibid.*
 Trochisques purgatifs (des), 675.
 Trochisques scarotiques, 672.
 Trochisques scarotiques de *minium*, *ibid.*
 Trochisques de scille, 665.
 Trochisques de viperes, 666.
 Trois fleurs cordiales, 188.
 Trois huiles stomachiques, 190.
 Trois onguents chauds, *ibid.*
 Tussilage à l'anis, de Lille en Flandres, 627.
 Tuthie broyée, 105.
 Tuthie (sa falsification), 35.

V

- VAISSEAUX & instruments, 6.
 Vaisseaux & instruments d'usage en Pharmacie, *ibid.*
 Vaisseaux de cuivre (réflexions sur leur usage), 7.
 Vaisf. distillatoires (leur choix), 12.
 Vaisseaux d'usage dans la Pharmacie, 13.
 Vaisseaux de plomb ne valent rien pour conserver les électuaires, 14.
 Vaisseaux de rencontre, 855.
 Vanille (grosse), 633.
 Vanille (sa falsification), 36.
 Végétaux (ce qu'ils fournissent d'huile essentielle), 340.
 Végétaux (plusieurs contiennent des matieres analogues au suc-cin, 310.
- Végétaux, ne contiennent pas toujours la même quantité de principes, 183.
 Véhicule, 186.
 Verd de vessie, 511.
 Verd d'antimoine broyé, 105.
 Verre d'antimoine ciré, 117.
 Vers de terre (leur préparation), 73.
 Vers (les) ne touchent point aux résines des végétaux, 52.
 Vers solitaires (remedes contre les), 796.
 Viande mortifiée (ce que c'est), 381.
 Vif argent falsifié, 21.
 Vin d'absynthe, 206.
 Vin antiscorbutique de *Dumorette*, 826.
 Vin d'aunée, 206.
 Vin de cerises, 532.
 Vin cuit, 249.
 Vin émétique, 203.
 Vin émétique (difficulté de l'avoir de même force), *ibid.*
 Vin d'énula campana, 206.
 Vin par infusion, 201.
 Vin martial, ou chalybé, 207.
 Vins médicinaux, 200.
 Vins médicinaux préparés par la fermentation, *ibid.*
 Vins nouveaux rendent davantage d'esprit de vins, 387.
 Vin de quinquina, 201.
 Vin scillitique, 206.
 Vinaigres aromatiques, 437.
 Vinaigres aromatiques distillés, *ibid.*
 Vinaigres aromatiques distillés, sont moins agréables que les eaux spiritueuses, & pourquoi, 441.
 Vinaigres aromatiques non distillés, 437.
 Vinaigre colchique, 442.
 Vinaigre distillé, 437.
 Vinaigre d'estragon, 442.

- | | |
|--|-----------------------------------|
| Vinaigre de lavande distillé, 440. | Violettes, sont difficiles à con- |
| Vinaigre d'œillets, 442. | server, 62. |
| Vinaigre des quatre voleurs, 443. | Viperes (leur préparation), 73. |
| Vinaigre de romarin, 442. | Viperes, n'ont point la vertu su- |
| Vinaigre de roses rouges, <i>ibid.</i> | dorifique qu'on leur attribue, |
| Vinaigre de sauge, <i>ibid.</i> | 73. |
| Vinaigre scillitique, <i>ibid.</i> | Vitriol de plomb, 446. |
| Vinaigre sural, 441. | Ustion des médicaments, 74. |
| Vinaigre de sureau, <i>ibid.</i> | Vulnéraires de Suisse, & de fal- |
| Vinaigre thériacal, 443. | tranc, 190. |
| Violettes (difficulté de conserver | Y |
| ces fleurs, 67. | |
| Violettes (leur choix), 46. | YEUX d'écrevisses préparés, 199. |

Fin de la Table des Matieres.

A P P R O B A T I O N.

J'AI lu par ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux, un imprimé intitulé *Eléments de Pharmacie, théorique & pratique, &c.* par M. BAUMÉ, de l'Académie Royale des Sciences, Maître en Pharmacie, &c. L'accueil que le Public a fait aux différentes éditions de cet Ouvrage, est une preuve de son mérite & de son importance; & nous estimons qu'on recevra avec le même empressement celle que l'Auteur présente aujourd'hui. A Paris, ce 22 Août 1783.

Signé, VALMONT DE BOMARE.

P R I V I L E G E D U R O I.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenants Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra: SALUT. Notre amé le sieur Samson, Libraire, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage intitulé: *Eléments de Pharmacie, théorique & pratique, &c.* par M. BAUMÉ. S'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, nous lui avons permis & permettons de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre par tout notre Royaume pendant le temps de dix années consécutives, à compter de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangère dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ses hoirs ou ayants cause, à peine de saisie & de confiscation des Exemplaires contrefaits, de six mille livres d'amende, qui ne pourra être modérée pour la première fois, de pareille amende & de déchéance d'état en cas de récidive, & de tous dépens, dommages & intérêts, conformément à l'Arrêt du Conseil du 30 Août 1777, concernant les Contrefaçons. A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caractères, conformément aux Réglements de la Librairie, à peine de déchéance du présent Privilege: qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France le sieur HUE DE MIROMENIL, Commandeur de nos Ordres; qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de Notre très cher & féal Chevalier Chancelier de France, le sieur DE MAUPÉOU, & un dans celle dudit sieur HUE DE MIROMENIL; le tout à peine de nullité des Présentes: du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayants causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au com-

niement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & fcaux Conseillers-Sectétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires. Car tel est notre plaisir. Donné à Paris, le dixieme jour du mois d'Octobre, l'an de grace mil sept cent quatre-ving-trois, & de notre regne le dixieme. Par le Roi en son Conseil.

Signé, LE BEGUE.

Registré sur le Registre XXI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 3062, Fol. 950, conformément aux dispositions énoncées au présent privilege : & à la charge de remettre à ladite Chambre huit Exemplaires, prescrits par l'article CVIII du Règlement de 1723. A Paris, ce 17 Octobre 1783.

Signé, LE CLERC, Syndic.

E R R A T A.

Page 4, ligne 15, fournit le, *ajoutez plus.*

13, des différents vaisseaux dont on se sert dans la Pharmacie,
lisez des vaisseaux dans lesquels on garde les médicaments.

68, ligne 31, après ont été, *ajoutez peu.*

112, ligne dernière, proprement, *lisez promptement.*

113, ligne 34, l'extérieur, *lisez l'intérieur.*

124, ligne 24, ainimaux, *lisez animaux.*

146, ligne 16, tritution, *lisez trituration.*

150, ligne 16, épaisses, *lisez épaissies.*

201, ligne 12, médicamenteux, *lisez médicamenteux.*

213, ligne 21, rectifiée, *lisez rectifié.*

au verso de la page 231, lisez 232.

232, ligne 23, dirigée, *lisez digéré.*

232, ligne 26, goutte, *lisez gouttes.*

241, dans la note, regles, *lisez régules.*

266, ligne 12, verd, *lisez récent.*

282, ligne 31, pour, *lisez par.*

411, ligne 23 & 26, galenga, *lisez galanga.*

435, ligne 9, de marc, *lisez du marc.*

558, ligne 15, Bézoar, *lisez Bézoard.*

565, ligne 21, poudres vomitives, *lisez poudre vomitive.*

571, ligne 19, décreusement, *lisez décrûment.*

609, ligne 8, Spislait, *lisez Spitzlait.*

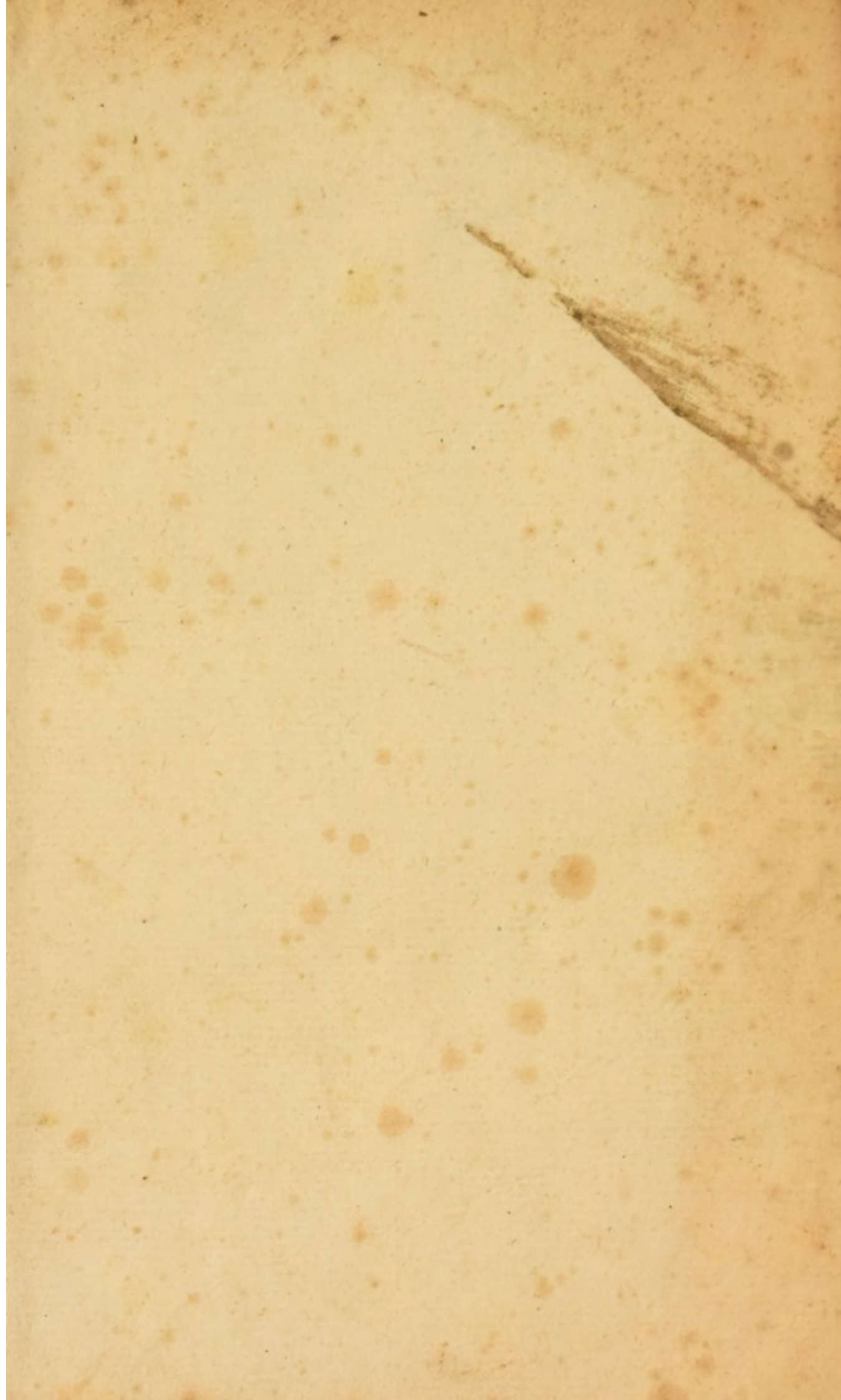
663, ligne 30, mercuriales, *lisez mercurielles.*

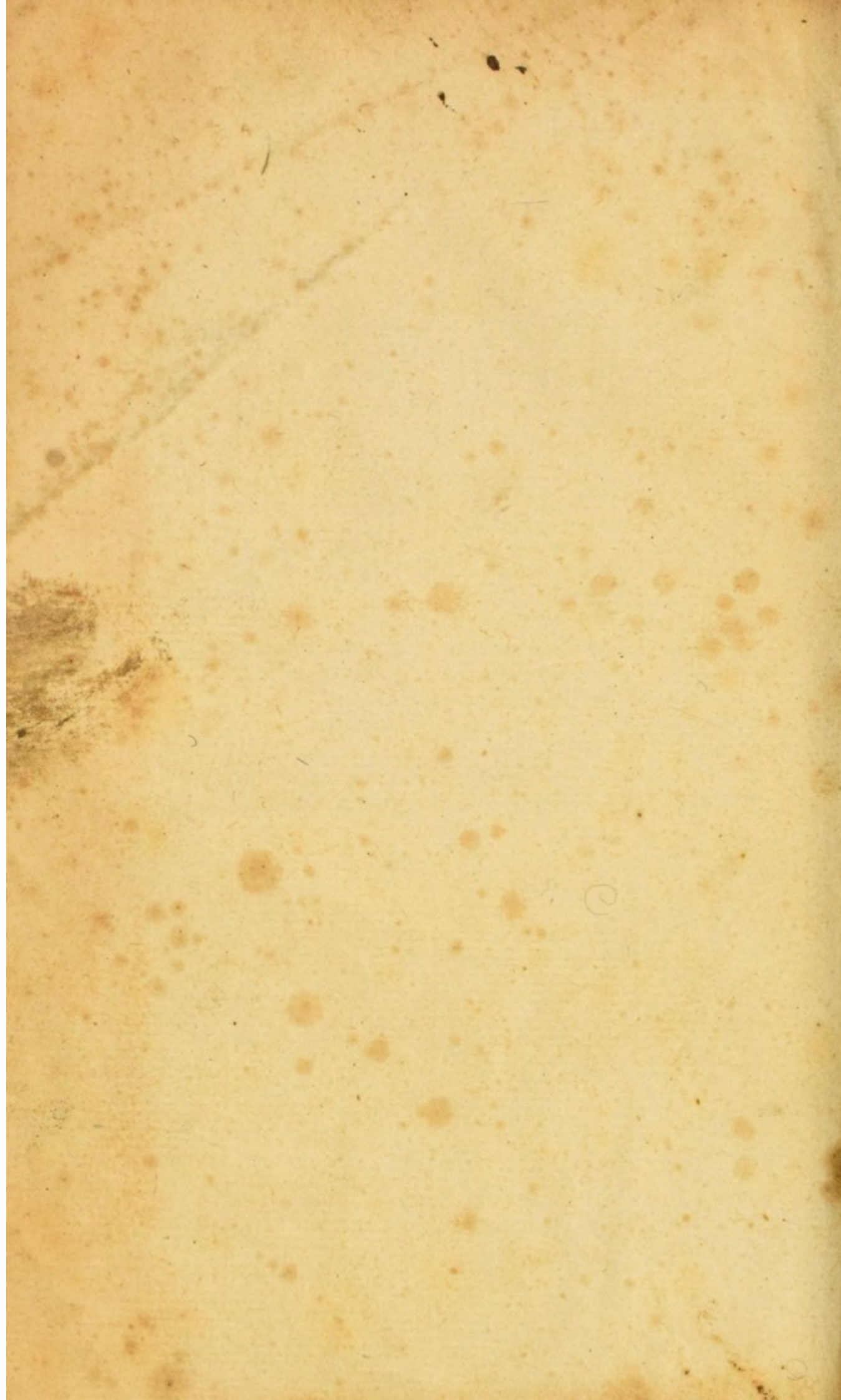
799, ligne 18, verre, *lisez vers.*

757, ligne 28 & 30, thymælea, *lisez thymelæa.*

872, colonne 2, ligne 32, le mot pierre admirable est inutile.

1847
The first of the year was a very dry one, and the crops were much injured by the drought. The wheat was particularly affected, and the yield was very small. The corn was also much injured, and the yield was very small. The other crops were also much injured, and the yield was very small. The weather was very hot and dry, and the crops were much injured by the drought. The wheat was particularly affected, and the yield was very small. The corn was also much injured, and the yield was very small. The other crops were also much injured, and the yield was very small.





11 H

50 Cantues

T. e. e. e.

10 10

77





