Eléments de pharmacie, 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 médicaments ... Avec l'exposition des vertus & doses des médicaments, à suite de chaque article / [Antoine Baumé].

Contributors

Baumé, Antoine, 1728-1804.

Publication/Creation

Paris : Samson, 1784.

Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/bs7ms4tj

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

1264/B

L xxxv Bau

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

https://archive.org/details/b28768759

ÉLÉMENTS

DE

PHARMACIE

THÉORIQUE ET PRATIQUE.

ÉLÉMENTS

DE

PHARMACIE

THÉORIQUE ET PRATIQUE.

52659

ÉLÉMENTS

DE

PHARMACIE

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 Médicaments; 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.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

AVERTISSEMENT.

JAMAIS livre de Pharmacie n'a été critiqué auſſi vivement que la premiere édition de cet Ouvrage. J'aurois été ſenſible à ces critiques, ſi je me les étois attirées par des erreurs ou par des fautes groſſieres; 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 a portée de donner les éclairciſſements & les inſtructions dont on paroiſſoit 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 *Matiere Médicinale raiſonnée*, ou *Précis des Médicaments, &c. à l'uſage de l'Ecole Royale Vétérinaire*, 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 propoſoit 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, & régiſtré 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 remedes 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 quatrieme 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 célebres 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 déja 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 Ga-

lénique & 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 matiere, comme dans la premiere 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 maniere de deſſécher le bled, & un moyen de le conſerver pluſieurs ſiecles 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 regle ; cette cuiſine eſt 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 uſtenſiles de cuiſine & du linge, dans laquelle on peut préparer enſemble ou ſéparément comme on veut, avec trois livres de charbon, neuf choſes à la fois, & faire un dîner pour douze perſonnes au moins. Cette cuiſine portative peut être fort utile pour les Pharmacies ambulantes à l'armée.

L'ordre que j'ai ſuivi, m'a paru le plus naturel : je paſſe du ſimple au compoſé, & du compoſé au plus compoſé. Juſqu'ici la Pharmacie a été traitée ſans beaucoup d'ordre; on s'étoit toujours contenté de placer enſemble les choſes de même ſorte à-peu-près. Cependant il m'a ſemblé que la Pharmacie, conſidérée comme ſcience, pouvoit être préſentée dans un ordre plus méthodique. On avoit coutume de diviſer la Pharmacie en trois parties;

mais j'ai cru devoir y en ajouter une quatrieme, qui eſt la connoiſſance des médicaments.

La connoiſſance des drogues ſimples étant néceſſaire a 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 ſur la Matiere Médicale, je renvoie aux différents traités qu'on en a publiés. Je me contente de parler de la ſophiſtication de pluſieurs médicaments, & j'enſeigne les moyens de reconnoître ces fraudes. Il n'eſt fait mention de ces altérations ſi nuiſibles & ſi puniſſables, 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 Pharma-

cie, 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 retranché 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 fournit: 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 ſucs, 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. Keyſelmeyer 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 médicinaux*. 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 médicinaux; 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; parce que 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 maniere 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 ſont 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 nu & 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 ſont 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 problême avec beaucoup de prétention. Je prouve par une infinité d'expériences que l'Auteur n'en-

tendoit pas bien ſon problême. 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 conſidere 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 premiere 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 matiere des détails & des expériences nouvelles, qui conſtatent ſans réplique que la putréfaction des matieres 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*, parce qu'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, parce que 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 peſe-liqueurs; 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 a 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 antiſcorbutiques; je démontre que c'eſt du ſoufre qui ſe cryſtallife, & que les liqueurs perdent de leur odeur a meſure que le ſoufre s'en ſépare.

Dans cet article des eaux ſpiritueuſes, je donne pluſieurs nouvelles recettes, telles que celle 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 déja publiées dans la premiere édition de cet Ouvrage, étoient ſecretes ou connues de fort peu de gens, qui en faiſoient beaucoup de myſtere. 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, parce qu'il eſt le produit de la ſeconde fermentation, & je donne tous les vi-

naigres médicinaux 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 végéto-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.

Le électuaires, les confections, 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 ſeche 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

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, parce qu'ils y reſſemblent 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 & ceux qui ſont externes, en faveur des perſonnes qui ne ſont pas ſuffiſamment inſtruites dans la Matiere 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'or-

dre de leur conſiſtance : je commence par les huiles qu'on prépare par infuſion & par décoction : je fais obſerver qu'elles ſont aſſujetties aux mêmes regles que nous avons établies en parlant des infuſions & des décoctions dans l'eau. Je donne les formules de toutes les huiles, ſoit ſimplés, ſoit compoſées, qui ſont d'uſage.

A la ſuite des huiles, je parle des baumes. Les Anciens donnoient ce nom à des médicaments 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, quoique 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 fievre, la poudre & l'eau de Villars ; la tiſane de Feltz ; le vin antiſcorbutique de Dumorette ; le remede pour la fievre, 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, parce que 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 ſiecles, *Jacques Silvius*, natif d'Amiens & Médecin de la Faculté de Paris, qui floriſſoit au milieu du ſeizieme ſiecle : 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 ſemplici-*

bus judicio ſummo delectis & arte certâ paratis ; ſeorſim extant Lutetiæ 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.*

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 Vaille, 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 tâché 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.

TABLE
DES ARTICLES.

INTRODUCTION, 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.*

PREMIERE PARTIE.

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

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, 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 étrangeres ou exotiques, 54.
Choix des animaux & de leurs parties, *ibid.*
Choix des minéraux, 55.

TROISIEME PARTIE.

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 loups, & 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 porphyriſation, 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 porphyriſation, 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 LÉMERY, 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, *ibid.*
Pulpe de tamarins, 123.

Des Sucs, 124.

Des ſucs aqueux des végétaux, 124.
Maniere de ſéparer ces ſucs, *ibid.*
Clarification des ſucs aqueux par intermede, 129.

Clarification des ſucs aqueux qui contiennent quelques principes volatils, page 130.
Clarification des ſucs aqueux ſans intermedes, 131.
Maniere de conſerver les ſucs aqueux officinaux, 132.
Des ſels eſſentiels tirés des ſucs aqueux des végétaux, ibid.
Sel eſſentiel d'oſeille, 136.
Sel eſſentiel de tamarins, 138.
Des fécules, 139.
Fécule de bryonne, *ibid.*
Amidon, 141.
Des ſucs 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 ſucs réſineux, des réſines & baumes naturels, 166.
Lotion de la térébenthine, *ou* térébenthine lavée, *ibid.*
Coction de la térébenthine, *ou* térébenthine cuite, 167.
Purification du ſtyrax liquide, 168.
Des ſels eſſentiels des ſucs inflammables, 168.
Fleurs de benjoin, 170.
De ſucs lacteux, & 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.

QUATRIEME PARTIE.

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 vulnéraires, *ou* herbes vulnéraires, connues ſous le nom de vulnéraires de Suiſſe & de Faltrane, 190.

Eſpeces toniques, page 191.
Eſpeces pectorales, 192.

Des infuſions, 193.

Des décoctions, 195.

Regles générales qu'on doit obſerver en faiſant une décoction compoſée de ſubſtances de différentes nature, 196.
Tiſane antiſcorbutique, 200.
Des vins médicinaux, ibid.
Des vins médicinaux 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 ſeillitique, *ibid.*
Vin d'énula campana, *ibid.*
Vin martial, *ou* chalybé, 207.
Des teintures, des élixirs, des baûmes ſpiritueux & des quinteſſences, *ibid.*
Des teintures ſpiritueuſes ſimples, 208.
Teinture d'abſynthe, 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 Matthiole, 218.
Elixir pour les dents de l'Abbé A.... 219.
Eſſence céphalique, *ou* bonferme, 219.
Gouttes ameres, *ibid.*
Elixir thériacal, 221.
Elixir antiaſthmatique 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 STOUGHTON, *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, 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, page 239.
Teinture de ſel de tartre, 240.
Lilium 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 ſucs 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 ſuccint 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 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.
Réſine de jalap, tirée avec de l'eſprit de vin, 304.
Réſine de Scammonée, 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, page 321.
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 Vinceguere, 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, 373.

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 aréométre, *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, *ibid.*
Des eaux ſpiritueuſes ſimples, 411.
Eſprit de lavande, *ibid.*
Eſprit de lavande du commerce, 412.
Eſprit de fleurs d'oranges, *ibid.*
Eſprit de framboiſes, 413.
Eſprit de fraiſes, *ibid.*
Eſprit de citrons, *ibid.*
Eſprit de cannelle, *ibid.*
Eſprit de thym, 414.
Eſprit de genievre, *ibid.*
Eſprit de roſes, *ibid.*
Des eaux ſpiritueuſes compoſées, 415.

Eau de méliſſe compoſée, page 415.
Eau de DARDEL, 418.
Eau de miel odorante, 419.
Eau de Cologne, 420.
Eau de menthe compoſée, 421.
Eau de Madame de la VRILLIERE pour les dents, *ibid.*
Eau impériale, 422.
Eau de pivoine compoſée, 423.
Eau thériacale, *ibid.*
Eau vulnéraire ſpiritueuſe, ou eau d'Arquebuſade, 424.
Eau vulnéraire rouge, par infuſion, 425.
Eau d'émeraude, 426.
Eau Générale, *ibid.*
Eſprit ardent de cochléaria, 429.
Eſprit carminatif de SILVIUS, 433.
Baume de FIORAVENTI, *ibid.*
Eau de Bouquet, *ou* eau de toilette, 435.
Eau ſans pareille, 436.
Eau de jaſmin, *ibid.*
Eau de giroſles, *ibid.*
Eau de violettes, *ibid.*
Eau de ſouchet, 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 ſural, 441.
Vinaigre ſcillitique, 442.
Vinaigre colchique, *ibid.*
Vinaigre thériacal, 443.
Vinaigre des quatre voleurs, *ibid.*
Extrait de Saturne de GOULARD, 444.
Extrait de Saturne en poudre, 445.
Eau végéto-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, page 456.
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'armoiſe, 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, 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 antiſcorbutique, page 502.
Des ſyrops compoſés altérants, qui ſe font par la diſtillation, 504.
Syrop de ſtœchas compoſé, *ibid.*
Syrop d'érésimum compoſé, 505.
Syrop d'armoiſe compoſé, 507.
Syrop de viperes, 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.*
Syrop de roſes pâles compoſés, *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, 523.
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, 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 ſucs dépurés, 531.
Ratafia de coings, *ibid.*
Ratafias préparés par la fermentation, 532.
Vin de cerifes, *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, page 536.
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, 551.
Poudre de Guttete, 552.
Poudre d'or de ZEL, 553.
Poudre diatragacanthe 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 ſantaux, *ibid.*
Poudre de la Comteſſe de KENT, ou poudre de ſerres d'écreviſſes de mer, 558.
Poudre abſorbante, *ibid.*
Poudre d'ambre, 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 amere contre la goutte, 563.
Poudre purgative contre la goutte, de M. PERARD, *ibid.*
Poudre cornachine ou *de tribus*, ou du Comte de WARWIC, 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 electuaires altérants, 570.
Confection d'hyacinthe, *ibid.*

Confection

Confection alkermès, page 572.
Thériaque, 573.
Thériaque réformée, 576.
Thériaque diateſſaron, 578.
Orviétan, *ibid.*
Autre Orviétan, nommé en latin *Orvietanum præſtantius*, 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 pſylium, 594.
Hiera picra, 595.
Hiera diacolocynthidos, *ibid.*
Cariocoſtin, 596.
Diaphénix, 597.
Bénédicte laxative, *ibid.*
Opiate méſentérique, 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, page 615.
Limonade ſeche, 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.
Tuſſilages 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, *ibid.*
Pilules ſmectiques *ou* de ſavon, 642.
Pilules balſamiques de MORTON, 644.
Pilules balſamiques de STHAL, *ibid.*
Pilules toniques de BACHER, 645.
Pilules de BECKER, 647.
Pilules hiſtériques, 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 panacé, 650.
Dragées vermifuges, *ibid.*
Pilules, *ou* pierre de fougere, 651.
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, *ibid.*
Pilules purgatives univerſelles d'HELVÉTIUS, 656.
Pilules hydragogues purgatives d'HELVÉTIUS, *ibid.*
Pilules cochées majeures, *ibid.*
Pilules cochées mineures, 657.
Pilules aloétiques émollientes, *ibid.*
Pilules hydragogues de BONTIUS, 648.

Pilules, *ou* extrait de Rudius, page 648.
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 viperes, 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 hiſtériques, 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, 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, page 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 crême, *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, 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'Arcæus, 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 hémorrhoïdes, *ibid.*
Onguent nitritum, 733.
Cérat de Saturne de Goulard, 734.
Pommade de Goulard, 735.
Onguent de Blanc-raiſin, *ou* onguent de blanc Rhaſis, 736.
Onguent de la Mere, *ibid.*
Onguent de tuthie, 738.

Onguent Egyptiac, page 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 de 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, 762.
Emplâtre de diapalme, 762.
Emplâtre de minium, 765.
Emplâtre de Nuremberg, 766.
Emplâtre connu ſous le nom d'onguent de cannette, 767.
Emplâtre de ſavon, *ibid.*
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 diabotanum, 781.
Emplâtre de blanc céruſe, 784.
Emplâtre noir, *ou* emplâtre de céruſe brûlée, 785.
Sparadrap, ou *Toile Gautier*, ibid.
Taffetas d'Angleterre, 787.

Des Bougies, 788

Pierre médicamenteuſe, page 790.
Pierre divine pour les yeux, 791.
*Collyre d'*HELVÉTIUS, 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, 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.
Tiſane de Mademoiſelle STÉPHENS, 819.
Boules ſavonneuſes de Mademoiſelle STÉPHENS, *ibid.*
Poudre charbonneuſe pour les pilules de Mlle. STÉPHENS, 820.
Pilules ſavonneuſes 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 fievre, 824.
Remede de BAVILLE pour la colique néphrétique, *ibid.*
Poudre de VILLARS, 825.
Eau de VILLARS, *ibid.*
Tiſane de FELTZ, *ibid.*

Vin antiſcorbutique du DUMORETTE, page 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 tiſanes, *ibid.*
Des apozemes, 836.
Tiſane de vinache, *ibid.*
Des bouillons, 837.
Des mixtures, *ibid.*
Liqueur de nitre camphrée, 838.
Des injections & lavements, *ibid.*
Des ſuppoſitoires, 839.
Des peſſaires, *ibid.*
Des errhines, 840.
Des maſticatoires, *ibid.*
Des gargariſmes, 841.
Des épithêmes, *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 cinquieme édition des *Éléments de Pharmacie*, *par* M. BAUMÉ, l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de ſon Approbation, & de paroître ſous ſon Privilege.

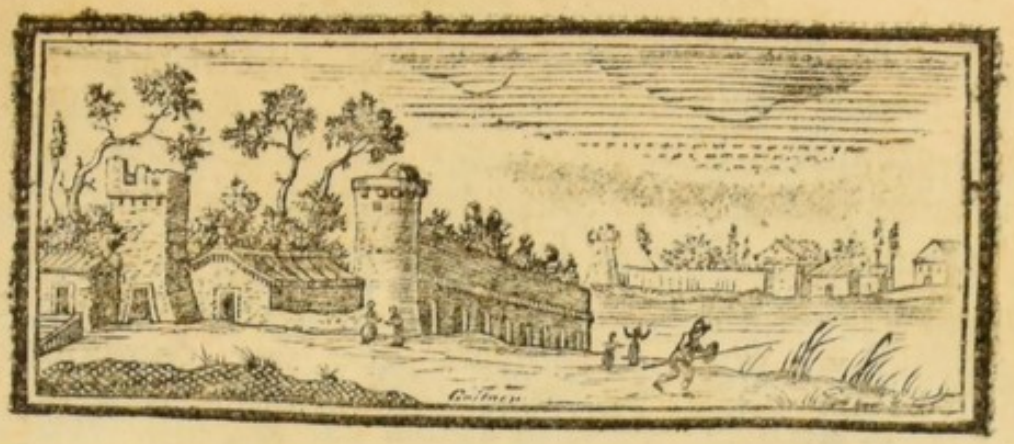
Je certifie le préſent Extrait conforme à l'Original & au jugement de l'Académie. A Paris, ce 21 Juillet 1784.

Le Marquis de CONDORCET.

Avis pour placer les Planches.

La premiere, vis-à-vis la page 12.
La ſeconde, ... 400.
La troiſieme, ... 638.

ÉLÉMENTS



ÉLÉMENTS DE PHARMACIE.

INTRODUCTION.

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 premieres 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 remedes.

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 deſirer 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'idiome 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 étrangeres 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 deſſication, & ſur la maniere 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 remedes, objet qu'il eſt cependant bien eſſentiel de connoître.

Quelques-unes de ces Pharmacopées contiennent, ſur la matiere 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 Bibliotheque 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 Chymie, 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 eſpece 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 célebres 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 derniere 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 plus grand nombre de remedes 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 remedes.

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 mêlanges qu'on en fait. La Chymie nous met à portée d'éviter le mêlange 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'appercevoir au premier coup-d'œil que, ſans cette derniere, la Pharmacie galénique ne feroit que des mélanges informes, mal aſſortis, & tels qu'on les faiſoit dans le ſiecle d'ignorance où la Pharmrcie n'étoit pas ſecourue des lumieres 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 Matiere 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 méler 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 faïance, de terre verniſſée, &c.

Ceux de métal ſont les baſſines d'argent, de cuivre, de fer, faits de différentes manieres, ou en poëlons, 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-ſphere, 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 mouvemcnt 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 entiérement 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 remede, loin d'être ſalutaire, deviendroit dangereux, parce que 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 pénetrent & 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 légérement 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, parce qu'il porte heureuſement ſon remede 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 remede 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 pieces, A, B, C, *Figure premiere.* La premiere pîece 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 extrêmité 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'extrêmité 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 détain; elle a neuf pouces de profondeur de L en K, & onze pouces de diamettre 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 vider l'eau lorsqu'elle s'est échauffée : ce robinet doit être fort gros, afin qu'on puisse vider 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, lorsquils 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 serpentin. (*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 serpentin doit avoir au moins un pouce de diametre intérieur. Cette capacité est absolument indispensable pour distiner promptement, commodément, & avec moins de feu. Je conviens quil est difficile d'obtenir des ouvriers qu'ils fassent des serpentins 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 immémerial ; 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 matiere 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 donnet au bec du chapiteau, ainſi qu'au ſerpentin, pluſieurs pouces de diametre.

N, *Figure* 2, eſt un ballon ou récipient placé au bas du ſerpentin 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 légere 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 ſerpentin, plongé dans l'eau, eſt un inſtrument de la plus grande commodité pour tous 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 ſuſtances 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 ſerpentin, 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

refrigérant, 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 ſerpentin : 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 ſerpentin 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 ſerpentin, plongé dans une cuve pleine d'eau, un pareil ſerpentin, mais qui s'éleve à quatre, cinq & même ſix pieds au deſſus de la cucurbite, en tournant autour d'une colonne pour le ſoutenir. Au haut de ce ſerpentin ils adaptoient un chapiteau à l'ordinaire. Ce vaiſſeau ſervoit particuliérement 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 ſerpintin, & 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 ſerpentin eſt échauffé autant que la partie inférieure : on arrête même la diſtillation dans ces vaiſſeaux en appliquant à quelque endroit que ce ſoit du ſerpentin un linge trempé dans de l'eau froide. Les vaiſſeaux les plus commodes pour les diſtillations ſont ceux qui ſont très-bas, bien évaſés, & qui préſentent le plus de ſurface.

Des vaiſſeaux dans leſquels on garde les Médicaments.

Les vaiſſeaux dans leſquels les Apothicaires gardent la plupart des médicaments, ſont de verre ou de faïance, ou de bois; ces deniers ſont déſtinés aux drogues ſimples lorſqu'elles ſont séchées.

Anciennement on conſervoit les ſyrops dans des pots de faïance 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 ſyrops, 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 ſyrops & les miels y fermentent en peu de jours: ils moiſiſſent à leur ſurface, & les principes volatiles & aromatiques ſe diſſipent: ils candiſſent & ſe deſſechent; 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 confections dans des pots de faïance 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 ſyrops, 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. parce qu'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 des 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 deſſechent 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 de grands pots de grès, que l'on nomme *jarres*, ſur leſquels ces drogues n'ont point d'action, & dans leſquels ces compoſitions ne ſe deſſechent 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 Parmacie.

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 matiere ou de bois très-dur pou 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 matieres les plus tendres, ſe trouvent récurés & plus nets qu'en commençant : cependant pluſieurs perſonnes s'en ſervent encore, même pour pulvériſer les matieres 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 prophyre ou de toute autre pierre vitrifiable très-dure, ainſi que leurs molettes. Les pierres calcaires ſont trop tendres, même les plus dures, comme le marbre : elles s'uſent facilement, & introduiſent dans les matieres 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 échauffe, 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 ; alor 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, recouvertes de plâtre, de quatre, cinq ou ſi 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 poële 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 enleve 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 caractere . . . . . ℔ j
La demi-livre ou huit onces . . . . . ℔ ß
L'once ou huit gros . . . . . ℥ j
La demi-once ou quatre gros . . . . . ℥ ß
Le gros ou dragme, qui vaut trois ſcrupules, ou ſoixante & douze grains . . . . . ʒ j
Le demi-gros . . . . . ʒ ß
Le ſcrupule, qui contient vingt-quatre grains . . . ℈ j
Le demi-ſcrupule, qui contient douze grains . . . ℈ ß
Le grain ou la ſoixante & douzieme partie du gros . . . . . G j

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 derniere 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 peſe pas autant qu'une pinte de ſirop: une pinte d'eau peſe 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 *cochléar.* 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°. 1 ou n°. 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 alimenteux, 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 légeres préparations.

On nomme Matiere médicale la connoiſſance des médicaments ſimples: on la diſtingue de l'Hiſtoire naturelle dont elle fait une partie, en ce que cette derniere embraſſe la connoiſſance de tous les corps naturels; au lieu que la Matiere 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, parce que, 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 en 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 ſerons 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 Matiere 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 matieres 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, légere, 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 *vif-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 mêlange juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi ; il réſulte un amalgame fluide qui ne prend point de conſiſtance en refroidiſſant, & qui peut paſſer preſque entiérement 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 phénomenes 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 mêlange ſo-

lide ; mais la réunion des trois corps forme un mêlange 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 faïance ou dans un vaſe de verre à fond plat, il laiſſe après lui une légere pouſſiere métallique qui lui fait faire la queue ; c'eſt-à-dire que chaque goutte de ce mercure a une eſpece 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 matieres 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 particuliere, plus douce & moins déſagréable que la térébenthine : quelques perſonnes mêlent de la térébenthine avec de l'alkali fixe en liqueur : elles agitent ce mêlange : 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 differe toujours du vrai baume de Canada.

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

Baume de Pérou liquide. Ce baume eſt blanc ou noir : c'eſt de ce dernier que nous entendons parler, parce qu'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 payſans 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 inconvéniens 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 reſſemblent parfaitement : les payſans 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 ſerres 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 mêlanges, & 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 ſilique

ligneuſe preſque ronde, formée de deux coques très-jointes enſemble, de différente longueur & groſſeur. On doit la choiſir groſſe, nouvelle, entiere, 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 pepin & 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 pepins vacillent, quelques perſonnes la rendent commerçable en la plongeant dans l'eau pendant un certain temps : l'eau, en s'inſinuant dans l'intérieur, gonfle la pulpe, les pepins, & 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 entiérement ſes vertus laxative & purgative.

Il y a une eſpece 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, accélerent encore la défectuoſité de la caſſe ainſi altérée.

Follicules de Séné. On en trouve dans le commerce de deux eſpeces. 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 dernieres follicules ſont à vil prix,

parce qu'elles ſont peu purgatives. Il ſeroit à ſouhaiter qu'on ne les employât jamais. Depuis quelques années il vient une troiſieme eſpece de follicules de couleur jaune clair : elles ſont moins eſtimées que celles du Levant ; mais on ne ſait 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 poirers, 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 des 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 feves 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 ſeche, ſans ſaveur, & ſe diſſolvant entiérement 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 derniere gomme élémi mérite la préférence.

Graiſſe de Blaireau. Cette graiſſe eſt particuliérement 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 celles 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 renouveller 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 eſpece de palmier au Sénégal, au Breſil & 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 eſpeces de mannes graſſes qui ſont coulantes comme du miel. Cette derniere qualité de manne eſt un produit de la cupidité & de la fripponnerie : elle eſt un mêlange 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 punît ſévérement 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 épaiſſir enſuite juſqu'à ce qu'elle ſe congele entiérement 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 mêlange 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 parce que cette eſpece 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'altere en rien les bonnes qualités du poivre.

Quelques falſificateurs blanchiſſent le poivre & en augmentent en même temps le poids avec des matieres 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 maniere 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 pouſſiere & 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 eſpeces de quinquina, l'un cultivé & l'autre qu'on ne cultive point. Le cultivé eſt le meilleur. On ſait que c'eſt un excellent ſpécifique contre les fievres. On mêle parmi les écorces du quinquina des écorces de branches d'autres arbres qui y reſſemblent le plus, comme celles du cerifier. 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 ſait, 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 devroit 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-infidele, 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 premiere. 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 premiere qualité.

Sang de Dragon. Réſine 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, parce que cette réſine eſt très-friable. Cette eſpece de ſang de dragon eſt très-bonne; mais on fait un faux ſang de dragon avec des gommes de différentes eſpeces qu'on fait fondre enſemble: on les rougit avec du vrai ſang de dragon, ou avec d'autres matieres 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 derniere eſpece 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 eſpece: 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 ſeche, légere, 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 environ 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 dents 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 inſectes 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 précedentes.

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. C'ette fraude eſt difficile à reconnoître, parce que 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 premiere ; 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, parce que 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. Ceſt 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 ſilique, lequel croît ſur l'arbre appellé *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 ſiliques la ſubſtance pulpeuſe qu'elles contiennent, on la met dans des chaudieres 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 pernicieuſe 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 ſiliques. 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 contrepoiſon, & font écouler auſſi-tôt 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 pernicieuſe, 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 en limaille, avec de l'argille bleue ; de pétrir ce mêlange, & 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 légérement cette fauſſe tuthie après qu'elle eſt ſeche, 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 vrai 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 ſeche & dépérit conſidérablement en vieilliſſant. Quelques perſonnes raccommodent la vanille en la maniant & en la laiſſant ſéjourner dans un mêlange 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 gouſſes avec de corps étrangers : ils bouchent les ouvertures avec de la colle, ou en les couſant adroitement ; ils les ſont enſuite ſécher, & mêlent ces gouſſes 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'ELECTION 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 caractere, 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 de 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 rivieres, 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 végetent, 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 cour des aſtres, parce qu'ils penſoient que les planetes avoient des influences ſur les végétaux & les animaux, & même ſur 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 prolixe, mais il eſt facile à concentrer. Le fond 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 Vanhelmont 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 médicinaux, &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'enlevent 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 dégénerent 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 premieres 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 ſucs nourriciers de ces plantes ne ſont plus les 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 acquierent-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, parce qu'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 premieres.

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 cruciferes 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 préfere 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 préfere 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, parce qu'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, parce que 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 étrangere aux plantes. On choiſit celles qui ſont en meilleur état & dans leur plus grande vigueur. Cet état, pour les plantes entieres, 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 premiere jeuneſſe en apozeme 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 cruciferes, & 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 regle 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 font 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 particuliérement 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 eſpeces de *lapathum*, 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 vertus, & 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: il 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 23.
(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 entiérement 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 entiérement, ou preſque entiérement pendant l'exſiccation.

Les roſes rouges, connues ſous le nom de *roſes de Provins*, n'ont que peu d'odeur étant fraîches ; mais elles en acquierent 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 préfere 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-

rie ; 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'euphraiſe, 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'eſpece. 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 anarcades, les mirobalans, 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, parce que 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 étatt. 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 de 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, parce que l'intérieur de ces ſemences eſt auſſi dur que l'extérieur, & que toute leur ſubſtance ſe réduit en poudre : on nomme ces dernieres *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 premiere 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 eſpeces 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, le 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 feves, 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 ſaveur forte lorſqu'elles doivent avoir de l'odeur & de la ſaveur.

Il y a beaucoup de ſemences qui n'ont ni odeur ni ſaveur 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'apperçoit 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, parce qu'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 devroit 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 végetent 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, & formentdeux 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 deſſechent, la ſeve 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 chûte des feuilles, pouſſent des bourgeons dans le milieu de leur hauteur & point aux extrêmités du tronc ; enfin comme on le voit encore aux racines bulbeuſes & aux plantes graſſes qui abondent en nourriture & végetent dans l'arriere-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 ſeve, 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 végetent 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 préferent 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.

parce que la rigueur de l'hiver ayant empêché la diſſipation de la ſeve 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 ſucs végétatifs aux différentes parties des plantes, ſont dures, ligneuſes & de moindre qualité. Enfin ils alleguent pour derniere 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 ſeve, 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 entieres, bien nourries, ſans qu'elles le ſoient trop.

Les racines annuelles deviennent ligneuſes ſur leur arriere-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 regles générales ſur cette matiere, 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 déja fait obſerver, elles tirent pendant cette ſaiſon tant de nourriture, que l'écorce de pluſieurs crêve de plénitude: mais les racines de printemps ſont abreuvées d'une grande quantité de ſuc aqueux qui n'a ſubi encore aucune élaboration : leur ſubſiſtance eſt molle, pulpeuſe, & preſque ſans vertu.

Le célebre Boerhaave compare les racines du 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 deſſication. 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 phénomene, 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 pouſſiere 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 ſaveur.

Du choix des Ecorces.

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 ſeve 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 étrangeres 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 Matiere médicale, parce qu'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 déja dit, il exiſte un grand nombre de bons Traités de Matiere médicale, que peuvent conſulter ceux qui deſirent de s'inſtruire ſur cette matiere.

En général, les racines qui ſont entiérement 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 ſaſſafras, &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 matiere, 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 matieres minérales ou foſſiles n'eſt aſſujettie à aucune regle. On peut ramaſſer en tout temps & dans toutes les ſaiſons les matieres qui ſont ou dans l'intérieur de la terre, ou à ſa ſurface: il ſuffit de faire choix des meilleures. Il n'y a guere 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 matieres terreuſes & métalliques qui ſont d'uſage en Médecine, demandent quelques préparations avant que d'être employées; ainſi nous en parlerons dans la troiſieme partie qui traite de la préparation.

TROISIEME PARTIE.

De la préparation des Médicaments ſimples.

PRÉPARER 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 préparations peuvent changer ou dénaturer les compoſitions dans leſquelles on les peut 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 donneroit 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 animaliſé, 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 vertus. Ces erreurs ſont trop groſſieres pour entreprendre de les relever.

La deſſication eſt une des premieres 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 deſſication 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 maniere de les deſſécher & de les conſerver. C'eſt de cette premiere 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 deſſication des drogues ſimples, eſt de les priver de l'humidité ſurabondante qui ſervoit 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, parce que 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 étrangeres & 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 renouveller leurs ſurfaces, & on les laiſſe expoſées de cette maniere juſqu'à ce qu'elles ſoient parfaitement ſéchées. Il faut avoir ſoin de les retirer le ſoir pour les préſerver du ſerein 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 amoncelées les unes ſur les autres : j'ai remarqué que, lorſque la chaleur les pénetre, l'humidité eſt retenue dans les endroits épais, & en altere la chaleur : 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 maniere 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 lumiere, 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 entiérement leurs propriétés : les autres en acquierent 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 achetent 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 ſainfoin 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 bourrache & de bugloſe ſont dans le même cas : elles perdent entiérement 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'hûmidité qu'il faut faire diſſiper, parce qu'elles perdent toujours un peu de leur odeur pendant leur deſſication. 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 légere 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 entiérement 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 endroid 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 inteſtine 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, parce qu'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 célebre 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 & acquierent 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 dernieres, 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'œillets 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 premiere 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 Campagne, par Boeckler, profeſſeur à Strasbourg*, imprimé à Nuremberg en 1678.

---

(1) Voyez le chapitre 2, page 433 de cette derniere 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 Mercure 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 étrangeres : 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 légérement 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 légeres 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 Mercure, 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 deſſication des plantes par celles qu'on nomme cruciferes ou antiſcorbutiques.

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

Voilà ce que nous avions à dire de plus eſſentiel ſur la deſſication 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 deſſication ; mais il faut ôter les filaments des racines & les eſſuyer avec un linge rude, afin d'enlever la premiere 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 enfile avec une ficelle à la maniere 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 ſéches.

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

alors que cela ſe faſſe promptement, & lorſqu'elles ſont entieres & 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 maniere que nous l'avons dit pour les plantes.

On ne devroit 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 végetent 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 poële 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 rejetons. 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 ſecher au bain-marie.

Les ſemences que nous avons nommées ſeches & farineuſes ne demandent pas beaucoup de précautions pour les faire ſécher : il ſuffit de les expoſer dans un endroit ſec & médiocrement chaud, parce que 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 entiérement évaporée, la chaleur ne rappellât 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, parce qu'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

(2) 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 acquierent beaucoup d'odeur.

Le gallium à fleurs jaunes acquiert, par exemple, quelque temps après qu'il eſt ſerré, 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 ſais 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 entiérement 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 phénomenes 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 ſerrer 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 & alterent 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 peu 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 ſucs 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 renouvellées 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 renouvellées ſouvent.

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

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

Tout ce que nous venons de dire ſur la deſſication des drogues ſimples, par l'intermede 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 matiere depuis quelques années: nous réduirons à quatre queſtions l'objet de leurs recherches. Pluſieurs de ces queſtions ne ſont point étrangeres 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 matieres que ceux qui, par état, ſont obligés de faire continuellement des recherches pour amaſſer, ſécher & conſerver des végétaux de toute eſpece ? Les quatre queſtions à quoi peut ſe réduire ce qui concerne cette matiere, ſont :

1°. Quelle eſt la meilleure méthode de ſécher les bleds ?

2°. Quelle eſt la maniere 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 les expériences de la part de ceux qui ont déja travaillé ſur cette matiere, 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 deſirer ſur un objet auſſi important.

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

1°. La meilleure maniere 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 chaſſis de bois garnis de toiles à claires voies bien tendues. 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 extrêmité, & 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 chaſſis 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 ſeche, & 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 du 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 de 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 malproprété 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, parce que 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-pulvieuſes 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 les années favorables.

Il ſeroit à deſirer 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.

Préparations 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 dégorger 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 parce qu'il y a encore quelques perſonnes qui ont beaucoup de confiance dans ces eſpeces 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 maniere les vers de terre, & pluſieurs autres inſectes à-peu-près de même nature.

Lorſqu'on prépare les viperes, on choiſit d'abord celles qui ſont bien vives & bien ſaines : on leur coupe la tête : on leur ôte la peau & tous les viſceres : on les fait ſécher de la même maniere 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 remede, 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. Vertus. 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 remedes 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 parce qu'elles ne ſont plus d'uſage en Médecine, que parce qu'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 cantnarides 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 ulceres mortels. Il ſe trouve des gens aſſez imprudents pour prendre de la poudre de cantharides, enfin 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 entiérement 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.

Eponges calcinées.

On prend la quantité que l'on veut d'éponge fine : on la lave pour en séparer seulement la poussiere : 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 matiere 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 maniere tous les charbons des végétaux & des animaux.

L'éponge calcinée a la réputation d'être un remede 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 remedes, dans lesquels on l'a fait entrer, ont réellement produit de bons effets pour cette incommodité, c'est à ces seuls remedes 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 maniere la corne de cerf, le crâne humain, &c.

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

REMARQUES.

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 matiere ; & 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 maniere 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 ſait, un caractere 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 entiérement, & 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 derniere 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 Faïancier, 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 Faïancier, & 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 matiere 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 eſpece 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 derniere violence, eſt plus dur, 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 conſidere la corne de cerf, calcinée & broyée, comme un remede propre à arrêter le cours de ventre & pour adoucir les aigres de l'eſtomac. La **Doſe.** 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 : auſſi-tôt que l'alun s'échauffe, il entre dans une ſorte de fuſion que l'on nomme *liquéfaction aqueuſe*, parce qu'elle n'eſt due qu'à la grande quantité d'eau contenue dans ſes cryſtaux, 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 entiérement privé d'humidité. On le réduit en poudre fine, & on le ſerre dans une bouteille: c'eſt ce qu'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. Vertu

REMARQUES.

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 ſa terre: *voyez* mon *Manuel de Chymie* & mon *Mémoire ſur les Argilles.* Il entre dans la compoſition des cryſtaux d'alun un peu plus que la moitié de leurs 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 extrêmités des brins de cornes de cerf: on les fait bouillir dans l'eau pendant cinq à ſix heures: on leur ôte la matiere 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.

REMARQUES.

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 matiere 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 matiere 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 chapiteau 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'apperçoit 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'enleve 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 matiere *ſalino-terreuſe alkaline* 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 mêlange s'échauffe conſidérablement. L'eau pénetre 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 pénetre 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, parce qu'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 entiérement faite, on filtre la liqueur : elle paſſe claire, limpide, ſans couleur : elle a une ſaveur âcre & amere : c'eſt-ce que l'on nomme *eau de chaux.*

L'eau de chaux eſt employée intérieurement pour guérir les ulceres des poumons : 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 lithontriptique, 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. Vertu Doſe

REMARQUES.

Les phénomenes de chaleur que préſente la chaux pendant ſon extinction, ont donné lieu à beaucoup d'explications différentes. Quelques Auteurs ont attribué ces phénomenes 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 phénomenes 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, ſon également pénétrées par le feu élémentaire, & ſe mettent l'une & lautre à la température de l'air. D'autres Chymiſtes ont cru pouvoir expliquer ces phénomenes par des parties ſalines contenues dans la chaux ; mais toutes ces hypotheſes ingénieuſes n'éclairciſſent nullement la matiere. 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 condérablement 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'eſpere, répandront beaucoup de lumieres ſur cette matiere.

Pendant que l'eau pénetre 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

communique à l'eau une ſaveur qui a quelque choſe de ſalin. Ce nouveau compoſé a quelques propriétés communes avec l'alkali ; mais il en differe 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 phénomenes.

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 premiere eau, on en répaſſe de nouvelle ſur le marc, & on nomme cette derniere, *eau de chaux ſeconde*. On croit communément qu'elle eſt moins forte que la premiere ; elle eſt cependant ſemblable, à moins qu'on n'ait employé un prodigieuſe quantité d'eau à la premiere lotion. Il vaut beaucoup mieux affoiblir l'eau de chaux premiere, 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 *crême* ou *pellicule de chaux*. Cette matiere 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 maniere de la préparer.

Eau de chaux d'écailles d'Huîtres.

On prend des écailles d'huîtres : on les lave pour en emporter toutes les matieres étrangeres, & la matiere 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 procede enſuite à la

préparation de l'eau de chaux de la méme maniere 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'écailles 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 matieres étrangeres ; au lieu que les pierres calcaires, avec leſquelles on fait la chaux ordinaire, peuvent contenir des matieres minérales étrangeres à la chaux & à l'eau de chaux.

REMARQUES.

Les coquilles d'huîtres contiennent une grande quantité de matiere mucilagineuſe parfaitement animaliſée, qui fournit, par l'analyſe, de l'alkali volatil, comme les ſubſtances animales. Cette matiere 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 derniere 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 matieres 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 matiere charbonneuſe qui ne s'eſt point détruite : il faut les calciner de nouveau pour achever de les réduire en chaux.

La chaux d'écailles d'huîtres préſente, pendant ſon extinction dans l'eau, tous les phénomenes 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 phénomene, 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, parce-qu'elle préſente plus de ſurface à l'action du feu ; 2°. à une plus grande quantité dephlogiſtique produit par la matiere 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'écailles 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 bons dans les maladies du poumon & de la poitrine. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Vertus. Doſe.

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

REMARQUES.

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'éponge s 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'éponges, & 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 le laiſſe en preſſe juſqu' à ce qu'elles ſoient entiérement 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.

REMARQUES.

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 maniere qu'il en reſte une certaine quantité, parce qu'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 ſera 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 préfere 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 derniere ſubſtance de la maniere 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 pouſſiere 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 ſinguliere d'arrêter le ſang, même des gros vaiſſeaux & des arteres, pourvu qu'il ſoit appliqué immédiatement ſur les ouvertures. Il paroît qu'il agit particuliérement par ſes petites fibres qui chatouillent, qui irritent & picotent l'embouchure des vaiſſeaux ouverts, & les forcent à ſe contracter & à ſe fermer.

Les Chirurgiens qui ont fait des eſſais ſur différentes matieres pour arrêter le ſang, ont remarqué que la raclure de chapeau & la laine cardée au point d'être preſque réduitte en pouſſiere, produiſent les mêmes effets que le *fungus* de chêne : mais cette derniere ſubſtance eſt préférée à cauſe de la commodité de ſe la procurer. Ce remede 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 faiſſant 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 précédement (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 pouſſiere qu'il peut avoir ramaſſée, & jamais à travers une peau, parce que 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 particulieres, & 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 méchanique, 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 matiere 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 déja 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 matieres 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 pulveriſer : 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 ſerré, à proportion qu'on veut qu'elle ſoit plus tenue : on pile de nouveau ce qui reſte ſur le tamis : on le paſſe comme la premiere fois, & on continue ainſi de ſuite juſqu'à ce que la ſubſtance ſoit entiérement pulvériſée : on enferme la poudre dans des bouteilles bien ſeches qu'on bouche bien.

REMARQUES.

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'élevent 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 picottements 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 couvir la bouche avec une ſerviette ou un mouchoir, afin que l'air ſe filtre au travers avant de le réſpirer. 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'éleve 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 uue odeur rance il vaut mieux prendre les précautions convenables pour n'être pas incommodé de la poudre qui s'éleve 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, parce que, 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 premieres 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 ſerré.

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 légérement, 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 éleve 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 cannelle lorſqu'on réduit de la cannelle 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 méchanique : 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 maniere de ſes cloiſons, & l'altere 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 ameres en pulvériſant certaines drogues ; mais c'eſt encore une très-mauvaiſe méthode, parce que 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, parce qu'elles rendent mieux leur huile. Examinons préſentement les différentes

manieres de préparer les drogues qu'on veut pulvériſer ; & les phénomenes 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 feves 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 ſerrés. 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 reſſemblent 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 étrangeres. 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 ſené, dont on doit ſéparer les ſémences, & beaucoup d'autres.

On met les mirobolans, les uns après les autres, dans un mortier : on frappe légérement 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 n'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, parce que 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-ſeche & très-friable, ſe pulvériſe la premiere par préférence au cœur ligneux qui eſt plus dur; mais il eſt certain que cette derniere ſubſtance, qui n'a point de vertus, 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 premieres, 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 remede 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'éleve 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 jetter 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 premiere. 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 premiere, 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 premiere. On ſépare, par le moyen du tamis, cette premiere poudre pour ne l'employer qu'à en faire de l'extrait: ce qui ſe pulvériſe enſuite a infiniment plus de vertu; & enfin la derniere portion, qui eſt plus difficile à pulvériſer, eſt la meilleure de toutes. Ces diverſes portions de quinquina different tellement entr'elles, que la premiere 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 premieres portions de poudre fournie par les plantes, & celles que fourniſſent le quinquina & le jalap, viennent de ce que ces dernieres ſubſtances contiennent beaucoup de gomme & de réſine, dans leſquelles, comme nous l'avons dit, réſide toute leur vertu; ces ſubſtances ſont flexibles & élaſtiques, parce qu'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 pouſſiere groſſiere qu'on trouve au fond des ballots de quinquina. Cette pouſſiere 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 amere.

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 auſſi-tôt 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 premiere, 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 mêlange 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. parce que 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 mêlange eſt très-difficile à ſe réduire en poudre, & ne paſſe point au travers du tamis.

Les gommes-réſines & les ſucs gommeux extractifs, tels que le galbanum, le bdellium, le ſagapenum, l'aſſa-fœtida, l'opium, les ſucs 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, parce que 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, parce que, 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 premiere & la ſeconde poudres, parce qu'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 premieres : 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 pouſſiere qui s'éleve en les pilant, s'attache autour du mortier, & qu'elle s'y porte avec une ſorte de précipitation, parce que 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 incontinences 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 lanieres 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 mêlange 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:
Vertus. on les emploie en cataplaſme pour l'eſquinancie & pour les maux de gorge.

Maniere de tamiſer & de cribler.

Lorſque les ſubſtances qu'on pulvériſe, ſont 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 déja paſſé, en ſecouant fortement le tamis ſur une table ou ſur les bords du mortier.

On tamiſe auſſi le mêlange 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 ferblanc, 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 pouſſiere des drogues, ou les portions qui ont été briſées pendant le tranſport.

De la Porphyriſation.

La porphyriſation eſt une opération méchanique, 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 derniere 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 du bruit (1).

On ajoute à la plupart des matieres, en les broyant, de l'eau pure ou des liqueurs appropriées, afin de former des eſpeces de pâtes liquides; ce qui donne plus de liberté pour faire agir la molette, & accélere 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 *trochiſques:* 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 long-temps 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 crâne humain,
La limaille de fer,
Le ſpode ou ivoire calciné,
Les mâchoires de brochet,
Coraline de Corſe, &c. &c.

Ces matieres, & toutes celles qui ſont de même nature, doivent être broyées ſans eau ; parce que, comme nous l'avons fait remarquer (1), les ſubſtances oſſeuſes, calcinées, contiennent une petite quantité de matiere ſaline qui peut avoir quelque efficacité pour l'uſage auquel on les emploie ; & les matieres 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-ſerré : 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, parce qu'elle eſt beaucoup plus dure que celle de fer.

On ne devroit jamais employer pour l'uſage intérieur la limaille de fer ou d'acier que vendent les Serruriers & les Couteliers, parce qu'ils emploient du cuivre pour braſer 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 du 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.

Mâchoire de brochet. Vertus. Doſe.

On entend par mâchoire de brochet, la mâchoire de cet animal & les oſſelets de la tête. On eſtime cette matiere 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 remede 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 regles. 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 croît 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, parce qu'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 ſeche 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 enfants, & on en donne deux priſes par jour, 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 jour, 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 maniere, elle produit de très-bons effets; lorſqu'on en fait uſage en infuſion, on ſe contente de la pulvériſer groſſiérement. 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 pierrre calaminaire.
La tuthie.
Le verre d'antimoine.
L'antimoine.
La pierre hématite.
L'aimant.
Les pierres précieuſes.
Les os de ſeches.
La pierre ponce.
La terre cimolée.
Les perles.
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 & cicatriſer.

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

Vertus. *Le verre d'antimoine* eſt un puiſſant émétique ; on ne doit l'adminiſtrer qu'avec beaucoup de circonſpection,
Doſe. parce que 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. 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. Doſe.

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 eſpeces, l'une très-dure, & l'autre fort tendre; on fait des crayons rouges avec de cette derniere; 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. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à deux ſcrupules. On la fait entrer dans des bols & des opiates aſtringents. Vertus. Doſe.

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 mêlange 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 groſſieres 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 enleve avec un couteau. Une livre de ſeche rend huit onces de moëlle.

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

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 matieres 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 occaſionnnent des peſanteurs dans l'eſtomac. Lorſque ces pierres ne ſont pas ſuffiſamment broyées, leurs molécules groſſieres peuvent ſe nicher dans les parois de l'eſtomac & des inteſtins, & entamer ces parties comme le feroit du verre pilé.

La *pierre ponce* eſt déterſive, deſſicative & légérement
Vertus. 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
Vertus. mêmes propriétés : elles ſont propres à adoucir les acides de l'eſtomac, pour arrêter le cours de ventre, pour les hémor-
Doſe. ragies. 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.
Les coquilles de moules de mer.
Le corail rouge.
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 ecailles 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 *crême de ſoufre*. C'eſt, de toutes les préparations du ſoufre, celle qui mérite la préférence pour l'uſage intérieur, parce qu'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'ajouteroit rien ; mais ces ſubſtances ſont ordinairement mêlées avec des matieres ſableuſes & terreuſes groſſieres, qu'il faut ſéparer. L'opération par laquelle ou 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'huître*, *les yeux d'écreviſſes*, *les pierres de carpes & les pierres de merlans*, ſont des matieres abſorbantes qui ont toutes les mêmes vertus que les perles dont nous avons parlé précédemment: elles ſe donnent de la même maniere & à la même doſe: elles ne méritent l'une ſur l'autre aucune préférence.

Vertus.

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

Vertus. Doſe.

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

Le *ſoufre* eſt propre pour l'aſthme, pour les ulceres de la poitrine & des poulmons, 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.

Vertus.

Doſe.

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

Ces ſubſtances ſont:

La craie.
La terre ſigillée, ou terre de Lemnos.
Le bol d'Arménie.
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 groſſieres: 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 abſorbant, propre à détruire les aigres de l'eſtomac. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule. Vertus. Doſe.

La *terre ſigillée* eſt très-légérement 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 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 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. Vertu Doſe.

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.

REMARQUES.

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 ſigillée : c'eſt ce qui fait qu'on trouve dans le commerce, de la terre ſigillée 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 ſigillée.

On ſe propoſe, par le lavage de ces terres, de ſéparer les ſels & les matieres groſſieres qui leur ſont étrangeres. 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 peau 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 prompte-

(1) Silvius, page 295.

ment

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 vîte, 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 maniere 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 maniere ſuivante.

On prend un pain de blanc de céruſe : on le frotte légérement 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, parce qu'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'intérieur : 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.

REMARQUES.

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 accélere 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 troiſieme 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 pouſſiere : on remet de l'eau dans la terrine à meſure qu'elle s'évapore ; on ne remue point la matiere : 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 enleve la ſurface qui eſt rouillée, on la met à part, & on trouve ſous cette portion la limaille ſeche 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 derniere opération, parce que cette ſurface a un contact immédiat avec l'air : l'intérieur de la maſſe dans lequel l'air ne pénetre point, ne ſe rouille pas. Ce fer néanmoins ſe diviſe parfaitement bien ſans aucune agitation, & ſe convertit tout en poudre très-noire qui eſt entiérement 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 excrémens très-noirs ; ce qui ne peut venir que de ce qu'il en reprend dans les premieres 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'appercevra que ce fer aura repris du phlogiſtique, puiſqu'il ſera 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 premieres 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 légérement 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 entiérement ſon phlogiſtique : auſſi eſt-il attirable à l'aimant, mais en partie ſeulement. Ce n'eſt pas cette eſpece 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'æthiops 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 ſinguliere 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 maniere 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 mêlange à une chaleur modérée, mais capable cependant de faire évaporer toute la cire: on remue ſans diſcontinuer, juſqu'à ce que la matiere 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 maniere l'office d'un vernis; ce qui diminue conſidérablement l'effet émétique de cette ſubſtance. Ce remede eſt uſité dans les dyſſenteries, à la doſe d'un demi-grain juſqu'à quatre, & même ſix grains: mais on ne doit l'employer qu'avec beaucoup de prudence, parce que, 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, & de 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 vuidé 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 mêlange 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 réglifſe dans huit onces d'eau chaude : on mêle cette infuſion avec quatre onces de ſcammonée réduite en poudre : on fait deſſécher ce mêlange comme le précédent, & on pulvériſe la maſſe. C'eſt ce que l'on nomme *diacridium glycyrrhizatum*, ou *diagrede glycyrrhiſé*. Ces deux dernieres 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 ſa 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 derniere préparation, *diacridium ſulphuratum*, ou *diagrede ſulphuré*.

La ſcammonée eſt un très-bon purgatif : elle évacue les humeurs billeuſes, âcres, ſéreuſes, 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 eſpece 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 eſpece 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, parce qu'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 parlerons ici de ces eſpeces de pulpes que parce qu'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 quil 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 jamis 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 ajoutte un peu de la décoction des pruneaux, ſi la pulpe ſe trouve trop épaiſſe, & on ſépare le 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 de fruits, 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 braſier 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 premieres feuilles ſeches qui ſont brûlées : on pile les oignons dans un mortier de marbre, & on en tire la pulpe de la même maniere 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 procede pour le reſte de l'opération comme nous l'avons dit pour les autres pulpes. Cette derniere maniere eſt uſitée pour préparer les conſerves; mais lorſque nous en ſerons 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 légérement 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 remede magiſtral : on ne doit la préparer qu'à meſure qu'elle eſt preſcrite, parce qu'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.** 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.

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 premieres voies. La caſſe, comme nous l'avons déja 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 ſait 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 particuliérement dans le parenchyme, qui eſt une ſubſtance terreuſe ſans vertu, & 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-

cun des inconvénients dont nous venons de parler. A l'article des extraits, nous donnerons la maniere 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 des tamarins ſe conſerve long-temps ſans ſe gâter: elle ſe deſſeche ſeulement, & dans cet état elle eſt remplie d'une grande quantité de petits cryſtaux 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 d ns 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 crême 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 contienr rien de la crême 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 & déſaltere. 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 ſucs, 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 ſucs ſous trois claſſes principales; ſoit qu'ils ſoient tirés par inciſion ou ſans inciſion, par expreſſion ou ſans expreſſion: ſavoir,

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

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

3°. Enfin, les ſucs 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 ſucs, 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.

Maniere de ſéparer ces Sucs.

Les ſucs 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 ſucs ſont officinaux, & doivent ſe trouver tous 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 ſucs aqueux ſont tirés des plantes entieres, 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 matiere.

Lors donc qu'on veut tirer le ſuc d'une plante, on la prend récemment cueillie, on la nettoie des herbes qui lui ſont étrangeres; on la lave, ſi elle ſe trouve ſalie par de la terre ou par de la pouſſiere; on la laiſſe égoutter, on la coupe groſſiérement, 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 parties ligneuſes, étant peu ſucculentes, n'en rendent que très-peu ou point du tout; comme l'euphraiſe, 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 ſucs que très-difficilement lorſqu'elles ſont

dans leur maturité, parce que 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 ſucs facilement ſans qu'on ſoit obligé d'ajouter de l'eau en les pilant. Les plantes aromatiques, qui fourniſſent de ſemblables ſucs 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 ſucs 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, parce que 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 ſucs 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 ſaveur 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 ſucs 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 ſucs 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 ſucs & ſert à les aromatiſer ; ce qui ne pourroit ſe faire après qu'ils ſont extraits, parce qu'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 ſucs; 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 écraſoit avec les fruits, les ſucs qu'on obtiendroit, 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 groſſiérement, & 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 ſucs des fruits à deſſein de les conſerver, il convient de les prendre un peu avant leur parfaite maturité, parce que les ſucs 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, parce qu'ils abondent en mucilage qui ſe délaie en partie dans leurs ſucs, s'oppoſe à leur dépuration & accélere leur défectuoſité en les faiſant fermenter plus promptement.

Voilà, en général, de quelle maniere on peut obtenir les ſucs 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 étrangeres, par des intermedes qui y ſont propres: la deuxieme conſiſte à laiſſer dépoſer les ſucs qui peuvent ſe clarifier d'eux-mêmes par le repos & ſans intermedes.

Clarification

Clarification des ſucs aqueux par intermede.

Les intermedes qui ſervent à clarifier les ſucs, 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 ſucs 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 la 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 du 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 ſucs ou autres liqueurs qu'on vouloit filtrer ; mais ces manipulations ne ſont plus d'uſage.

Les ſucs 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 ſucs ſont magiſtraux : les Médecins les ordonnent ſouvent ; & dans la crainte où ils ſont que l'Apothicaire ne clarifie ces ſucs à l'air libre comme les précédents, ils recommandent ordinairement de ne les point dépurer : 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 ſucs 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 échauffe 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 entiéremnnt 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 ſucs que lorſqu'ils ſont entiérement refroidis, ſans quoi la chaleur qu'is ont immédiatement après leur dépuration eſt aſſez forte pour faire diſſiper une grande partie de leurs principes volatils. Ces ſucs 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 ſucs 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 ſucs 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 crême de tartre, les ſucs acides végétaux, & même les acides minéraux : toutes ces ſubſtances

acides accélerent conſidérablement leur dépuration. Par exemple, dans le ſyrop antiſcorbutique, les ſucs des plantes antiſcorbutiques ſe trouvent clarifiés ſur-le-champ par les ſucs acides d'oranges ameres ou de bigarades. L'eſprit de vin, l'eau-de-vie, les eaux ſpiritueuſes compoſées, produiſent les mêmes effets : ces mêlanges ſont magiſtraux, & ne ſe font qu'à meſure qu'ils ſont preſcrits : pluſieurs font 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 mêlange 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 ſucs 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 ſucs aqueux ſans intermedes.

Il y a pluſieurs plantes qui fourniſſent des ſucs ſi peu mucilagineux, qu'ils ſe clarifient d'eux-mêmes & ſur-le-champ : tels ſont, par exemple, les ſucs de joubarbe, de concombre ſauvage, & pluſieurs autres : il ſuffit de les filtrer immédiatement après qu'ils ſont exprimés.

Les ſucs 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 précédens, à travers un papier gris : lorſque ces ſucs ont été ſéparés des fruits un peu trop mûrs, ils ſont un peu plus longs à s'éclaircir, à raiſon d'une plus graande quantité de mucilage qu'ils contiennent : dans ce cas il convient de les mêler avec un peu d'eau, pour accélerer leur clarification.

Maniere de conſerver les ſucs aqueux officinaux.

Les ſucs 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 liege : on conſerve ces ſucs à la cave ou dans un endroit frais.

Pluſieurs perſonnes préferent l'huile d'amandes douces, parce qu'elle n'eſt ſujette à ſe figer que par un froid de dix degrès au-deſſous de la congellation, & que, reſtant toujours fluide à la cave, elle eſt plus propre à empêcher l'entrée de l'air qui occaſionne la défectuoſité de ces ſucs; au lieu que l'huile d'olives, lorſqu'elle eſt bonne, ſe fige à un froid de dix dégrés au-deſſus du terme de la glace : elles penſent que lorſqu'elle eſt figée, elle bouche moins bien exactement la ſurface des ſucs. 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 derniere, en ſe ranciſſant, communique aux ſucs une odeur & une ſaveur qui ſont très déſagréables : 2°. il paroit que l'huile d'olives, quoique figée, bouche néanmoins ſuffiſamment pour conſerver les ſucs dépurés : 3° elle ne rancit jamais dans l'intervalle de temps que doivent durer les ſucs, & elle ne leur communique par conſéquent rien d'étranger.

Des Sels eſſentiels tirés des ſucs aqueux des végétaux

On nomme ſels eſſentiels, des matieres ſalines qui conſervent un certain nombre de propriétés des ſubſtances d'où on les a tirées.

La plupart des ſucs dépurés dont nous venons de par-

der tiennent des ſels de cette nature en diſſolution : on les a nommés, à cauſe de cela, *ſels eſſentiels des végéteaux.* 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 nos avançons ici, c'eſt que les mêmes plantes qui contiennent ces ſels minéraux, n'en fourniſſent point lorſqu'on les cultive dans un terrein 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 eſpece de matiere ſaline eſt toujours la même dans la même plante. Quel que ſoit le terrein 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 pouſſiere : dans l'eſpace de quelques ſemaines, il ſe forme dans la liqueur une quantité de cryſtaux : 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 cryſtalliſer de nouveau : on continue ainſi de ſuite juſqu'à ce qu'elle refuſe de fournir du ſel.

REMARQUES.

Il eſt difficile de déterminer au juſte le degré d'évaporation néceſſaire aux ſucs 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

ſaiſon où elle a été cueillie, du terrein 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 mulcilagineuſe 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 uue 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 premiere fois : il reſte enfin une liqueur qu'on peut comparer aux eaux meres des autres ſels, & qui ne peut plus fournit 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 la baſe terreuſe dans leur premiere jeuneſſe ; & du nitre, du ſel marin & du tartre vitriolé lorſque ces plantes ſont dans leur parfaite maturité.

Le grand ſoleil, appellé *corona ſolis*, eſt peut-être, de tous les végétaux, celui qui fournit la plus grande quantité de nitre. Ce ſel ſe cryſtalliſe en petits cryſtaux 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 ſeche, 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 terrein, & ſoignée comme tous les végétaux qu'on cultive, comme je le dirai plus amplement dans mon Ouvrage ſur la Chymie.

Nous avons déja obſervé plus haut que les ſels minéraux qu'on retire des ſucs 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 cryſtalliſer d'une infinité de manieres. 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'eſpece de végétal, & leurs proportions varient auſſi dans chaque eſpece 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 ſucs 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 cryſtalliſent de la même maniere, & ont exactement les mêmes propriétés chymiques 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 autres

concrétions ſucrées qui ont quelques propriétés communes avec les ſels.

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 crême 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 crême 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 en 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 légere 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 légérement alkaline : cependant, étant calciné dans un creuſet, il répand une légere 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 cryſtaux cubiques de ſel marin, mêlés d'autres cryſtaux 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 légere 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 mêlange.

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 ache avec de la diſſolution chaude de ce ſel faite dans de '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 eſpece, 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-légere 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 cryſtaux 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 cryſtaux. 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 cryſtalliſer : il eſt alors parfaitement blanc, mais il n'a plus de ſaveur acide.

Remarques.

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 parce qu'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-légérement alkaline.

Ce ſel ſe diſſout en beaucoup moindre quantité dans l'eau bouillante que la crême de tartre : ſa ſolution eſt preſque ſans couleur : elle a une très-légere 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 eſpece 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 matiere 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 déja annoncé.

Des Fécules.

Les fécules ſont les *feces* ou la lie qui ſe dépoſe pendant la dépuration des ſucs exprimés : elles doivent être conſidérées comme étant la ſubſtance même du végétal qui s'eſt réduit en poudre.

Les fécules 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'eſpeces que l'on veut ; mais il n'y a guere que celles-ci qui ſoient d'uſage : nous prendrons pour exemple celles de bryonne.

Fécules 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 ſurnageante, qui eſt le ſuc : on le filtre & on le conſerve, ſi l'on veut, comme nous l'avons dit à l'égard des autres ſucs : 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 *fécules de bryonne*. On prépare de la même maniere toutes les autres fécules.

Vertus. La fécule de bryonne eſt hydragogue : elle purge les ſéroſités, on en donne dans l'hydropiſie & dans les autres

Doſe. maladies où il s'agit de faire uriner. La doſe eſt depuis dix grains juſqu'à un demi-gros.

Remarques.

La maniere que nous venons de décrire pour préparer les fécules 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 toue 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 derniere 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 premiere 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 ſubſtance 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-bons 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 mêlange pendant deux jours, au bout duquel temps on ajoute quel-

ques ſeaux d'eau chaude : on laiſſe repoſer le mêlange encore deux jours ; pendant cet intervalle, le mêlange 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 ſeau d'eau ſure ci-deſſus : on remplit d'eau le tonneau juſqu'au bondon : on acheve d'emplir le tonneau avec partie égale de recoupettes & de griots de boulanger, lorſqu'on veut faire de l'amidon fin ; & au contraire, on le remplit de bled gâté, moulu groſſiérement, lorſqu'on veut faire de l'amidon commun. On laiſſe macérer ce mêlange pendant environ dix jours en été, & pendant environ quinze jours en hiver, prenant garde que la matiere ne gele. On reconnoît que la macération a été ſuffiſamment continuée lorſque la matiere ſe précipite, que la liqueur ſurnageante eſt claire, & qu'il s'eſt raſſemblé à ſa ſurface une ſorte 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 diametre : on verſe dans ce ſac trois ſeaux de la matiere ci-deſſus, & deux ſeaux d'eau claire : on remue pour faire paſſer environ deux ſeaux de liqueur qui ſe trouve blanche & comme laiteuſe : alors on remet dans le ſac encore deux ſeaux d'eau claire : on remue de nouveau pour faire paſſer encore deux ſeaux de liqueur : on réitere cette manœuvre encore une fois pour la troiſieme, afin de bien laver le ſon : il ſert à nourrir les beſtiaux. On remet de nouvelle matiere 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 ſébile 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 matiere 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 enleve la premiere couche de ce dépôt qu'on nomme *premier blanc*, *gros* ou *noir* : il ſert à engraiſſer les cochons. On lave la ſurface de la matiere reſtante avec le plus grand ſoin, afin de ne laiſſer aucune trace de ce dépôt ou premier blanc.

Sous cette premiere couche on en trouve une autre plus belle, plus blanche : on la nomme *ſecond blanc* : on l'enleve, 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 troiſieme 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'enleve 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 reſſuer 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, parce qu'il eſt ſujet à devenir verd par le défaut d'air. Lorſqu'il eſt ſec, il eſt commerçable.

Vertus. L'amidon eſt pectoral : il épaiſſit & 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.

REMARQUES.

Juſqu'ici l'amidon n'a point été défini, ou il l'a été mal : ceux qui ont traité de 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 derniere 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 ſures, 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, parce qu'elle eſt acidude; & 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 grainnes 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 parce que 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

recueilli une autre ſubſtance très blanche qu'il déſigne ſous le nom de *ſubſtance amidonnée* pour la diſtinguer de la premiere.

Il a enſuite examiné, chacune ſéparément, ces deux ſubſtances, & les a comparées entre elles. Voici les propriétés qu'il leur a reconnues.

1°. La matiere 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 matiere 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 matiere 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 matiere glutineuſe a perdu ſa ténacité, étant mêlée avec de la crême de tartre ; elle eſt devenue diſſoluble dans l'eau, lui communiquoit une couleur laiteuſe, & mouſſoit comme une eau de ſavon.

6°. Cette matiere, traitée de même avec le vinaigre, a préſenté les mêmes phénomenes : 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 eſpece 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 matiere 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 matiere glutineuſe ſe ſépare de la farine, parce qu'on lui enleve par le lavage tout ſon ſel eſſentiel acide qui réſide dans la ſubſtance amidonnée. Il s'en eſt aſſuré

par d'autres expériences, dans leſqu'elles il a ajouté de l'acide (végétal vraiſemblablement) à de la farine, en le levant comme nous venons de le dire, qui ne lui a point fourni de ſemblable matiere 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 ſures dans la préparation de l'amidon pour en obtenir une plus grande quantité, puiſque, par l'intermede d'un acide, la matiere glutineuſe ſe convertit en amidon.

7°. M. Keſſelmeier a ſoumis à la diſtillation, dans une cornue, une livre de matiere 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 matieres animales brûlées : en augmentant le feu il a monté une huile noire, épaiſſe, qui alloit au fond de la premiere 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 matieres animales.

M. Keſſelmeier a examiné la matiere 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 matiere glutineuſe : j'aurois pu en obtenir davantage ; mais je voulois l'avoir dans le plus grand état de pureté, & abſolument débarraſſée de toute la matiere 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 particuliérement dans ma Chymie, ainſi que le caractere 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, parce qu'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, parce que 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 concretes 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 cryſtalliſer par un froid modéré. Il y a auſſi des huiles eſſentielles épaiſſes, comme ſont les baumes naturels : il y en a de concretes, comme ſont les réſines pures. Ces dernieres ſubſtances doivent être conſidérées comme des huiles eſſentielles épaiſſies 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 derniere claſſe ſont volatiles : elles s'élevent 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 premieres. 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 ombelliferes, comme celles d'anis, de cumin, de fenouil, &c. les amandes douces & ameres, 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 pouſſiere 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 eſpece de boule applatie, 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 déja imbibé d'huile d'une opération ſubſéquente, on en tire davantage.

Les amandes ameres fourniſſent autant d'huile que les amandes douces : elle a une ſaveur amere aſſez agréable.

L'huile d'amandes douces adoucit les âcretés de la trachée-artere & 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
oſe. 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.

Remarques.

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 ombelliferes, 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 ſont 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 premiere, qui eſt la principale, eſt de pouvoir vendre plus avantageſement 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, parce que, lorſqu'on laiſſe l'écorce aux amandes, l'huile qui en ſort ſe colore toujours un peu en prenant une légere teinture de

la pouſſiere 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'altere 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 eſpece, & à différents degrés de vétuſté. C'eſt pour elles un moyen de ſe débarraſſer des amandes qui ne ſont plus commerçables. Pluſieurs même ſont 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 de 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, parce qu'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 entieres n'en emploient pas d'autres de temps immémorial, & ne s'en trouvent pas mal.

L'huile d'olives ſe prépare à-peu-près de la même maniere 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 particuliérement 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 cryſtalliſation de ces mêmes huiles : mais quelle qu'en ſoit la cauſe, on peut tirer de ces propriétes 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 en 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 premiere, lorſqu'il ne coule plus d'huile : on vuide le ſac ; on jette comme inutile ce qui contient.

De la même maniere on prépare l'huile de noiſettes, l'huile de noix, &c.

L'huile de Ben ne s'emploie qu'à l'extérieur ; elle eſt 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. Vertus.

REMARQUES.

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 inconvénients entre les 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 soumis 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 desiroit en avoir à cause des vertus qu'on lui attribue pour soulager les douleurs hémorrhoïdales, 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 hémorrhoïdes 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 légere 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
Dose. la fait entrer dans des lavements depuis une once jusqu'à trois pour appaiser les coliques & les ardeurs de Vénus.

Huile de Noix. Des Provinces entieres font usage de
Vertus. 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 remede, comme s'en servent beaucoup de gens qui, sans connoissance, pratiquent la médecine.

Dose. La dose est depuis une once jusqu'à quatre mêlées 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 légérement juſqu'à ce que l'écorce ligneuſe puiſſe ſe détacher facilement : on l'écraſe légérement 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 maniere 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 troiſieme fois de la même maniere 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 & ſerré 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 ſeche. On le fait prendre en bols, ſeul ou mêlé avec du blanc de baleine & du kermès, ſuivant que le cas le requiert.

Vertus. 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 particuliérement pour adoucir les douleurs hémorrhoïdales : on les introduit auſſi dans la matrice pour adoucir les douleurs occaſionnées par l'âcreté des ulceres.

Remarques.

On peut obtenir le beurre de cacao de beaucoup de manieres différentes : mais celle que nous venons de propoſer eſt préférable, parce qu'elle n'altere 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 groſſiérement 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 les 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 de 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 aquiert 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 lumiere 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 ſoumet 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 pommades & liniments comme fortifiante & nervale.

REMARQUES.

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, parce que 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 premiere; 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 venteuſe: 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.

REMARQUES.

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'éleve pour la mêler enſuite avec celle qui ſurnage 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 derniere 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 jetant 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 ſerré, ſans l'exprimer. On fait refondre les portions de graiſſe qui ne ſont point liquéfiées à la premiere opération, en y ajoutant un peu d'eau ; & lorſque cette

graiſſe eſt fondue comme la précédente, on la coule de la même maniere. 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 derniere opération. On met à part cette derniere portion de graiſſe, parce qu'elle eſt colorée par les membranes qui ont été rôties : elle eſt auſſi bonne que la premiere; 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 faïance, 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.

REMARQUES.

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 chymique, 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 caracteres des huiles végétales. On peut dire la même choſe du ſuif & de la moëlle, qui n'en different en aucune maniere de ce côté-là. Toutes ces graiſſes ne different 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 maniere 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 acquierent en fort peu de temps, ſur-tout lorſqu'en les préparant on n'a pas fait diſſiper entiérement toute l'humidité. C'eſt pour cette raiſon que nous avons recommandé de ne couler la graiſſe que lorſqu'elle en eſt entiérement 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 derniere 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 eſpece : elle eſt ordinairement mêlée de la graiſſe ſalée qui fort 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 maniere que nous l'avons dit, toutes les graiſſes des autres animaux. Cependant on ne lave pas ordinairement celles qui ſont rares & cheres, comme celles de viperes, 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 vipere ; 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 derniere 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 poële 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 effacer les cicatrices, pour empêcher les cavités de la petite vérole de paroître, pour les crevaſſes du ſein & des mains, & pour la brûlure.

Remarques.

Les jaunes d'œufs, immédiatement après qu'ils ſont cuits, contiennent beaucoup d'humidité ; elle tient la matiere 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 entiérement ſemblables ; au contraire, je ſais qu'elles en different 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 déja fait connoître précédemment une partie des propriétés générales de ces ſubſtances, & en quoi elles different des huiles & des graiſſes proprement dites ; mais il reſte encore un grand nombre d'autres propriétés à examiner par leſquelles elles en different. Cet examen nous entraîneroit dans des détails chymiques 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 ulceres du rein, de la veſſie & de la matrice. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Vertus. D. ſe.

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 remedes.

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 ſerré, en le frottant légérement avec une ſpatule de bois : on le ſerre dans un pot de faïance 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.
Vertus. Il eſt inciſif, atténuant, émollient & fort réſolutif : il eſt vulnéraire, 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 ſucs aqueux, les ſels eſſentiels qu'on en retire, eſt la même qui nous engage à parler immédiatement après la préparation des ſucs inflammables, des matieres ſalines que fourniſſent ces ſucs ; 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 ſucs aqueux.

Le principe ſalin dans les ſucs huileux n'eſt ni auſſi libre, ni ne ſe laiſſe appercevoir avec la même facilité, que dans les ſucs 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 ſucs inflammables, il n'y a que les réſineux qui en fourniſſent une quantité très-ſenſible ; & il n'y a dans cette derniere claſſe que ceux qui ſont très-odorants, qui rendent une eſpece 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 cryſtalliſable des autres ſucs huileux : mais cependant il ſeroit ridicule d'en nier la poſſibilité.

Peut-être qu'on y parviendroit 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 maniere 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 entiérement, qu'on doit rapporter leur odeur plus forte que celle des autres ſucs inflammables. Quoi qu'il en ſoit, on doit regarder les matieres 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 concretes par l'acide volatil de ces ſubſtances réſineuſes. Ces ſels ont beaucoup d'analogie avec le camphre; mais ils en different, 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 different auſſi conſidérablement des ſels eſſentiels des ſucs 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 ſucs aqueux, & par leſquelles ils en different 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 ſuccin ; mais comme cette eſpece 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 déja annoncé.

Fleurs de Benjoin.

On met deux livres de benjoin concaſſé dans une terrine verniſſée, peu profonde & très-évaſée : on la couvre d'une ſeconde terrine de grès : on lutte 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 entiérement 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 entiérement : on les délutte avec précaution, afin de les agiter le moins qu'il eſt poſſible : on enleve la terrine ſupérieure : on ſépare avec la barbe d'une plume les fleurs de benjoin qui ſe ſont ſublimées. On réitere 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

Doſe. 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.

Remarques.

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, parce que les fleurs qui viennent les dernieres 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 troiſieme 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 premieres, 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 eſpece 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 du carton ; mais ils ſont toujours moins commodes, parce qu'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 premieres ſublimations, & pouſſé un peu plus fort dans les dernieres.

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, parce qu'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 abſorber 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 maniere ſuivante.

J'ai fait diſſoudre vingt-cinq onces de fleurs de benjoin, qui avoient beſoin d'etre purifiées, dans une ſuffiſante quantité d'eau : j'ai filtré la liqueur : elle a paſſé fort claire, légérement 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, parce que 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'intermedes & comme de diſſolvant à cette matiere ſaline ; mais il n'en entre point dans la compoſition des cryſtaux.

Des Sucs laiteux & des Gommes réſines.

Les ſucs laiteux ſont ainſi nommés, parce qu'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 different conſidérablement par leurs propriétés par-

ticulieres : elles 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 ſucs 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 ces pays-ci ſont les tithymales & les chicorées qui le donnent blanc, la chélidoine qui le donne jaune, &c. mais on n'en fait aucun uſage, parce qu'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 parce qu'on ne pourroit les employer dans leur état de liquidité. Ces ſucs 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 ſucs ſont tirés par inciſion, ou ſans inciſion ; on les fait enſuite épaiſſir 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 étrangeres 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 Gommes-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 premiere fois, afin de diſſoudre ce qui a pu échapper à la premiere colature : on paſſe avec expreſſion : on mêle les liqueurs & on les fait épaiſſir à une douce chaleur, juſqu'à ce que la maſſe qui en réſulte, ait une conſiſtance emplaſtique.

On purifie, de la même maniere, toutes les gommes-réſines qui ſont trop molles, & qui ne peuvent ſe réduire en poudre.

REMARQUES.

On a toujours penſé que le vinaigre étoit le diſſolvant des gommes-réſines ; mais il ne les diſſout pas mieux que l'eau. Le ſigne d'une diſſolution complette 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 gommes-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 le 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, parce que 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 ſucs

---

(1) Voyez la Pharmacopée de Lemery, page 135, troiſieme édition.

gommeux-

gommeux-réſineux ; mais ces ſels ne ſont point encore connus. Cependant il y a lieu de préſumer qu'il doit ſe trouver pluſieurs gommes-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 maniere 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 crême de tartre : on ajoute le reſte du petit-lait, & on fait jeter au tout quelques bouillons. Le blanc d'œuf, en cuiſant, ſe coagule & enveloppe la partie caſeuſe qui ſe trouve elle-même coagulée par la crême 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.

REMARQUES.

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 matieres 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 procede enſuite pour le reſte de l'opération, de la même maniere que nous l'avons dit dans le premier procédé. On clarifie ce petit-lait avec deux ou trois blancs d'œufs, ſans ajouter de crême 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 eſpeces 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 crême de tartre pour le clarifier : mais cette méthode doit être rejetée, parce que l'acide vitriolique de l'alun eſt infiniment plus fort que l'acide végétal de la crême 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, il convient dans les fievres ardentes & putrides, parce qu'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. La doſe eſt depuis un demi-ſeptier juſqu'à deux pintes par jour, pris par verrées de cinq à ſix onces, & de deux en deux heures, ou de trois en trois heures. Vertus. Doſe.

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 cryſtaux : on les ſépare : on fait évaporer de nouveau la liqueur reſtante, & on obtient des cryſtaux à-peu-près ſemblables aux précédents. On jette comme inutile la liqueur qui reſte après cette ſeconde cryſtalliſation. 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 cryſtalliſer le ſel. On continue les évaporations & les cryſtalliſations juſqu'à ce que la liqueur refuſe de fournir des cryſtaux.

Le ſel de lait eſt recommandé ſinguliérement pour la goutte & pour prévenir la pulmonie : on le fait prendre Vertus.

Doſe. dans du thé, dans de la tiſane ou dans du boillon, 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.

Remarques.

Les deux premieres levées de cryſtaux, qu'on obtient du petit-lait, forment, à proprement parler, le ſel eſſentiel de lait. Ce ſel a une ſaveur farineuſe légérement ſucrée : c'eſt ce qui fait qu'on le nomme auſſi *ſucre de lait*. La liqueur ou l'eau-mere, que nous avons recommandé de jetter, fournit, par des cryſtalliſations réitérées, du ſel marin ; & l'eau-mere 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-mere 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'akali fixe de ſe ſéparer en liqueur. Nous avons recommandé de purifier le ſel de lait, afin de le débarraſſer d'une certaine quantité de matiere extractive qui jaunit les cryſtaux.

Je n'entrerai dans aucun détail ſur les propriétés chymiques 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 matieres 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 matiere extractive huileuſe & balſamique qui lioit les autres principes, & qui empêchoit de ſentir le ſel alkali qui contient le petit-lait.

QUATRIEME PARTIE.

De la mixtion des médicaments.

APRÈS avoir examiné les trois premieres parties de la Pharmacie, & avoir établi des regles générales pour conſerver & diſpoſer les médicaments ſimples à être mêlangés, nous allons paſſer à notre quatrieme partie, qui a pour objet la mixtion ou le mêlange des médicaments ſimples.

Le but qu'on ſe propoſe dans le mêlange 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 mêlange de pluſieurs drogues qui ort 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 matiere 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 remedes actifs. L'Apothicaire doit ſavoir encore choiſir la meilleure méthode de faire les mêlanges entre toutes celles qu'on peut pratiquer. Cela lui eſt

d'autant plus néceſſaire, que les Médecins mettent ſouvent au bas des formules *fiat ſecundùm artem*, ou même ſimplement par abrégé, *f. ſ. 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 different point de certains médicaments internes. C'eſt ainſi que pluſieurs emplâtres & pluſieurs onguents ne different des électuaires que parce que 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 ægyptiac*, & 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 remedes *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 entiere, parce qu'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 inconvénients. 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 tous 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 eſt en 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 étrangeres, & 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 aſſujette 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 remede céphalique, parce qu'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 apozeme fébrifuge, dans lequel on a fait entrer le quinquina, c'eſt lui qui forme la baſe ; alors elle eſt ſimple, parce que les autres drogues avec leſquelles on peut l'aſſocier n'ont pas une vertu fébrifuge auſſi marquée que celle du 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 chamæpyts, & 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 remedes en deviennent moins dégoûtants & plus faciles à prendre.

L'*adjuvant* ou *auxiliaire*, ſe nomme auſſi *ſtimulant*, lorſqu'on l'emploie dans les formules de 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 remede 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 ſavonneux, & 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 eſpece de correctif n'eſt point exact, parce que 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 viſceres, & pour les mettre en état de réſiſter à l'activité des remedes 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 remede.

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 une exemple de formule qui, quoique ſimple, contient les différents membres dont nous venons de parler.

Potion purgative.

℞ Caſſe en bâton, ℥ iv.	*Baſe.*
Séné, ℥ ij.	*Auxiliaire.*
Racines de grande ſcrophulaire, ℥ j. . . .	*Correctif.*
Eau, *q. ſ.*	*Excipient.*

Faites ſuivant l'art, pour qu'il reſte quatre onces de liqueur.

REMARQUES.

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.

Règles 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 épithetes 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 caractere 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 remede, 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 regles 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 collectivemant 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-muriara.

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 ſauge, 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 ſeneçons, les oignons de lis, & pluſieurs autres.

Les quatre grandes ſemenſes froides ſont celles de courge, de citrouille, de melon & de concombre. Ces ſemences ne ſont pas à beaucoup près auſſi rafaîchiſſantes 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 carnaline : 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 ayan tvéritablement la vertu cordiale, ſont les eaux diſtillées de pluſieurs plantes aromatique, 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 de 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 vaut mieux, lorſque le cas le requiert, avoir recours aux remedes 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 feves, d'orobe & de lupin : on y joint ſouvent celles de froment, de lentilles, de lin & de fénu-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 entiérement 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, } āā . . . . . ℥ ij.
Bugle, }
Hypericum, ... ℥ iv.

Pervenche,
Lierre terreſtre,
Chardon béni,
Scordium,
Aigremoine,
Bétoine,
Mille-feuille,
Scolopendre, } āā . . . . . ʒ ij.

Fleurs de pied-de-chat,
de Tuſſilage, } āā . . . . . ʒ iv.

Coupez & inciſez ſelon l'art.

On met une pincée de ces eſpeces daus un verre d'eau bouillante : on les laiſſe infuſer pendant dix à douze minutes : ou prend cette infuſion en forme de thé.

Ces eſpeces ſont vulnéraires, déterſives, cordiales, 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 prenent en infuſion comme du thé. La doſe eſt d'une petite pincée pour chaque taſſe d'eau bouillante. Vertus. Doſe.

Eſpeces toniques.

℞ Feuille de Méliſſe, ... ʒ vj.
Sommités de Gallium-luteum, ... ʒ ix.

Fleurs de Bétoine,
de Tilleul, } āā. . . . . ʒ ij.

Racines de Valériane major,
Bardane,
Patience ſauvage,
Régliſſe,
Guimauve,
Polypode,
Feuilles de Scolopendre, } āā . . . . . ʒ iij.

Coupez & inciſez ſuivant l'art.

On fait uſage de ces eſpeces comme des précédentes.

Elles ſont très-propres pour donner du ton aux fibres : elles ſont céphaliques, vulnéraires, hyſtériques, cordiales & légérement ſudorifiques. On les fait prendre comme les précedentes & à la même doſe. Vertus. Doſe.

Eſpeces pectorales.

℞ Capillaires de Canada, ... ℥ iv.
Feuilles de Scolopendre, ... ℥ ij.
Fleurs de Tuſſilage, de Pied-de-chat, de Millepertuis, āā. . . . . ℥ i ß.

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 & légérement vulnéraires.

Remarques.

Les eſpeces ſont très-commodes pour le malade, parce qu'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, parce que 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, parce que 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 mêlange 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 menſtrue, 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 étrangeres 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 matieres 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 eſpeces 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-refroidie, ou que les matieres 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 légeres, 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, parce que 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-légérement, 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, pures & 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 matieres 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 (1). La décoction proprement dite differe 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 different 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 matieres qui ſont du reſſort de la décoction ſont les végétaux, les animaux, & ſouvent quelques matieres minérales comme l'antimoine & le mercure.

Les liqueurs qui ſervent d'excipient pour les décoctions,

(1) Silvius, page 252, & ſuivantes. Lemery, Pharmacopée, page 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 matieres qu'on y ſoumet ſont plus dures & plus compactes, comme, par exemple, la ſquine, le gaïac, la ſalſepareille, 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. parce que 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 matieres 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 groſſiérement, & d'abord celles qui ſont ſeches, enſuite celles qui ſont récentes : on continue par

(1) Silvius, *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 groſſiérement; les ſemences odorantes qu'on a concaſſées, la cannelle, le ſantal citrin, le ſaſſafras, la réglisſe, &c. On couvre le vaiſſeau; & lorſque la décoction eſt entiérement 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.

REMARQUES.

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 contienent 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 concaſſées, 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 légere 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'éau : ils embaraſſent ou détruiſent leurs vertus conſidérablement, comme nous le verrons par les exemples ſuivants. 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 maniere 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 folicules : l'un & l'autre fourniſſent par infuſion ou par une légere ébullition tous leurs principes extractifs & purgatifs ; & par une forte ébullition, ces ſubſtances rendent ce mucilage fort épais, très-dégoûtant pour le malade : ce mucilage embraſſe 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 eſpeces de capillaires, quoique plantes ligneuſes, ne doivent point bouillir, ou du moins que quelques minutes, parce qu'ls 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, page 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 ombelliferes, comme l'anis, le fenouille, le cumin, l'aneth, &c. &c. parce que ces ſubſtances contiennent beaucoup d'huiles eſſentielles odorantes qui ſe diſſiperoient entiérement. 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 & amere, ſur-tout quand la régliſſe eſt déja un peu vieille (1).

Lorſque, dans les décoctions, on fait entrer des ſucs ſucrés, 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 entiérement refroidies, ſans quoi la partie réſineuſe ſe ramolliroit, ſe grumeleroit, & ne ſe trouveroit plus diſtribuée également dans le médicament.

On clarifie les décoctions avec quelques blancs d'œufs, de la même maniere que nous l'avons dit aux ſucs 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, ... ℥ ß.
Feuilles récentes de Cochléaria, de Creſſon d'eau, āā. . . ℥ j.
Eau bouillante, ... lb j.

Faites ſelon l'art.

REMARQUES.

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. Cette tiſane eſt un excellent antiſcorbutique : on la fait
Doſe. 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 manieres 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 fourmet, au point que les purgatifs les plus violents conſervent à peine

quelques propriétés laxatives après leur fermentation. Les ſucs amers des végétaux, comme celui de l'abſinthe, perdent conſidérablement de leur ſaveur en ſe changeant en liqueur ſpiritueuſe avec le moût, comme je l'ai éprouvé pluſieurs fois. La réſine des ſucs gommeux-réſineux qu'on ſoumet à la fermentation, ſe ſépare & fait partie de la lie, après s'être décompoſée preſque entiérement. 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, ... ℥ ij.
Vin rouge de Bourgogne, ... ℔ 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 entiérement pleines.

Le vin de quinquina convient à ceux qui ont l'eſtomac débile, & qui digerent 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 remede 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.

REMARQUES.

On peut de la même maniere 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, parce que le vin contient un principe ſpiritueux qui ſe diſſiperoit : le vin acquerroit 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, parce que 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 ſucs 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 la 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 matieres 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.

Remarques.

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 different 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 ſinguliere 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,		ʒ j.
Canelle, Girofle,	āā.	ʒ j.
Vin d'Eſpagne,		℔ i.

On coupe menu l'opium & le ſafran : on concaſſe les girofles & la cannelle : 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 mêlange 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 mêlange pendant quelques jours ; d'une autre part,

℞ Opium, ... ʒ 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 mêlange 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 mêlange donne au peſe-liqueur de 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 mêlange fermente mal & difficilement.

Vin d'Abſinthe.

℞ Abſinthe major ſeche, } āā. . . . . ℥ ij.
Abſinthe minor ſeche, }
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 entiérement pleines & bien bouchées.

Vertus. Le vin d'abſinthe eſt tonique, vermifuge, propre à provoquer les regles : il fortifie l'eſtomac & excite l'appé-
Doſe. tit. La doſe eſt depuis deux onces juſqu'à ſix, pris le matin à jeun.

Vin Scillitique.

℞ Scille ſeche, ... ℥ 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 mêlange 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 chouchant.

Vin d'Enula-campana.

℞ Racines ſeches d'Enula-campana concaſſées, ℥ j.
Vin blanc, ... ℔ ij.

On fait infuſer ce mêlange 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'énula-campana eſt déterſif, vulnéraire, atténuant, légérement ſudorifique, propre pour l'aſthme : il fortifie l'eſtomac, & aide à la digeſtion. La doſe eſt depuis une demi-once juſqu'à trois onces. Vertus. Doſe.

Vin Martial, ou Chalybé.

℞ Limaille de fer non rouillé, ... ℥ ij.
Vin blanc, ... ℔ 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 appéritif, provoque les regles : il convient dans les pâles couleurs & dans les obſtructions. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à deux onces dans une taſſe d'infuſion d'armoiſe, ou toute autre liqueur appropriée. Vertus. Doſe.

Remarques.

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 dominations particulieres 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 d'obſerver que, par cette derniere dénomination, les Allemands n'entendent point l'huile eſſentielle des végétaux, qui, comme on le ſait, n'eſt pas la même choſe, & qu'ils ont ſoin de déſigner ſous les noms d'*huile eſſentielle*, ou *oleum eſſentiale*.

Il n'y a preſque point de ſubſtance 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 dernieres ſubſtances ſont les parties extractives des végétaux, & les extraits tout préparés. L'eſprit de vin diſſout, à la vérité, une moindre quantité de ces matieres 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'apperçoit 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 examinoit 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, ... ℥ iſ.
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 légere ouverture.

On prépare de la même maniere toutes les teintures ſimples.

La teinture d'abſinthe eſt ſtomachique, chaſſe les vents, 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 dans une taſſe de thé ou de tiſane : on réitere cette doſe pluſieurs fois par jour. Vertus. Doſe.

Remarques.

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, parce qu'il n'y a pas de raréfaction à craindre lorſqu'on opere à froid.

L'eau-de-vie & l'eſprit de vin ſont des liqueurs beaucoup moins compoſées que le vin : elles ſont privées de matieres 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 légérement : 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 déja 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 déja 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

mélant dans des potions, des phénomenes 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 molaſſes, telles que le galbanum, le ſagapénum, 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 matieres 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, ſeches & friables, telles que le benjoin, le maſtic en larmes, &c. ſe diſſolvent entiérement 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, parce que, ſi on les faiſoit chauffer, la réſine ſe gruméleroit.

La teinture du ſuccin eſt ordinairement d'une légere couleur ambrée. La ſubſtance que l'eſprit de vin diſſout, ſe mêle parfaitement bien dans les potions : elle s'y diviſe à la maniere 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 premieres, le ſuccin qui reſte, ſe diſſout entiérement 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, differe en quelque choſe de celle qui reſte après la préparation de la teinture : cet examen pourroit répandre quelques lumieres 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 regle : 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 matieres végétales qui paroiſſent ne point contenir de ſubſtance réſineuſe, parce que 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 phénomenes 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, parce qu'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 ſinguliere à faire ſur les fleurs de jaſmin, traitées avec de l'eſprit de vin parfaitement rectifié ; 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 mêlanges.

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 de l'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'intermede de ſon phlegme, d'une certaine quantité de parties gommeuſes & extractives de ces même

corps. Nous verrons à l'article des extraits, que l'eau, quoique le diſſolvant de ces dernieres 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'appercevoir préſentement que l'eſprit de vin & l'eau ſont des menſtrues qui ne peuvent ſéparer les gommes & les réſines, des matieres 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 déja pluſieurs années que je m'étois apperçu 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 maniere aux autres principes. J'ai publié le canevas des expériences que j'ai faites ſur cette matiere dans ma diſſertation ſur l'éther, page 150 & ſuivantes.

Teinture de ſafran.

℞ Safran gâtinois, ... ℥ i ß.
Eſprit de vin, ... ℥ 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, ... ℥ iij.
Eſprit de vin, ... ℔ i.

On prépare cette teinture comme la précédente.

Si au lieu de l'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 maniere 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 ſieur L. L.

℞ Agaric, Racine de Zédoire, Fleurs de Soufre,	āā.	℥ ij
Aloës ſuccotrin, Thériaque,	āā.	ʒ j.
Rhubarbe,		℥ vj.
Racine de Gentiane,		ʒ ß.
Safran Gatinois,		℥ ij.
Eau-de-vie,		℔ ij.
Sucre,		ʒ iv.

On coupe l'agaric, la rhubarbe & le ſafran: on concaſſe let 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 mêlange 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 mêlange, eſt deſtiné à corriger la trop grande amertume de l'aloës.

Ce baume eſt ſtomachique, vermifuge, légérement purgatif. La doſe eſt depuis une cuillerée à café juſqu'à trois. Vertus. Doſe.

Les perſonnes ſujettes aux hémorrhoïdes ne doivent faire uſage de ce baume qu'avec beaucoup de modération, parce que 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.

Remarques.

Ce baume eſt décrit dans la ſeconde & troiſieme édition du corps pharmaceutique augmenté par David Spina, auteur de ce remede, 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 premiere 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 matiere 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 mêlange, & 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 mêlange 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 Zédoire, ... ℥ i.
Carline,
Calamus aromaticus, } āā. . . ℥ ß.
Galanga,
Fleurs de Camomille romaine,
Semence d'Anis, } āā. . . . ℥ ij.
Carvi,
Girofles,
Baies de Laurier, } āā. . . . . ℥ i ß.
Macis, ... ℥ i.
Ecorces d'oranges ſeches, ... ℥ ij.
Eſprit de citrons, ... ℔ i.
Eſprit de nitre, ... ℥ 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 & emmé-
Doſe. nagogue. La doſe eſt depuis un demi-gros juſqu'à un gros.

Elixir de vie de Matthiole.

℞ Racines de Galanga minor, Gingembre, Zédoaire,	āā.	ʒ ß.
Calamus aromaticus, Feuilles de Marjolaine, Menthe, Thym, Serpolet, Sauge, Romarin,	āā.	ʒ ij.
Fleurs de Roſes rouges, Semences d'Anis, Fenouil,	āā.	ʒ j.
Cannelle,		ʒ i ß.
Girofles, Noix muſcades, Macis,	āā.	ʒ ß.
Cubebe, Bois d'Aloës, Santal citrin, Cardamum minor,	āā.	ʒ ij.
Ecorces recentes de citrons,		ʒ i ß.
Eſprit de vin à 30 degrés,		lb. 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, ... ʒ 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 légeres douleurs de dents. Vertus.

Eſſence céphalique ou *Bonferme.*

℞ Noix muſcades, Girofles, } āā. . . . ℥ ß.
Fleurs de Grenades, Cannelle, } āā. . . ʒ iij.
Eau-de-vie, ... ℥ viij.

On concaſſe toutes ces ſubſtances : on les met dans un matras avec l'eau-de-vie : on fait digérer le mêlange 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 tete : 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*, parce que, 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 Tartre *par défaillance*, . ʒ ij.
Cryſtaux de Suie, ... ʒ j.
Eſprit de vin, ... ℔ ij.

On rape groſſiérement les feves de Saint-Ignace : on les met dans un matras avec les autres ingrédients : on fait digérer ce mêlange 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 légere de plantes ſtomachiques : une ſeule goutte communique à un verre d'eau une ſaveur amere très-conſidérable.

Remarques.

Quelques perſonnes font d'abord une diſtillation de l'eſprit de vin avec des feuilles de chardon bénit, de centaurée, 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'éleve avec l'eſprit de vin pendant la diſtillation.

On peut employer en place de feves de Saint-Ignace une pareille quantité de noix vomiques rapées groſſiérement : il paroît qu'elles ont les mêmes vertus, & qu'elles produiſent les mêmes effets. Ces ſubſtances ſont 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 agite 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 ß.
Thériaque, }
Sucre, ... ʒ j.
Lilium de Paracelſe, } āā. . . . ʒ j ß.
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 mêlange, & on décante la liqueur que l'on conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

On ne doit pas filtrer cet élixir, parce que 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. xviij.
Calamus Aromaticus, } āā. . . . ʒ j.
Enula-campana, }
Iris de Florence, ... ʒ ß.
Réglisſe, ... ʒ j ß.
Semence d'Anis, ... ʒ ß.
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 aſthmatiques & 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, Suc de Berberis,	āā.	℔ ij.
Eſprit de vin rectifié, ...		ʒ xij.

On met le corail rouge dans un grand matras : on verſe par deſſus le ſuc de berberis : on fait digérer ce mêlange au bain de ſable juſqu'à ce que le ſuc de berberis ſoit entiérement ſaturé de corail : on agite le matras de temps en temps : on met enſuite le mêlange dans un vaſe de verre ou de grès : on fait évaporer l'humidité juſqu'à ce que la matiere 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 mêlange 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 du corail cordiale, propre pour purifier le ſang : elle eſt un peu aſtringente par le ventre,
Doſe. & diurétique. La doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à un gros.

Remarques.

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 matiere paſſeroit par deſſus les bords, ſur-tout ſi l'on employoit du corail réduit en poudre ſubtile, parce qu'alors la diſſolution ſe feroit encore avec plus de rapidité. Il réſulte de ce mêlange un ſel végétal à baſe terreuſe qui eſt ſuſceptible de former des cryſtaux : on épaiſſit

la matiere juſqu'en conſiſtance d'extrait, afin de ne point affoiblir l'eſprit de vin; mais la teinture qu'il tire de ce mêlange, 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, . . ʒ iv.
Eſprit de vin, ... ℔ j ß.

On met ces deux ſubſtances dans un matras: on fait digérer ce mêlange 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, ... ʒ viij.
Scammonée, ... ʒ ij.
Racines de Turbith, ... ʒ 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 mêlange 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
Doſe. & de douleurs dans les articulations. La doſe eſt depuis une once juſqu'à deux.

Elixir viſcéral tempérant d'Hoffmann.

℞ Extrait d'Abſinthe,
Chardon bénit,
Centaurée minor,
Gentiane, } āā. . . . ℥ j
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 blanche: on verſe par deſſus le vin d'Hongrie, ou, à ſon défaut, de bon vin de Malaga: on laiſſe infuſer ce mêlange 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'ap-
Doſe. pétit & 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.

Elixir ſtomachique de Stougthon.

℞ Sommité de grande Abſinthe ſeche,
de Chamædris,
Racines de Gentiane,
Ecorces d'Oranges ameres, } āā. . ℥ vj.
de Caſcarille, ... ℥ j.
Rhubarbe, ... ℥ ß.
Aloës, ... ℥ j.
Eſprit de vin rectifié, ... ℔ ij.

On prépare cette teinture de la même maniere 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
Doſe. les vers. La doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à une demi-

cuillerée

cuillerée dans une taſſe de thé, d'eau, ou de tiſane appropriée.

Elixir de Vitriol de Minſicht.

℞ Racines de Galanga, Calamus Aromaticus,	āā.	ʒ ß.
Fleurs de Camomille romaine, Sommités fleuries de Sauge, d'Abſinthe, de Menthe crépue,	āā.	ʒ ij.
Girofle, Cannelle, Cubebes, Noix muſcades, Gingembre,	āā.	ʒj ß.
Bois d'Aloës, Ecorces de Citron,	āā.	ʒ ß.
Sucre blanc,		ʒ j ß.
Huile de Vitriol,		ʒ iv.
Eſprit de vin,		℔ j

On pulvériſe groſſiérement 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 mêlange 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 ſaveur acide, qui incommoderoit beaucoup, mais toujours étendu dans une ſuffiſante quantité de véhicule aqueux approprié. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

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 mêlange 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.

Minſicht, Auteur de ce remede, 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, minor, } āā. . . ℥ iij.

Sommités de petite Centaurée, ... ℥ ij.
Giroſle, ... ℥ ß.
Cannelle, ... ℥ j.
Sucre, ... ℥ ij.
Eſprit de vin, ... ℥ v.

On coupe menu les feuilles & ſommités des plantes ; on concaſſe le giroſle, la cannelle & 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.

Vertus. 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 regles, tue & chaſſe les **Doſe.** vers des enfants. La doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à une cuillerée à café.

Elixir Odontalgique de M. le R. de la F.

℞ Giroſle, ... ℥ ß.
Gaïac, ... ℥ iv.
Pyrethre, ... ℥ j.

Huile eſſentielle de Romarin, . . . gutt. x.
Bergamotte, . . gutt. iv.
Noix muſcade, ... ʒ i.
Eau-de-vie à 26 degrés, ... ʒ 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 celles 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, ... ʒ iv.
de Safran, } āā. . . ʒ iij.
d'Aloës, }

On mêle ces trois teintures, & on les conſerve dans une bouteille. Si on ſoumet ce mêlange 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 matiere 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 mêlange 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 regles, 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, } āā. . . . . ʒ j.
Racines d'Aſarum, }
Sel volatil de Corne de Cerf rectifié, . . . ʒ j.
Bois d'Aloës, ... ʒ ß.

Opium, ... ʒ iij.
Eſprit de vin, ... ℔ 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 mêlange 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 : elles excitent un peu la ſueur & concilient le ſommeil. La doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à un demi-gros.

Doſe.

Gouttes céphaliques d'Angleterre.

℞ Eſprit volatil de Soie crue rectifié, . . ʒ iv.
Huile eſſentielle de Lavande, ... ʒ j.
Eſprit de vin rectifié, ... ʒ 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'éleve 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 crêver les vaiſſeaux.

Vertus. Les gouttes céphaliques 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

REMARQUES.

Les gouttes céphaliques d'Angleterre ont été publiées, pour la premiere fois, pat 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 ſoie 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 remede : d'ailleurs l'eſprit de ſoie 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 ſoie 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 remede, il convient d'agiter la bouteille pour diſtribuer autant d'huile ſurnageante, reſpectivement à l'eſprit de ſoie. Ces gouttes d'Angleterre, qu'on nomme *céphaliques*, ont donné l'idée de faire une compoſition de même eſpece, dans laquelle on fait entrer de l'opium : on a donné à cette derniere le nom de *gouttes anodines 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, d'oranges, } āā. . . ʒ vj.
Vanille, Macis, } āā. . . . . ʒ ij.
Girofle, ... ʒ ß.

Cannelle, ... ℥ j.
Sel Ammoniac, ... ℥ iv.

On concaſſe toutes ces ſubſtances : on les met dans une cornue de verre, & l'on verſe par deſſus,

Eau de Cannelle ſimple, } āā. . . . ℥ iv.
Eſprit de vin rectifié, }

On fait digérer ce mêlange pendant quelques jours, en l'agitant de temps en temps : alors on ajoute dans la cornue,

Sel de Tartre, ... ℥ 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 Silvius.*

Vertus. Ce remede eſt cordial, céphalique, propre pour la paralyſie, pour le ſcorbut : il eſt ſudorifique : il convient dans les fievres malignes, la petite vérole, & dans tous les cas où il eſt néceſſaire d'exciter la tranſpiration : il excite les mois aux femmes, & il appaiſe les vapeurs hyſtériques. La Doſe. doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à trente.

Remarques.

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 entiérement les quatre onces de ſel ammoniac qui

entrent dans cette recette. Le ſel volatil a les mêmes vertus que l'eſprit dont nous venons de parler. La doſe eſt depuis deux grains juſqu'à un ſcrupule, dans un liquide approprié à la maladie. Vertus. Doſe.

On doit faire cette opération dans une cornue de large ouverture, parce que 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, ... ʒ ß.
Eau Régale, ... ʒ 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, ... ʒ j.

On agite le mêlange, & auſſi-tôt 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, ... ʒ xv.

On fait digérer ce mêlange pendant quelques heure sau

bain de ſable, & on conſerve cette teinture dans un flacon de cryſtal, bouché auſſi de cryſtal.

Vertus. On attribue à ce remede 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 auriferes.

REMARQUES.

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'eſpeces 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, & digéré 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.

Gouttes 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 mêlange dans un matras, pendant quelques mois, à la chaleur du ſoleil ; alors on ſoumet le mêlange 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 *gouttes d'or du Général de la Motte.*

REMARQUES.

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 prétendues 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, parce qu'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 ſaveur 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 précipite 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, parce que 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, parce qu'il ſe combine facilement avec les matieres 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 dépenſes. De quoi ne taxeroit-on pas un Apothicaire qui vendroit un remede 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 tournefol, mais légérement.

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 ors, qui avoient été purifiés de différentes manieres, avec de l'infuſion de noix de galle : j'ai eu conſtamment des précipités bruns, parce qu'ils ne contiennent 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 déja 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 légere 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 connoiſſent 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 & blanc du Général de la Motte : on a inſéré 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 maniere non arbitraire comme il le fait, que je me ſuis trompé.

Baume du Commandeur de Permes.

℞ Racines ſeches d'Angélique de Boheme concaſſées,	℥ ß.
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, Aloës,	*āā.*	℥ ß

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 entiérement 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 fievres 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.

Remarques.

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 menſtrue. 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 ſatureroit d'abord des réſines, & ſeroit 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 diſſoudroit 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 térébenthine, &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 dernieres, 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, parce que 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 celles 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 mêlange 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 mêlange 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 vulnéraire, légérement aſtringente. La doſe eſt depuis quinze gouttes juſqu'à un demi-gros. Vertus. Doſe.

Remarques.

Les Diſpenſaires qui donnent la préparation de cette teinture, ne preſcrivent point de laiſſer macérer d'abord le mêlange 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

indifférent, 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 matiere colorante rouge s'attache aux parois de la bouteille.

Avant que de paſſer à une autre matiere, 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, Cuivreux, d'Etain, } āā. . . ℥ iv.

Nitre, Tartre, } āā. . . . . ℔ j ℥ ij.

On

On pulvériſe les trois régules (1) : on les mêle avec le nitre & le tartre qu'on a pulvériſés : on projette le mêlange dans un creuſet qu'on a fait rougir. Lorſque toute la matiere eſt entrée dans un creuſet, on la pouſſe à la fonte : on la coule dans le mortier de fer qu'on a fait chauffer auparavant : en pulvériſe groſſiérement la maſſe. Lorſqu'elle eſt ſuffiſamment réfroidie, 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 mêlange 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 véhiclue convenable, & jamais pur, à cauſe de l'acrimonie de ces teintures. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

La teinture de ſel de tartre & le lilium de Paracelſce ne ſont qu'une ſeule & même choſe, à proprement parler. Le lilium differe 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 commmunes 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 ſinguliérement ſur l'eſprit de vin ; il le décompoſe en quelque maniere : 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 régules.

puiſſamment ſur les principes huileux de l'eſprit de vin. Il brûle & rôtit en quelque maniere 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 de 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 cautere 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'eſpece de ſavon roux qui s'eſt formé, ſe diſſout alors dans l'akali 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 neuttre, que Boerhaave compare à la terre foliée de tartre ; mais je ferai voir, dans mon Traité de Chymie, que ce ſel en differe eſſentiellement par pluſieurs propriétés. Quelque temps après que le lilium & la teinture de ſel de tartre ſont faits, on remarque que cette eſpece de ſel ſe cryſtalliſe au fond des bouteilles : la matiere 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 crême de tartre avec le fer.

On mêle enſemble ſix onces de limaille de fer & une livre de crême de tartre pulvériſée : on met ce mêlange dans une marmite de fer avec une ſuffiſante quantité d'eau de riviere, 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 du foie & au méſentere, 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.

Remarques.

Le fer ſe diſſout & ſe combine, juſqu'au point de ſaturation, avec la crême 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. Rouel prétend qu'en employant deux parties de fer ſur huit de crême de tartre, il obtient des cryſtaux d'un ſel neutre compoſé du tartre & du fer ; mais ce qui l'a induit en erreur, c'eſt la couleur rouſſe des cryſtaux, & de n'avoir pas ſu diſtinguer l'eau de la diſſolution d'avec celle de la cryſtalliſation (1).

1°. Les cryſtaux qu'on obtient d'un pareil mêlange, ne ſont rien autre choſe que de la crême de tartre qui étoit ſurabondante au fer, & qui n'a pu ſe combiner, parce qu'il n'y avoit pas une aſſez grande quantité de fer : ces cryſtaux ont d'ailleurs toutes les propriétés de la crême 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 cryſtaux 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 cryſtaux ; parce que la matiere qui les colore ne fait pas partie de l'eau de cryſtalliſation.

Teinture de Mars de Ludovic.

On fait bouillir enſemble, dans une ou deux livres d'eau de riviere, du vitriol de Mars calciné en blancheur, & de la crême de tartre pulvériſée, de chacun quatre onces : on fait évaporer toute l'humidité juſqu'à ce qu'il reſte une maſſe ſeche & pulvérulente, ayant ſoin de remuer la matiere 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 ſeche dans un matras : on verſe par-deſſus de l'eſprit de vin rectifié, juſqu'à ce que la matiere en ſoit ſurnagée d'environ quatre doigts. On place le matras ſur un bain de ſable, & on fait digérer le mêlange

(1) Voyez ce que j'ai dit ſur la cryſtalliſation 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 deſſeche 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.

Remarques.

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 crême de tartre, comme nous l'avons dit précédemment. Cette teinture eſt d'autant plus colorée, qu'on a moins calciné la matiere, & 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 réctifié ſur la matiere deſſéchée ſeulement juſqu'en conſiſtance de miel épais ; mais cette aſſertion eſt abſolument fauſſe : la teinture eſt d'autant moins colorée, qu'on a moins deſſéché la matiere : elle n'a qu'une très-légere couleur ambrée, lorſque la matiere 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 deſſication que la matiere 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 alkaline ſaturée de la matiere 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, parce que vraiſemblablement leurs propriétés ne ſont pas encore bien connues. On n'emploie, quant à préſent, que celle de ſuccin & celle de caſtor. La maniere 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, parce que 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 maniere 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 conviendroit 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 matiere, 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 matieres 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 parce que 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 ; ſavoir,

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 raclure 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 caſcarille, 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 creſſon, 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 non de *rob* à la plupart des extraits des ſucs des

ſruits, 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 épaiſſi 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 prépartions.

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 ſeulememt la troiſieme 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 épaiſſir en conſiſtance de pâte plus ou moins épaiſſe.

Enfin, on entend par *gélée*, les extraits mucilagineux, les mucilages, les colles, &c. telles que ſont celles qu'on tire des ſubſtances mucilagineuſes, & des matieres 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 épaiſſir 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 ſucs des végétaux.

Vertus, Doſe. Le rob de ſureau eſt tonique, légérement diaphorétique & aſtringent : il convient dans les dyſſenteries. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

De la même maniere 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, parce que 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 1765, 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, peſées avec leur rafles, m'ont fourni ſix livres de fruits qui m'ont rendu neuf onces de rob.

Le rob de groſeilles eſt légérément aſtringent, rafraî- Vertus.
chiſſant, propre pour abſorber les humeurs alkaleſcentes.
La doſe eſt depuis un gros juſqu'à quatre. Doſe.

Raiſiné. Trente livres de raiſin noir récent m'ont rendu dix-neuf livres de ſuc rougeâtre d'une ſaveur douce, ſucrée, aſſez agréable. Ce ſuc s'eſt éclairci au premier bouillon : évaporé en conſiſtance d'extrait, il a produit trois livres de rob. Dans le *raiſiné* qu'on fait pour ſervir d'aliment, 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'extrait, 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
le fait entrer dans des gargariſmes, depuis un gros juſqu'à Doſe.
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 quantité 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 dextrait 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'extraits 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 maniere 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 même vertus que celui de bourrache, & ſe donne à la même doſe.

Extrait de chicorée ſauvage. Cent quarante livres 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
Vertus. 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
Doſe. une 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 livre 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 fécule.

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 répete 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 poſſede toutes ces propriétés; mais la longue ébullition qu'on a fait éprouver au ſuc pour le réduire en extrait, a fait diſſiper toutes 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 creſſon. Cent livres de creſſon 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 creſſon eſt inciſif, apéritif, propre pour la pierre du rein, pour lever les obſtructions, pour exciter les mois aux femmes, pour le ſcorbut, & pour les mala-
Doſe. dies de la rate. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un demi-gros.

Extrait d'ortie. Cent livres d'ortie grieche 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 grieche eſt inciſif, déterſif, apéritif & aſtringent; on l'emploie dans les crachements de ſang qui proviennent de la rupture de quelques petits vaiſſeaux oc-
Doſe. caſionnées 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
Doſe. 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 ſucs 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 ſucs des plantes non dépurés.

Extrait de Ciguë, préparé ſuivant la méthode de M. Storck, Méd cin 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 épaiſſir 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 *remede 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.

REMARQUES.

Le procédé que nous venons de rapporter pour préparer l'extrait de ciguë, eſt celui qu'a publié M. Storck, qui a renouvellé depuis peu l'uſage de ce remede. 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, parce qu'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 regles 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 ſa 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 déja 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 matiere réſineuſe dans cette fécule, qui s'éleve 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 matiere, 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, hachées groſſiérement, avec une ſuffiſante quantité d'eau: j'ai obtenu une eau diſtillée, prodigieuſement chargée de l'odeur de cette plante, & ſurnagée par quelques globules d'huile qui s'eſt figée. L'eau diſtillée n'avoit preſque point de ſaveur: la décoction qui eſt reſtée dans l'alambic, étoit d'une couleur verte, un peu laiteuſe, & ſurnagée d'une très-légere 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, parce qu'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 légere couleur rouſſe. Je l'ai filtrée pour en ſéparer la fécule: j'ai lavé enſuite cette fécule à pluſieurs repriſes dans de l'eau tiede 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 ſeche, 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 cryſtaux qui n'ont aucune forme réguliere,

à cauſe du genre de l'évaporation : ce ſel eſt très-peu diſſoluble dans l'eau. Sa diſſolution rougit un peu la teinture de tournefol : 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 légere 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 ſaveur, qui, par la décoction dans l'eau, forme une leſſive ſans couleur, d'une légere ſaveur 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 parce qu'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 terrein 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 eſpeces d'émulſions naturelles. On peut les comparer au lait des animaux, dont elles different ſeulement par la couleur. Elles ſont compoſées de principes à-peu-près ſemblables, & qui ont les mêmes propriétés

générales. 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 ſucs dont nous parlerons, eſt une ſubſtance de la nature des huiles eſſentielles, qui produit dans les ſucs 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 ſucs, 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 ſucs, & 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 ſucs aqueux clarifiés ſont, comme le petit-lait des animaux, chargés de ſels & d'extraits.

Les ſucs des plantes qui ne contiennent que très-peu ou point de réſine, comme celui de joubarbe, de concombre ſauvage, & tous les ſucs acides des fruits, préſentent des phénomenes 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 ſucs 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 remede, 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 déja 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 ſucs non clarifiés de ces plantes, de la même maniere 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 remede, 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 épaiſſiſſement, & 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.

Doſe.

Vertus.

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.

Vertus. 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, parce que 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 ſucs 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 liqueurs 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 ſéné, on tire deux livres d'extrait.

Vertus. L'extrait de ſéné eſt un très-bon purgatif : il purge à-peu-près comme le ſéné en ſubſtance. On le fait entrer

Doſe. dans des bols & des pilules purgatives, depuis deux grains juſqu'à un ſcrupule pour une priſe.

REMARQUES.

Le ſéné contient une ſubſtance réſineuſe ; mais elle eſt tellement combinée avec la matiere purement extractive qui ſe trouve dans le ſéné en grande quantité, qu'elle unit parfaitement à l'eau la ſubſtance réſineuſe : auſſi l'infuſion ou la décoction de ſéné 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 ſéné 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 ſéné, 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 ſéné.

De la même maniere on prépare les extraits.

Abſinthe,	Chardon bénit,
Armoiſe,	Coloquinte,
Ariſtoloche ronde,	Chamædris,
Centaurée minor,	Chamæpitys,

Enula-campana,
Fume-terre,
Gaïac,
Gentiane,
Hellébore noir,
Houblon,
Mahaleb,
Millefeuille,
Polypode,
Rhubarbe,
Safran,
Scordium,
Trifolium fibrinum,
Valeriane,
Vincetoxicum, &c.

Extrait d'Abſinthe. Cet extrait convient dans les maladies 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 gros. Vertus. Doſe.

Extrait d'Armoiſe. Cent trente-ſix livres d'Armoiſe bien en vigueur m'ont rendu dix livres onze onces d'extrait d'une bonne conſiſtance. L'extrait d'armoiſe eſt vulnéraire, déterſif, apéritif, hyſtérique: il excite les regles & abat les vapeurs: on le fait entrer dans les opiates emménagogues. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un demi-gros. Vertus. Doſe.

Extrait d'Ariſtoloche ronde. Une livre d'ariſtoloche ronde, concaſſée & bouillie à deux repriſes dans une ſuffiſante 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'ariſtoloche a la vertu des amers aromatiques: il augmente le ton des ſolides: il eſt un fort bon emménagogue: il eſt vulnéraire, déterſif, tue les vers: il convient encore dans l'aſthme humide. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un demi-gros. On le donne rarement ſeul: on le fait entrer dans des bols & dans des opiates. Vertus. Doſe.

Extrait de petite Centaurée. Cent cinquante livres de cette plante rendent quinze à ſeize livres d'extrait. L'extrait de petite centaurée eſt fébrifuge, ſtomachique, vermifuge. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un demi-gros. Vertus. Doſe.

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 Vertus.

couler la bile : le chardon bénit paſſoit autrefois pour être diaphorétique, ſudorifique & cordial ; mais on ſait 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.

Doſe.

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, parce que 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 réuni 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 parce qu'il contenoit encore beaucoup de réſine ; pour la ſéparer complétement, 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 ſorte 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. Vertu. Doſe.

Extrait de Chamædris. Trente livres de chamædris récent ont rendu trois livres deux onces d'extrait.

L'extrait de chamædrys eſt un amer ſtomachique : il eſt inciſif, légérement 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 ſeche & 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, ſeche & 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, ſébrifuge. 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.

Doſe.

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.

Vertus.

Doſe.

Extrait de Nicotiane. Vingt-cinq livres de nicotiane ou tabac récent & 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.

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.

Vertus.

Doſe.

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'extrait

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 légérement 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 ſeche ont rendu quatre livres onze onces d'extrait. Cet extrait eſt un anti-ſpaſmodique: il convient dans l'épilepſie, 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, légérement ſudorifique : il leve les obſtructions & excite les mois aux
Doſe. 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'eſto-
Doſe. mac, 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, aſtrin-
Doſe. gent, 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;
Doſe. 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 Sainte-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 remede 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'énula-campana récentes ont rendu vingt-neuf onces d'extrait d'une aſſez bonne conſiſtance.

Vertus. Cet extrait eſt légérement diaphorétique : il diviſe la

lymphe épaiſſie dans les bronches & dans les autres parties de la poitrine : il ouvre les conduits ſecrétoires de l'urine, & diviſe 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 racines 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 ſerre dans un pot de faïance 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 légérement amer, chaud & aromatique : il eſt carminatif, ſtomachique, & propre à donner du ton aux fibres de l'eſtomac & des inteſtins. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux gros. Vertus. Doſe.

Remarques.

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, parce qu'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 adhere 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-temps unie 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 remede ; mais elles ſatisfont le goût.

Il y a un autre genre des matieres 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 maniere 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 tiede ſeulement, ſi l'on opere 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 tiede, 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 maniere 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 peſe 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 entiérement 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 : Doſe. il purge comme elle à cette doſe, ſans occaſioner ni vents ni tranchées.

Remarques.

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, parce que 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 matieres extractives, étrangeres 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 matieres ne ſont nullement purgatives.

Je

Je puis encore citer un exemple 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 ameres ni purgatives, quoique la chair poſſede 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 maniere 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 préfere 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 ſucs épaiſſis, 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 étrangeres, 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 étrangeres: 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 épaiſſir 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 Doſe. part de celui qui l'ordonne. La doſe eſt depuis un demi-grain juſqu'à trois grains.

REMARQUES.

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 poſſede 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 médicinaux: on peut ſouvent deviner les vertus de ces dernieres 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 médicinales 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 maniere, 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'eſpere que les expériences que je rapporterai répandront quelques lumieres ſur cette matiere.

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 particulieres, comme la torréfaction, &c. Mais comme on ne trouve dans les différents Auteurs que peu de détails d'obſervations ſur les effets médicinaux 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 entiérement 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 maniere 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 en ſix pintes. On met cette liqueur dans une cucurbite d'étain, ſuffiſamment grande : on la place ſur un bain de ſable : on échauffe 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 diametre : 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'extrait 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.

Remarques.

L'opium eſt compoſé d'une ſubſtance gommeuſe, d'une matiere 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 rémarqué 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 des 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 temps ſa fluidité: elle ſe ſépare de la partie gommeuſe: elle ſe deſſeche de plus en plus, & elle ſe décompoſe entiérement. 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 auſſi-tôt 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'aglutiner ni ſe réunir en maſſe, parce qu'elle eſt entiérement 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 d'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 maniere 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, légérement roux, qui eſt figuré à-peu-près comme le ſel ſédatif, & parmi lequel ſe trouvent des cryſtaux en perites 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 ſuivants ; 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, &

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. liv. onc.	Extrait obtenu. liv. onc. gros.	Digeſtion. 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. Keſſelmeier pour obtenir la matiere 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 matiere 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 tous 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 phénomenes que préſente l'opium, c'eſt-à dire, qu'il s'eſt manifeſté à la ſurface de la liqueur cette matiere 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 premiere 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'intuſion à froid diſſout la réſine de cette ſubſtance, qu'une ébullition poſtérieure ne ſépare pas complétement. 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 complétement d'un végétal la partie réſineuſe d'avec la ſubſtance extractive.

L'extrait de coloquinte dont nous avons parlée 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 médicinales apprendront mieux que tous les raiſonnements 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 mêlange de matieres végétales ligneuſes : ces matieres ne fourniſſoient qu'une foible 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 ſeche & friable : cette portion eſt celle qui s'eſt précipitée la premiere : elle eſt entiérement 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 derniere : 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 par 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 remedes 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 remede: ſouvent même il augmentoit les vomiſſements & 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 remede, & 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 remede, & ſur les effets qu'elle a éprouvés de l'extrait d'opium ordinaire, auquel elle a été forcée de revenir, parce que 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 légere 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, parce qu'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-

vaiſes 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 remedes : 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 remedes 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 ſucs épaiſſis.

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 mêlange fermenter pendant environ un mois : au bout duquel temps on filtre la liqueur, & on la fait épaiſſir au bain-marie juſqu'en conſiſtance d'extrait : on en obtient ſept onces.

REMARQUES.

Nous diſons de ne plus remuer le mêlange 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 épaiſſi 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 le 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 & aromatique : il eſt par conſéquent tonique, & propre à raffermir les viſceres du bas-ventre : il eſt anti-vermineux : il provoque les regles & le flux hémorrhoïdal : il eſt ſtomachique. La doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à un ſcrupule. Vertus. Doſe.

REMARQUES

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 maniere, afin d'éviter les redites.

Ce que nous avons dit ſur l'extrait d'opium préparé par digeſtion doit déja faire preſſentir ce que nous avons à dire de plus eſſentiel ſur cette matiere : & 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 derniere 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 deſſéchement 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, parce que 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 entiérement.

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 volatiler 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 épaiſſir 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'intermede de la chaleur ſeulement qu'on fait éprouver à l'extrait ſur la fin de ſa cuitte: & on remarque quelque temps après, qu'elle ſe ſépare de la partie extractive: elle forme une infinité de grumaux dans l'extrait. Tous ces inconvénients n'arrivent point lorſqu'on prépare les extraits au bain-marie, parce que la chaleur de ce bain n'eſt pas ſuffiſamment forte pour décompoſer les réſines.

On m'objectera peut-être que, ſi ces phénomenes 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 ſait 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, parce que celle qu'elles fourniſſent eſt prodigieuſement ténue, & 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, parce qu'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, parce que 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 chacrille, & 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,

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, le 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, parce qu'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 cuitte, 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 eſpece 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 pénetre alors de tous côtés, & les fait moiſir. Quelques perſonnes, pout 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 ſucs 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 eſpece 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 de cachou, & de la maniere 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 morceau, & on nous l'envoie.

Le cachou eſt de différentes couleurs & de différentes ſaveurs : ce qui avoit donné lieu de penſer à ceux qui en avoient parlé avant M. de Juſſieu, que ce pouvoit être un mêlange 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 légere amertume mêlée d'un peu d'aſtriction, ſe fondant entiérement dans la bouche, & laiſſant un inſtrant 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 étrangeres, 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 dyſſenteries : 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 entiérement 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.

REMARQUES.

Les matieres étrangeres 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 complétement en réchauffant la liqueur. On peut attribuer ce phénomene 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 amere : il ne tire point l'humidité de l'air, comme la plupart des autres extraits, parce qu'il eſt peu ſalin.

Sur les autres Extraits qui nous ſont envoyés tout préparés.

Mon intention n'étant point de donner un Traité de Matiere 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 imprimé des gouſſes de l'arbre ſur lequel vient la gomme arabique, & que l'on nomme *acacia*. On fait épaiſſir 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 ſaveur ſtyptique, & ſe diſſolvant facilement dans l'eau. Cette eſpece 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 ſaveur 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 n'entre que dans fort peu de compoſitions. La doſe eſt depuis vingt-quatre grains juſqu'à un gros. Vertus. Doſe.

Suc d'Hypociſtis. C'eſt l'extrait du fruit d'une plante que l'on nomme *ciſtus* : c'eſt une eſpece 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 auſtere & 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 eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros. Doſe.

Suc de réglisſe. C'eſt l'extrait de la racine d'un petit arbuſte 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 eſpece 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'englutinent pas pendant le tranſport.

On le choiſit noir, ſec, brillant dans l'intérieur, & parfaitement net, ſe fondant entiérement dans la bouche & ayant une ſaveur douce avec le moins d'âcreté, parce qu'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 maladies de poitrine, des reins & de la veſſie, comme Vertus.

adouciſſant : il eſt légérement 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, parce qu'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 maniere un peu différente. C'eſt à M. le Comte de la Garaye que nous ſommes redevables de ces eſpeces d'extraits, qui different 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 matiere 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 mouſſoirs, qu'un ſeul homme faiſoit mouvoir horizontalement tous à la fois. Ces mouſſoirs 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 faïance, & on acheve 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, parce que ce extrait attire l'humidité de l'air, & qu'il ſe réunit en maſſe, lorſqu'il n'a pas été enfermé ſéchement.

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 premiere 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 eſpece 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 entiérement 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 maniere tous les extraits ſecs des végétaux.

L'extrait ſec de quinquina a les mêmes vertus que le quinquina en ſubſtance. Quelques perſonnes cependant préferent 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

Remarques.

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 poële, un degré de chaleur ſuffiſant pour faire évaporer les liqueurs : les extraits qu'on obtient par ce procédé, ſont de toute beauté, parce qu'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 maniere que les autres extraits.

C'eſt ici l'occaſion de démontrer complétement 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 légere 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, parce que 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 derniere, & 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 premiere : elle eſt décompoſée entiérement. Cette matiere eſt d'une aſſez belle couleur rouge : elle eſt très-légere 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 en 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 légere 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 phénomenes 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 congélation.

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 régulieres qui ſont particulieres à chaque eſpece 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 faïance: 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

derniere 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 légere addition de ſel alkali. On s'apperçoit de ce phénomene lorſqu'on fait diſſoudre cet extrait dans de l'eau, & qu'on filtre la liqueur: il reſte ſur le filtre preſque la moitié de ſa ſubſtance, qui ne peut ſe diſſoudre dans l'eau.

Examinons préſentement quelques autres extraits préparés de la même maniere que celui du quinquina.

Extrait ſec de fumeterre. Une livre de fumeterre ſec, 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 matiere 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 faïance, m'a rendu quatre gros d'extrait ſec bien tranſparent.

Dans une autre opération, ſix livres de paréirabrava, bouillies légérement 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 ſucs dépurés des végetaux, 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 déja dit, fournit, par des infuſions ſucceſſives dans l'eau, deux ſortes d'extraits qui, quoique de même nature, ont cependant des propriétes différentes. La premiere infuſion de cette racine donne un extrait ſec, d'un jaune bronzé, d'une ſaveur douce, très-agréable, & ſans arriere-ſaveur, ni âcre, ni amere. Celui qu'on tire de la ſeconde infuſion eſt beaucoup plus foncée, & 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 ſaveur âcre, dans lequel on diſtingue à peine la ſaveur de la réglisſe ; parce que 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, parce qu'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 matiere ſemblable à un extrait d'une conſiſtance propre à former des pilules.

Si l'on emploie quatre livres de fiel, on obtient quatorze onces & 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 ſtomachique, 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 maniere 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 complétement, 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'extrait, parce que 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 matieres réſineuſes des ſubſtances qu'on veut extraire, puiſqu'elle ſe diſſipe entiérement pendant l'évaporation: mais les parties ſalines du vin agiſſent ſur ces mêmes ſubſtances réſineuſes, & les réduiſent dans l'état ſavonneux. 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, Vin rouge, } āā. . . . ℔ xxv.
Eau, ... q. ſ.

On prend de l'abſinthe major récente: on la coupe groſſiérement: 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 mêlange 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 maniere 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 devroit 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 matiere 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, parce qu'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 ſucs 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, ſon 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 déja 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 matiere extractive des corps qu'on lui préſente: c'eſt ce qui nous reſte à démontrer.

On tire les réſines des végétaux par l'intermede 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 ou 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 ſeche & très-friable : c'eſt ce que l'on nomme *réſine de jalap.*

On prépare de la même maniere 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 ſeche & 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 ſont les fils d'archal tournés en flores.

La réſine de jalap eſt un purgatif hydragogue, mais irritant ; c'eſt pourquoi il faut adminiſtrer ce remede 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.

Remarques.

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 matiere 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 premiere digeſtion ſur le jalap, ne diſſout pas toute la réſine, parce que, 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 mêlange 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. Auſſi-tôt 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 phénomene a lieu, quelque rectifié que ſoit l'eſprit de vin : ainſi, c'eſt une preuve bien complete 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 derniere 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 ficcité 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 tenue 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 maniere 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 matiere 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 matiere 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, laver 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 cuiſſons 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 maniere : c'eſt ce qui eſt cauſe que pluſieurs ſont difficiles, & peut-être même impoſſibles à épuiſer entiérement 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, parce qu'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
Vertus. 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
Doſe. 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 ſeche & 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 deſſication. 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 maniere que nous l'avons dit pour le jalap.

La réſine de turbith eſt un purgatif hydragogue, qui agit en irritant, comme les réſines purgatives de même eſpece, & qui demande à être adminiſtré avec la même prudence. La doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à douze. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

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 eſpece 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, parce qu'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 : ces ſont ces ſubſtances que nous comparons ici au ſuccin, pour raiſon de la combinaiſon de leurs principes ſeulement, parce qu'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, parce que 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 carriere 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 premiere fois : on filtre la liqueur : on la réunit avec la premiere, & 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 mêlange 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 ſeche & friable, qu'on détache avec une ſpatule de fer.

On prépare de la même maniere toutes les réſines avec l'éther.

REMARQUES.

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, parce qu'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 maniere 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 mêlange 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 mêlange 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 entiérement 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, parce qu'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 aſcenſum*, *per latus*, & la troiſieme *per deſ-*

cenſum. J'avois ſuivi cet ordre dans les deux premieres 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'élevent 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 diſſenterie ; 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 rivieres n'eſt pas toujours pure : le temps où elle l'eſt davantage, eſt lorſqu'elles ſont moyennement hautes, & qu'elles ſont d'ailleurs parfaitement claires & limpides : dans le temps 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 qu'elle 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

(1) Page 251.

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 ſerpentin, & un récipient au bec du ſerpentin: on lute les jointures des vaiſſeaux avec du papier imbibé de colle de farine: on emplit d'eau froide le réfrigérant & la cuve du ſerpentin: on procede à la diſtillation pour tirer environ les ſept huitiemes de l'eau qu'on a employée: on conſerve dans une bouteille l'eau qui a paſſé pendant la diſtillation.

Remarques.

L'eau étant volatile, s'éleve en vapeurs qui ſe condenſent dans le chapiteau & dans le ſerpentin: la matiere 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 matieres 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 maniere 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 ſerpentin qu'on a rempli d'eau froide, ainſi que le réfrigérant du chapiteau de l'alambic : on arrange un récipient au bout du ſerpentin pour recevoir la liqueur à meſure qu'elle diſtille. On échauffe 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 maniere toutes les eaux des plantes inodores ſuivantes :

de Centinode,
de Bourrache,
d'Aigremoine,
de Quintefeuille,
de Pourpier,
de Bugloſe,
d'Euphraiſe,
de Morelle,
d'Argentine,
de Coquelicot,
de Joubarbe,
de Scorſonere,
de fleurs de Tilleul,
de Laitue,
de Mauve,
de Chardon bénit,
de Scabieuſe,
de Pariétaire,
de Verveine, &c.

Remarques.

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'élevent 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 & brûleroient 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, parce que 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 ſaveur de quelle plante inodore l'eau diſtillée a été tirée : ces eaux ont auſſi une odeur d'empyreume. Pluſieurs Chymiſtes, qui ont expliqué ce phénomene, penſent qu'on doit l'atribuer à des parties de feu qui reſtent dans ces eaux, & à des matieres 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 dernieres, 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 eſpece d'huile éthérée. Mais un phénomene ſingulier que jai obſervé, & qui me paroît difficile à expliquer, eſt que ces eaux perdent également leur odeur empyreumatique, lorſqu'on les expoſe au froid pendant quelque 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 vraiſſemblance, 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 matiere mucilagineuſe : quelques-unes s'aigriſſent & deviennent acidules : dans d'autres, il ſe forme de l'alkali volatil : tous phénomenes 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 la diſtillation ordinaire.

On remarque, après la diſtillation de la plupart de ces plantes, un cercle mince de ſubſtance réſineuſe qui s'eſt déſléchée 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 potions 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, parce que 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 légere ébullition de ces mêmes plantes, à cauſe de la longueur de l'ébullition

rion 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 procede à la diſtillation, juſqu'à ce que le frai de grenouilles ſoit entiérement 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 décraſſer le viſage, & pour tenir le teint frais. Vertus.

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 procede à la diſtillation, comme nous l'avons dit précédemment, pour retirer deux livres de liqueur.

On dit cette eau humectante, rafraîchiſſante, propre pour Vertus.

les rougeurs de la peau : on s'en ſert pour décraſſer 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.

Doſe.

Des Eaux ſimples des Plantes odorantes, & des Plantes âcres.

Les eaux diſtillées qui vont nous occuper, different conſidérablement de celles des plantes inodores. Elles ſont chargées du principe odorant des végétaux : principe particulier, auquel le célebre 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 connoiſſions 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 parce qu'il eſt prodigieuſement volatil, qu'il s'éleve 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 procede à la diſtillation comme nous l'avons dit précédemment. Il s'éleve, 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 maniere 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 vertu : 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.

Remarques.

L'eſprit recteur des végétaux contient à lui ſeul la plus grande partie de leur odeur : elle ſe trouve en quelque maniere 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 ſait 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 auſſi-tôt qu'on en approche une bougie allumée. Or, cet effet ne peut venir que d'une huile éthérée qui, en ſe diſſipant, forme un athmoſphere 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 incoercible. 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, parce que, 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 entiérement au bain-marie, ces mêmes plantes ne fourniſſent point 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 thym, 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 les feuilles de dictame de Crete, &c. & des bois ſecs qui nous ſont envoyés de loin, comme celui de ſaſſafras, de Rhodes, &c. on réduit les bois en coupeaux 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 entiérement: on les laiſſe macérer pendant quelques jours, ou juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment pénétrées par l'eau: alors on procede 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 ſerpentin au bec du chapiteau : on remplit d'eau le réfrigérant & le ſerpentin : 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'éleve 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 ſerpentin, 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 parce qu'il ne peut jamais ſe remplir entiérement : 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 procede 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 premieres portions de liqueur qui diſtillent ſont quelquefois blanches, laiteuſes, & quelquefois ſans couleur. Cela dépend de la maniere dont on a adminiſtré le feu,

Cette premiere 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'éleve, 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'éleve des vapeurs qui ſe condenſent dans le chapiteau de l'alambic, & dans le ſerpentin, & qui viennent ſe raſſemblent 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 maniere 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, parce qu'elle eſt alors plus chargée d'eſprit recteur ; mais l'huile eſſentielle s'en trouve conſidérablement dépourvue.

REMARQUES.

L'eprit recteur ou *gaz*, qui s'éleve 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 derniere huile avec la premiere, parce qu'elle eſt entiérement 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 diſtillées. 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 renouveller 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 tiede l'eau du réfrigérant, parce que, lorſqu'on rafraîchit entiérement & 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 commmence à diſtiller que lorſque l'eau du réfrigérant a acquis un certain degré de chaleur. Il n'en eſt pas de même du ſerpentin ; 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'uile d'anis, par exemple, il eſt bon de ne point rafraîchir entièrement ni l'eau du ſerpentin ni l'eau du réfrigérant, & de l'entretenir toujours tiede, ſans quoi l'huile, en ſe figeant, boucheroit le ſerpentin & 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, parce qu'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'élevera 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 ſucs 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 parce qu'elles tiennent toute l'odeur de la plante. Les huiles eſſentielles des végétaux doivent être conſidérées comme étant la ſubſtance éthérée des matieres réſineuſes : elles retiennent auſſi pluſieurs propriétés des réſines, & elles different 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 ſucs 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, parce que 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 bénoîte : pluſieurs fruits, comme les oranges, les citrons, ne contiennent de l'huile eſſentielle que dans leurs écorces extérieures.

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 regles 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 cryſtalliſer en totalité par un froid de huit degrés au deſſus de la congelation : ce ſont toutes les huiles eſſentielles que fourniſſent les ſemences

des plantes ombelliferes, comme l'anis, le fenouil, l'aneth, le cumin, &c.

Ces dernieres 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 légeres 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 matieres végétales exotiques, comme celles de girofle, de cannelle, de cassia-lignea, de muscade, de sassafras, 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 légere 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 des plantes seches & de plantes vertes, sans même spécifier les especes de plantes. J'ai fait sur cette matiere 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 terrein : 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 ſeche a rendus de plus que lorſqu'elle étoit fraîche.

Pluſieurs habiles Chymiſtes, & particuliérement Hoffmann, qui a beaucoup travaillé ſur les huiles eſſentielles, recommandent d'ajourer du ſel marin avec les végétaux qu'on diſtille, & qui fourniſſent des huiles eſſentielles plus peſantes que l'eau, tels que ſont le ſaſſafras, le ſantal citrin, la cannelle, &c. Le but de ce mêlange 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 légeres : en un mot, les huiles peſantes de cette eſpece s'élevent & paſſent dans la diſtillation auſſi facilement que les huiles eſſentielles légeres, parce qu'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 vegétaux, du ſel alkali, au lieu de ſel marin, parce que 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 entiérement : 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 agréables que celles qui ont été diſtillées, parce qu'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 entiérement au bout de quelques années, en vieilliſſant: les unes s'épaiſſiſſent en totalité, & d'autres en partie ſeulement : ces dernieres laiſſent dépoſer au fond des bouteilles une matiere 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 accélere conſidérablement leur défectuoſité. Les huiles eſſentielles des ſemences des plantes ombelliferes, parvenues à ce degré d'altération, ne ſont plus ſuſceptibles de ſe cryſtalliſer par un froid léger comme auparavant.

Les huiles eſſentielles légeres 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 ſaſſafras, &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. Goeffroy, Apothicaire. Les occaſions de les vérifier ne m'ont pas manqué.

Les huiles eſſentielles devenues rances, & qui ont perdu entiérement leur odeur, ne peuvent plus la recouvrer par la rectification ordinaire, parce qu'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'éleve 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 entiérement renouvellée.

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 ſerre 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 dépériſſement 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 ſoumît 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 entiérement 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 cheres, & qui nous ſont envoyées par les Etrangers, ſont mêlangées; 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 muſcade, de ſaſſafras, 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, parce qu'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 légérement; 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 maniere. 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, parce qu'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 eſpece 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 tamarin, 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 derniere 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 premiere, 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 dons nous venons de parler, ainſi qne 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

l'eau : le mêlange 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 mêlange : on le laiſſe s'éclaircir : on décante l'huile : on la peſe ; 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 mêlange 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 deſiré que ces obſervations fuſſent plus nombreuſes, elles ſeroient 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 deſirer, 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 matiere : 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 matiere, 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 matiere. 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 on rendu cinq onces & demie d'huile eſſentielle : l'été étoit très-pluvieu. 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 donze livres d'abſinthe ſemblable en fleur, comme la précédente,

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 enleve 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 légere 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'octoble 1780, m'ont reudu 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 cryſtalliſe à une température de dix degrés au deſſus de la congelation : lorſque par vétuſté elle commence à rancir, elle perd la propriété de ſe cryſtalliſer.

Bois de Rhodes. Quatre-vingts livres de bois de Rhodes, diſtillées en une ſeule fois, m'ont fourni neuf gros d'huile eſſentielle, légere, 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 premiere 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 premiere 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 étamé 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 entiérement 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, parce qu'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 la 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 ſemblabe 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-ſaveur mucilagineuſe. On prétend que cette matiere eſt la premiere écorce de 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 entiérement 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 entiérement, 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 cryſtalliſe 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 légere couleur citrine.

Coriandre. Cent ſoixante & quatre livres de ſemences de coriandre ſeche, diſtillées en deux fois, au mois de Juin 1764, ont fourni cinq onces quatre gros d'huile eſſentielle fluide, légérement citrine.

Cubebes ou *Poivre à queue.* Douze livres & demie de cette graine, m'ont rendu deux onces & un gros d'huile eſſentielle d'une légere 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 légérement 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 propottion cinq onces d'huile que j'ai tirées de plus : cette différence vient de ce que cette derniere 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'orange. 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, légérement citrine.

En 1779, 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 & légérement ambrée.

Au mois de Novembre 1775, deux ſeptiers de génievre 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 mois de Juillet 1757, m'ont rendu ſix gros d'huile eſſentielle, d'une légere 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 légere couleur citrine.

Trente-quatre livres de fleurs de lavande, diſtillées

au mois de Juillet 1763, ont rendu ſept onces d'huile eſſentielle, d'une légere couleur citrine.

Quatre-vingts livres des mêmes fleurs, diſtillées au mois d'Août de la même années, ont rendu une livre neuf onces d'huile eſſentielle, ſemblable à la précédente & de la même couleur.

Cinq livres de queues, 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 terrein: elles ſe ſont réduites à huit livres quatorze onces par la deſſication: 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 récentes & 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 & récentes, 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 légere 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 légere couleur rouge.

Millefeuille. Soixante & douze livvres 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, diſtillées 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 deſſication. Je les a 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 tier, c'eſt par conſéquent ſix gros d'huile eſſentielle qui s'eſt diſſipée pendant la deſſication 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 légere couleur rougeatre.

D'une autre part, j'ai fait ſécher cinquante livres du même origan cueilli en même temps & dans le même terrein ; 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.

Perſil. Soixante livres de perſil, preſque en fleurs, m'ont fourni quatre gros d'huile eſſentielle très-verte, & de la conſiſtance du beurre.

Ravine ſara. Quinze livres d'écorces du bois de ravine ſara 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 ſurnage. 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 ſemence 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'une légere 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-légérement ambrée.

Le 9 Mai de la même année, ſoixante-dix-huit livres de ſabine, priſe dans un autre terrein & 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 matieres exotiques, ſe tient en plus grande partie ſous l'eau & l'autre ſurnage, mais ſi l'eau eſt un peu tiede, toute l'huile ſurnage.

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 légere couleur citrine.

Quarante-huit livres de la même plante, en fleurs, diſtillées au mois de Juillet 1765, ont fourni trois onces d'huille 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 derniere 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 ſeche.

Tanaiſie. Soixante & douze livres de tanaiſie en fleurs, diſtillées au mois d'Août 1763, ont fourni une once & demie d'huile eſſentielle d'une légere couleur citrine.

Cinq cents vingt livres de tanaiſie 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 légérement ambrée. Le temps qui avoit précédé la cueillette avoit été très-ſec.

Vertus des huiles eſſentielles.

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 légeres des plantes céphaliques indigenes, comme l'huile eſſentielle de thym, de ſauge, de marjolaine, &c. &c.

Doſe.

La doſe eſt depuis une goutte juſqu'à huit.

Baume de Vinceguere, de Laictoure ou *de Condom.*

C'eſt un mêlange 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.
de Térébenthine,
de Pétrole,
de Genievre,
de Girofle, } āā . ℥ j.
de Macis,
de Muſcade, } āā. . . ℥ ij.
de Benjoin rectifié, . . . ℥ ß.

Camphre,
Safran pulvériſé, } āā. . . . . ℥ j.
Muſc,
Ambre gris pulvériſé, } āā. . . . . ℥ ß.

On met toutes les huiles eſſentielles dans un flacon qui

qui bouche bien : on ajoute les autres ſubſtances : on fait digérer ce mêlange 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 mêlange. 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 fievres 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 remede 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 mêlanges, nous croyons devoir placer ici la combinaiſon de ces mêmes huiles avec l'alkali fixe, qui forme une eſpece 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 eſpece 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 matiere, nous ne pouvons nous diſpenſer de parler du ſavon ordinaire qu'on fait avec de l'huile d'olives. 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 phénomenes ſinguliers, dans leſquels nous ne pouvons entrer ici: ils ſeront mieux placés dans l'Ouvrage ſur la Chymie que j'ai déja 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 ſucs ſucrés, 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 des Savonniers.

℔ Chaux vive, ... ℔ xxij.
Soude d'Alicante, ... ℔ xv.
Eau, ... q. ſ.

On réduit la ſoude en poudre groſſiere : 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 matiere ne s'attache point au fond du vaiſſeau : on filtre la liqueur au travers d'un linge tendu par les quatre coins ſur un chaſſis 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 riviere 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 matiere ſaline. On réunit toutes les liqueurs, & on les fait évaporer juſqu'à la réduction d'environ vingt à vingt-cinq livres. Pendant cette premiere 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 peſe 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 ſerre 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.

Remarques.

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 maniere 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 cryſtalliſer: les ſoudes qui ne contiennent pas autant de cette eſpece 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, parce qu'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 pardeſſus 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 ſortir 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 ſerre proprement dans une boîte.

Le ſavon fait la baſe du remede de Mademoiſelle Ste- Vertus. phens, qu'on avoit regardé comme très-propre à diſſoudre les pierres dans la veſſie. Mais l'expérience & l'obſervation ont fait reconnoître que le ſavon peut ſeulement, dans certains cas, empêcher les pierres de groſſir, & prévenir leur formation dans les perſonnes qui y ſont diſpoſées. Le ſavon diviſe, atténue les matieres épaiſſies & engorgées, qui cauſent ordinairement une infinité de maladies 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 Doſes. 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.

Remarques.

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 phénomene ſingulier qui mérite un examen ultérieur. Je penſe qu'à l'inſtant du mêlange, il ſe

fait un froid conſidérable. L'huile figée préſente beaucoup plus de ſurface à la leſſive alkaline : 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 alkaline ſoit concentrée au point que nous avons dit : ſi elle l'étoit davantage, elle formeroit un ſavon trop ſec & chargé de trop de matiere ſaline : il ſeroit par conſéquent plus âcre : il eſt pareillement néceſſaire que cette leſſive ne ſoit pas moins concentrée, parce que, 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 mêlange d'huile d'olives & de leſſive cauſtique, il s'épaiſſit & devient d'une couleur blanche jaunâtre ; cette conſiſtance augmente d'autant plus vîte, qu'on agite le mêlange 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 mêlange. 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 STARKEY.

Le ſavon de Starkey eſt la combinaiſon de l'alkali fixe végétal avec la matiere 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 mêlange 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 matiere de

la pouſſiere, & on l'expoſe dans un endroit un peu humide. Au bout de quinze jours, on obſerve que le mêlange 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 ſurnagé 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 ſerré. 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, vulnéraire : il convient dans les ulceres des reins & de la veſſie, dans les vieilles chaude-piſſes. Il eſt un bon fondant des matieres glaireuſes, & en général des ſubſtances qui ſont propres

Doſe. à former la gravelle ou la pierre. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros.

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.

REMARQUES.

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 mêlanges qu'il a faits ſur cette matiere, 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 pardeſſus de l'eſſence de térébenthine, juſqu'à la hauteur de trois ou quatre travers de doigt au deſſus du ſel: on remue ce mêlange 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 mêlange *devient comme une crême 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 ſurnageoit: 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 matiere 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 dernieres 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 obtiendroit 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 cryſtalliſe: ces cryſtaux 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 cryſtaux, 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, & particuliérement 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 preſcrits 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 premiere 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 grénailles : 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 mêlange 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 regne dans l'athmosphere.

Quelques personnes prescrivent de faire ce savon dans des terrines de terre vernissées, ou dans des écuelles de faïance, 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'éleve 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'abréger 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. A peine a-t-on apperçu cette propoſition dans mes Eléments de Pharmacie, qu'on a donné ce ſujet en problême à réſoudre, dans le Journal de Médecine, pour le mois d'Octobre 1762, page 367.

Ce problême 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 problêmes avec beaucoup de modeſtie. Quoi qu'il en ſoit, j'ai donné la ſolution de ces problêmes 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 problême ſur le ſavon de Starkey, parce que je m'étois apperçu à l'énoncé, que M. Rouelle le cadet n'entendoit pas ſon problême: 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

quatrieme 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 vne queſtion qui lui paroîtra 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 problême.* 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, quatrieme 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 matiere, 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, répete ces mêmes mots : ainſi il ne peut les déſavouer, ni dire qu'on lui fait tenir un langage qui n'eſt pas de lui.

» ſout très-bien dans l'eau..... M. Rouelle n'ajoute aucune » ſubſtance : il n'emploie que l'*huile eſſentielle de téré-* » *benthine & l'alkali fixe*. Il eſt fort à deſirer que ce ſavant » Artiſte communique un jour ce procédé au Public. Ce » n'eſt pas le ſeul dont il pourroit entichir la Chymie. » 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 formule qu'on ſuppoſe qu'il a inventée : il y a cependant une prodigieuſe différence entre un éloge & une formule. Ce n'eſt pas la premiere fois qu'on ſuppoſe à Meſſieurs Rouelle, auſſi légérement & 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 Meſſieurs Rouelle s'autoriſent à revendiquer la plupart des découvertes & des ouvrages qui ſe ſont faits en Chymie depuis une vingtaine d'années. Mais ſi l'on inſiſte comme je l'ai fait pour le ſavon de Starkey, on eſt preſque toujours sûr de les trouver en défaut. Malgré tout ce qui a été dit ſur le ſavon de Starkey depuis ſix années, & malgré 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 problême, je vais lui prouver par pluſieurs expériences, qu'il y travaillera 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 maniere qu'il ne ſe ſépare rien après que le mêlange 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 mêlange, 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 cryſtalliſation. 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 connoître 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

& autant de ſel alkali : j'ai mis ce mêlange 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 de l'alkali, contre douze d'eſſence de térébenthine.

J'avois ſoin d'examiner ces mêlanges toutes les ſemaines : ils attiroient tous l'humidité de l'air, & tomboient en *deliquium* : en un mot, ils préſentoient les mêmes phénomenes dont nous avons parlé précédemment. Je remarquerai ſeulement que le mêlange de *trois parties d'eſſence de térébenthine ſur une d'alkali*, m'a fourni autant de ſavon que les mêlanges 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 mêlanges 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 ſel alkali, & deux livres d'eſſence de térébenthine rectifiée au bain-marie ſur de la chaux vive : je n'ai obtenu de ce mêlange 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 ſel 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 mêlanges, 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, parce que, dans ce cas, l'action de l'alkali n'eſt pas aſſez immédiate ſur l'huile.

Dans pluſieurs de ces mêlanges, 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 cryſtaux de ſoude : j'en ai broyé une once avec cinq gros d'eſſence de térébenthine : l'eau de cryſtalliſation, & la nature de cette eſpece d'alkali de n'être pas déliqueſcent, ſont cauſe que ce mêlange s'eſt fait très-imparfaitement : il eſt reſté ſec & pulvérulent. Ce même ſel, deſſéché & privé de ſon eau de cryſtalliſation, ne m'a pas mieux réuſſi ; (1) le mêlange 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 Starkey, 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 mêlange 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 derniere opération, qu'on

(1) Douze gros de cryſtaux de ſoude n'ont laiſſé, après leur deſſication, 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'Yverdun, 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 matiere, parce qu'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 phénomenes & la théorie de la fermentation : je réſerve ces détails pour ma Chymie.

On conſidere 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 eſpeces de fermentations particulieres : 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 matieres 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 troiſieme état, par où paſſent certains corps, ne doit pas être conſidéré comme une fermentation.

La fermentation ſpiritueuſe eſt celle qui produit le vin, la biere, 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 déſunit 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 affaiſſement, 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'athmoſphere, & 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 matiere huileuſe qu'on ne tire pas. Quelques perſonnes pourroient objecter que l'alkali volatil, qu'on tire par l'analyſe des matieres 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 matieres animales.

Je répondrai à cela que l'alkali volatil exiſte tout formé dans les matieres animales : le feu & la putréfaction ne ſont que des moyens de le ſéparer plus complétement ; 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 mêlange 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 matieres 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 matieres 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-

duits que par l'analyſe au feu, avec cette différence cependant, que la putréfaction ne fournit point d'huile ni de matiere huileuſe: je m'en ſuis aſſuré en faiſant putréfier des matieres 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 matieres 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 matieres 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 matiere fécale. Il eſt bien difficile d'aſſigner la vraie cauſe de ces différentes odeurs: on ne peut que dire qu'elles proviennent ſingulierement de l'état de la matiere 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 maniere 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 matiere, & qui ne peuvent manquer de jeter beaucoup de lumiere 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'athmoſphere : c'eſt ce que nous prouverons dans un inſtant. Les Anatomiſtes ſont à portée de s'appercevoir qu'un cadavre qui ſe putréfie, n'a pas plus de chaleur qu'il n'en avoit avant la putréfaction.

3°. Je dis que la putréfaction eſt *un affaiſſement, 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'athmoſphere 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 affaiſſement de ces mêmes parties.

4°. Je dis *à l'aide de la chaleur extérieure*, parce qu'en effet la putréfaction ne s'opere que quand il y a dans l'athmoſphere 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 maniere claire le méchaniſme de la putréfaction ; & dans tout ce méchaniſme, je ne vois rien qui annonce une fermentation, puiſqu'il n'y a ni gonflement ſenſible, ni effervеſcence, ni chaleur, autre que celle de l'athmoſphere, 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'athmoſphere. 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'affaiſſoit 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 mêlange 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 entiérement 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 phénomenes 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'affaiſſer : la liqueur a été repompée dans la chair : il ne s'eſt pas encore dégagé d'air.

Le 11 ; mêmes phénomenes ; beaucoup d'affaiſſement ; 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'affaiſ-

ſer, & elle a commencé à exhaler une légere odeur de putréfaction, qui a augmenté tous les jours ; mais il n'a commencé à ſe dégager de l'air que le 15, les thermometres 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'affaiſſement a diſcontinué, le dégagement de l'air a augmenté.

Depuis le 17 juſqu'au 21, les thermometres, de part & d'autre, ſont reſtés à ſix degrés au deſſus de la glace : les mêmes phénomenes ſe ſont accrus inſenſiblement : il s'eſt formé à la partie ſupérieure quelques puſtules gangreneuſes, & deux petites taches de moiſiſſure de ſix lignes de diametre : 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'athmoſphere, 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 phénomenes 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 précede de beaucoup la putréfaction ; je n'avois pas cru devoir en parler, parce qu'il ne peut être regardé comme un des phenomenes 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 phénomenes qui accompagnent ces deux différents états.

J'attribue ce gonflement à une légere fermentation ſpiritueuſe & acéteuſe, 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 matieres parfaitement animaliſées, & qui ne continſſent 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 avant, 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 précede, parce qu'elle commence avant qu'il ſoit entiérement 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 phénomenes dont nous parlons, je le prie de vouloir bien la répéter dans une température moyenne, lorſque le thermometre eſt depuis ſix juſqu'à dix degrés au deſſus de la congelation; il obſervera alors que les phénomenes 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'affaiſſement 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 ſait 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 mêlange a produit à l'inſtant une grande effervescence, en dégageant l'acide marin, & a fait baiſſer un thermometre de Fareinheit 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'élevent de ce mêlange, 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 decompoſition 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 thermometres 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 matieres 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 matieres animales ſont ſuſceptibles de la fermentation acide.

Je répondrai que les matieres 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'aigrit 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, parce

que cet acide eſt enveloppé & maſqué par la grande quantité de ſubſtance animaliſée qui entre en putréfaction en même temps que les matieres 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 complétement : 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'évaporoit ; & 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 complétement. 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 accélere beaucoup leur putréfaction. La plupart des Chymiſtes & des Phyſiciens ont reconnu, dans cette eſpece 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 eſpece 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 entiérement 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 vitrifiables ordinaires, très-peu diſpoſées à exciter la putréfaction des corps, parce que le fonds de la putréfaction eſt l'humidité, & que les matieres 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 procede à la diſtillation par une chaleur modérée. La liqueur ſpiritueuſe dont nous avons parlé dans notre définition, s'éleve 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 eſpece. 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.

Remarques.

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'éleve 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 derniere eau-de-vie differe peu de la précédente, ſi ce n'eſt qu'elle contient une plus grande quantité d'huile groſſiere. 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 maniere que nous venons de le dire, l'eſprit inflammable de toutes les liqueurs fermentées, comme du cidre, de la biere, de l'hydromel, &c. mais le vin en fournit une beaucoup plus grande quantité : la biere eſt la liqueur fermentée qui en fournit le moins ; du moins la biere 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 different ſeulement entre eux par des ſaveurs & des odeurs qui ſont particulieres à chacun d'eux, & qu'on ne peut enlever entiérement par les rectifications réitérées ; 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 particulieres à cette eſpece 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 groſſiere, par des diſtillations réitérées.

On met de l'eau-de-vie dans le bain-marie d'un alambic : on procede à la diſtillation comme nous l'avons déja dit pluſieurs fois : on reçoit à part environ un quart de la liqueur qui s'éleve la premiere : 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 derniere 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 premiere 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 premiere & 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 premieres 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 premiere ; & 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.

Remarques.

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 premiere portion d'eſprit de vin qui s'éleve dans chaque diſtillation, eſt la plus pure & la moins chargée d'huile eſſentielle groſſiere : 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 ſurnagé 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 eſpece d'eau-de-vie, c'eſt ſeulement parce qu'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 groſſiere, que nous avons recommandé de rectifier à part les dernieres 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 premiere ne laiſſe aucune odeur de phlegme d'eau-de-vie dans les

mains 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 digerent 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 étrangere 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 réitere 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, parce qu'il exige qu'on emploie beaucoup d'eau, & qu'il faut en venir à pluſieurs diſtillations pour ſéparer entiérement 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 ſinguliérement 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 droit 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 étrangere.

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 matiere ſaline qu'il laiſſe après ſa diſtillation, fournit un ſel neutre cryſtalliſable, 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'alterent point

l'eſprit de vin ; elles fourniſſent, pendant la diſtillation, un mucilage qui s'empare du phlegme : ils ſont 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 légere odeur de pierre à fuſil, qui eſt celle que prend la farine pendant qu'on moût 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 ſerpentin, plongé dans une cuve remplie d'eau froide, s'eſt introduit pour la rectification de l'eſprit de vin, & a été ſubſtitué au ſerpentin 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 ſerpentin, on refroidit la maſſe d'air contenue dans le ſerpentin ; 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 ſerpentin, diſtille avec l'eſprit de vin ; il ſe charge par ce moyen, d'une aſſez grande quantité d'humidité.

Si l'eau du ſerpentin 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 renouvellant, 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 ſerpentin, 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, parce que les vapeurs qui s'élevent de l'alambic, ont à vaincre la réſiſtance que la colonne d'air, contenue dans l'intérieur du ſerpentin, oppoſe continuellement à ces mêmes vapeurs; mais on remédie à cet inconvénient en employant des ſerpentins faits avec des tuyaux d'un plus grand diametre. Par rapport à cela, il eſt fort dangereux d'adapter à de très-grands alambics des ſerpentins faits avec des tuyaux d'un petit diametre : la quantité de vapeurs qui s'élevent 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-tenue, diſſoute dans une grande quantité d'eau, par l'intermede 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 étrangere; 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 thermometres : 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, parce que 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 , parce qu'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'aréometre , 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 maniere 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 maniere ſtable & comparable, comme le ſont les bons thermometres, occupoit depuis long-temps les Phyſiciens : on travailloit à cette recherche, mais ſans ſuccès, parce qu'on n'a pas ſu ſe procurer deux termes, comme on ſe les eſt procurés pour la conſtruction des thermometres.

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 problême d'une maniere ſimple, au moyen de laquelle on peut ſe procurer en tout temps, & en tout 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 maniere 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 derniere 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 maniere 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 parfaitemenr cylindrique, d'un diametre & 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 troiſieme 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 entiérement 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 maniere stable & toujours comparable.

Construction d'un nouvel Aréometre, 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 derniere liqueur, on prend dix onces de sel marin purifié & bien sec: on les met dans un matras: on verse pardessus 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 ceux 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, *fig.* 2: ensuite on enleve 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, parce qu'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: parce que, 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 légéreté, 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 préciſio 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 eſpece 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'eſpece 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, parce qu'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 huitiemes 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 matiere inflammable ou phlogiſtique que l'eſprit de vin contient. D'où il réſulte qu'on doit ſe contenter d'un peſe-liqueur de comparaiſon,

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 déja fait beaucoup d'expériences du même genre, & ſinguliérement 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-Coureur* 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 matiere, 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 phénomenes 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 orfévrerie : 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 rélatifs à ſes connoiſſances, qui ſont fort bornées ; c'eſt ce qu'il ſera 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.

Marche de mon Peſe-liqueur.	*Marche du Peſe-liqueur de Cartier.*
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 diſ-

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 deuxieme terme le trente-deuxieme degré ſur mon peſe-liqueur pour en faire le trentieme 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 deféctueux 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 myſtere, & qu'il garde pardevers lui ſi ſecrétement, 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 revendiqué 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 thermometres 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, parce que 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 premieres pintes qui ont paſſé : cet eſprit de vin donnoit encore trente-ſept degrés de la même température.

J'ai enſuite rectifié les trente pintes du premier eſprit de vin, toujours au bain-marie, & ſans ſerpentin : j'ai mis à part les deux premiers 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 procure 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 déja bien rectifié : j'ai tiré & mis à part les vingt premieres 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 déja bien rectifié, ſemblable au précédent, avec douze livres de chaux très-légérement éteinte à l'air, & j'ai tiré & mis à part les vingt premieres 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. Au deſſous de ces ſubſtances, & toujours dans la même colonne, je déſigne des mêlanges 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 mêlanges, 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, parce que 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 premiere 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 *troiſieme colonne* indique le volume total de l'eau & de l'eſprit de vin verſés l'un ſur l'autre, & avant qu'ils ſoient mêlangés; 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 pénetrent mutuellement, & le volume reſtant eſt moindre qu'il n'étoit avant le mêlange.

La *quatrieme colonne* déſigne le volume qu'ont ces liqueurs après leur parfait mêlange, toujours comparé au volume d'un pareil poids d'eau.

La *cinquieme 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 réguliere; 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 *ſixieme colonne* indique les degrés de chaleur qui ſe produiſent à l'inſtant du mêlange 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 mêlanges 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 mêlanges 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 mêlanges 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 mêlanges donnent à mon peſe-liqueur, & j'ai comparé ces mêlanges 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 mêlanges d'eau & d'eſprit de vin : & après les avoir examinés dans cet état, je les ai ſucceſſivement rechauffés 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 dégrés 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 un différence de quarante-cinq degrés à un thermometre à mercure, diviſé en quatre-vingt 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 & trente degrés au deſſus de la glace, eſt en évaporation bien viſible par les vapeurs qui s'en élevent, 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 péſanteur 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'athmoſphere.

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-deſſous 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 premiere donne trente-un degrés & demi, lorſque le thermometre eſt à trente degrés au deſſus de la glace; & la ſeconde donne trente-un dégrés trois quarts lorſque le thermometre eſt à quinze degrés au deſſous de la glace. Au reſte, il eſt néceſſaire de faire remarquer que les mêlanges 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 groſſiere, 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.

TABLE

Qui contient les résultats de la liqueur spi

MATIERES EMPLOYÉES.	
Esprit de vin rect. sur de la craie.	9.
Esprit de vin rect. sur de la chaux.	.
Esprit de vin prodigieus. rectifié.	.
Esprit de vin très rectifié. . . .	.
Esprit de vin 2 onc. eau 30 onces.	.
Esprit de vin 4 onc. eau 28 onc.	.
Esprit de vin 6 onc. eau 26 onc.	.
Esprit de vin 8 onc. eau 24 onc.	.
Esprit de vin 10 onc. eau 22 onc.	.
Esprit de vin 12 onc. eau 20 onc.	.
Esprit de vin 14 onc. eau 18 onc.	.
Esprit de vin 16 onc. eau 16 onc.	.
Esprit de vin 18 onc. eau 14 onc.	.
Esprit de vin 20 onc. eau 12 onc.	.
Esprit de vin 22 onc. eau 10 onc.	.
Esprit de vin 24 onc. eau 8 onc.	.
Esprit de vin 26 onc. eau 6 onc.	.
Esprit de vin 28 onc. eau 4 onc.	.
Esprit de vin 30 onc. eau 2 onc.	.

Nota. L'Esprit de Vin q

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, ... ℔ xviij.
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 procede 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 ſixiemes de la liqueur ſpiritueuſe.

On prépare de la même maniere,

l'eſprit d'Abſinthe,
de Sauge,
de Myrrhe,
de Marjolaine,
d'Ecorces de Citrons,
d'Ecorces d'Oranges,
de Menthe,
d'Hyſope,
de Baſilic,
de Camomille,
de Girofles,
Carvi,
Galanga.

On concaſſe les matieres ſeches & exotiques, comme la cannelle, le girofle, la muſcade, le ſaſſafras, la coriande, le carvi, le fenouil, , le galanga, &c. on laiſſe infuſer ces matieres 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 matiere Vertus.

Médicale : le unes, comme l'eſprit de lavande, myrte, de thym, de romarin, de roſe, de citrons, d'oranges, ſervent 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, . . .	ʒ v.
Eau Roſe, ...	pint. j.
Eau de riviere, ...	pint. ij.
Chaux vive, ...	ʒ j.

On met dans un matras l'eſprit de vin avec l'huile eſſentielle: on agite le mêlange ; 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.

Remarques.

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 mêlange ; 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, ...	℔ xij.
Eſprit de vin, ...	6 pintes.

On met ces deux ſubſtances dans le bain-marie d'un

alambic, & on procede 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 chargêr davantage de l'odeur en diſtillant de nouveau cet eſprit ſur de nouvelles fleurs d'oranges pluſieurs fois de ſuite.

Eſprit de Framboiſes.

℥ Framboiſes bien mûres, ... ℔ xviij
Eſprit de vin, ... 4 pintes.

On écraſe un peu les framboiſes, & on les met dans le bain-marie d'un alambic : on verſe pardeſſus l'eſprit de vin : on agite le mêlange avec une ſpatule de bois, & on procede à la diſtillation pour tirer quatre pintes & demie de liqueur.

Eſprit de Fraiſes.

℥ Fraiſes bien mûres, ... ℔ xviij.
Eſprit de vin rectifié, ... 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 procede à la diſtillation au bain-marie pour tirer trois pintes & demie de liqueurs ſpiritueuſes.

Eſprit de Citrons.

℥ Huile eſſentielle de Citrons, ... ʒ j.
Eſprit de vin rectifié, ... ℔ viij.

On mêle ces deux ſubſtances enſemble dans une bouteille. L'huile eſſentielle de citrons ſe diſſout complétement. Si l'on fait uſage de l'huile de citrons aux zeſtes, l'eſprit de citrons eſt plus agréable, & forme un petit dépôt blanchâtre.

Eſprit de Cannelle.

℥ Cannelle concaſſée, ... ℔ j.
Eſprit de vin, ... ℔ x.

On concaſſe la cannelle aſſez menue pour pouvoir paſſer au travers d'une 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 mêlange au bain-marie pour tirer environ trois pintes & demie de liqueur ſpiritueuſe.

Eſprit de Genievre.

℞ Genievre récent, ...	℔ xij.
Eſprit de vin, ...	pint. xij.

On diſtille ce mêlange au bain-marie pour retirer environ dix pintes de liqueur ſpiritueuſe.

Eſprit de Roſe.

℞ 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 pardeſſus 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 peu le diſtiller une ſeconde fois ſur une pareille quantité de roſes.

REMARQUES.

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 mêlange en macération pendant environ un mois ; pendant ce temps il entre en fermentation ; lorſque le mêlange 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, parce que 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 & récentes, . .	℔ j ß
Zeſtes de citrons récentes, ...	ʒ iv.
Noix muſcades, ...	ʒ ij.
Coriandre, ...	ʒ viij.
Girofle, Cannelle, āā.	ʒ ij.
Racines ſeches d'Angélique de Boheme, .	ʒ j.
Eſprit de vin très-rectifié, ...	℔ viij.

On prend de la méliſſe récente & en fleurs : on la monde 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.

REMARQUES.

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, parce qu'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 légere 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 premiere diſtillation, l'eſprit de vin ſe charge de l'eſprit recteur & de l'huile eſſentielle groſſiere des ingrédiens 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 préſcrit 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 groſſiere qui eſt infiniment moins volatile. Lorſqu'on boit de ces liqueurs, ſoit pures ou étendues dans l'eau, elles laiſſent également une ſaveur 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 tenu & le plus aromatique des ingrédients : il reſte dans la cucurbite une livre de liqueur blanche un peu odorante, âcre, amere, & privée de tout l'eſprit recteur des ſubſtances qu'on emploie. On la rejette, ainſi que le marc de la premiere 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, parce qu'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 matiere 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 ſait, 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 méle 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 premiere huile eſſentielle qui s'éleve en même temps que l'eſprit recteur.

Eau de Dardel.

℞ Eſprit de Sauge, ...	ʒ ix.
de Menthe, ...	ʒ xij.
de Romarin, ...	ʒ xij.
de Thym, ...	ʒ viij.
Eau de Méliſſe compoſée, ...	℔ j.

On méle 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 maniere, & 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, ...		℔ iij.
Miel blanc, Coriandre,	āā.	ʒ viij.
Vanille, ...		ʒ iij.
Ecorces récentes de Citrons, ...		ʒ j.
Girofles, ...		ʒ vj.
Muſcade, Styrax calamithe, Benjoin,	āā.	ʒ iv.
Eſprit de Roſes, de fleurs d'Oranges,	āā. . .	ʒ 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 procede 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 & récrée les eſprits. On en fait uſage comme de l'eau de méliſſe, & à la même doſe : on s'en ſert pour la toilette. Vertus.

Remarques.

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 ß.
Eſſence de Bergamote, ...	ʒ vj.
Néroli, ...	ʒ iij.
Eſſence de Cédrat, ...	ʒ ß.
Eſſence de Citrons, ...	ʒ vj.
Eſſence de Romarin, ...	ʒ ij.

On met toutes ces ſubſtances dans une groſſe bouteille: on agite le mêlange, & 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, parce qu'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 maniere & à la même doſe.

Remarques.

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 manieres différentes, & de fort mauvaiſes, j'ai cru faire plaiſir au public en lui

donnant ma recette, parce que celle que je fais a été jugée meilleure que toutes celles qu'on débite ſous ce nom.

Eau de Menthe compoſée.

℞ Feuilles de Menthe crépues récentes, . .	℔ ij.
d'Abſinthe minor, ...	ʒ iij.
Sommités fleuries & ſeches de Baſilic, } āā. de Pouliot, }	ʒ ij.
Romarin, } āā. Fleurs de Lavande, }	ʒ ij.
Cannelle, ...	ʒ ß.
Coriandre, ...	ʒ vj.
Girofles, ...	ʒ 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 vulnéraire, nervale, céphalique, emménagogue, hyſtérique. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à quatre, dans un bouillon ou dans un verre de tiſane appropriée. Vertus. Doſe.

Eau de Madame de la Vrilliere, pour les dents.

℞ Cannelles, ...	ʒ ij.
Girofles, ...	ʒ vj.
Creſſon d'eau, ...	ʒ vj.
Ecorces récentes de Citrons, ...	ʒ j ß.
Roſes rouges, ...	ʒ j.
Cochléaria, ...	℔ ß.
Eſprit de vin rectifié, ...	℔ iij.

On concaſſe ce qui eſt à concaſſer : on coupe groſſiérement 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 Vertus.

s'en ſert pour ſe laver la bouche : on l'emploie ſeule ou mêlée avec de l'eau.

Eau impériale.

℔ Racines d'Impératoire, Souchet long, Iris de Florence, Angélique de Boheme, Calamus aromaticus, Galenga minor, Zédoaire,	āā.	℥ ß.
Cannelle,		℥ ij.
Santalcitrin,		℥ j.
Fleurs de Sthœcas arabique, de Lavande,	āā.	ʒ ij.
Girofles, Muſcades, Ecorces récentes de Citrons, d'Oranges,	āā.	℥ ij.
Sommités fleuries & ſeches d'Hyſope, Marjolaine, Thym, Sariette,	āā.	ʒ j.
Sauge,	āā.	ʒ ij.
Romarin,		
Eſprit de vin rectifié,		℔ viij.
Eau de Méliſſe compoſée,		℔ j.
Eſprit de fleurs d'Oranges,		℥ 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 ſouci ; mais comme ces matieres 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 arabique,
Sommités de Marjolaine, } āā. . ℥ ij.
de Rue,
Sauge,
Caſtor, ... ℥ ij.
Macis, } āā. . . . . ℥ iv.
Cannelle, }
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 procede à la diſtillation pour tirer tout le ſpiritueux.

Remarques.

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 bétoine, &c. &c. mais nous croyons toutes ces ſubſtances fort inutiles, parce qu'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, parce qu'elles ne fourniſſent rien non plus dans la diſtillation.

Eau Thériacale.

℞ Racines d'Aunée,
Angéliques de Boheme, } āā. . ℥ j.
Souchet long,

Racines de Zédoaire,
Contrayerva,
Impératoire,
Valériane ſauvage,
Vipérine, } āā. . . ʒ j.

Ecorces récentes de Citrons,
d'Oranges,
Giroſles,
Cannelle,
Galenga,
Baies de Genievre,
de Laurier,
Sommités de Sauge,
de Romarin,
de Rue, } āā. . . ʒ ß.

Eſprit de vin rectifié,
Eau de Noix, } āā. . . . . ℔ iij.
Thériaque, ... ʒ 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 Vulnéraire ſpiritueuſe, ou *eau d'Arquebuſade.*

℞ Feuilles récentes de Sauge,
Angélique,
Abſinthe,
Sariette,
Fenouil,
Mentaſtrum,
Hyſope,
Méliſſe,
Baſilic,
Rue,
Thym,
Marjolaine, } āā. . . ʒ iv.

Romarin, Origan, Calament, Serpolet, Fleurs de Lavande,	*āā.*	℥ iv.
Eſprit de vin rectifié, ...		℔ viij.

On coupe groſſiérement toutes ces plantes : on les met infuſer pendant dix ou douze heures dans l'eſprit de vin : on procede 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 vulnéraire ſpiritueuſe*, & eau d'Arquebuſade.

Si l'on emploie de l'eau en place d'eſprit de vin, on obtient l'*eau vulnéraire à l'eau*, qui eſt blanche, laiteuſe, ſur laquelle ſurnage un peu d'huile eſſentielle qu'on ſépare ; on la nomme *eſſence vulnéraire*. L'eau vulnéraire 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 vulnéraire 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 vulnéraires 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'extravaſion du ſang après les chûtes & les foulures, les contuſions, &c. Elle eſt également bonne pour conſolider toutes les plaies récentes. Vertus. Doſe.

Eau vulnéraire 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 vulnéraire ſpiritueuſe, cela forme l'eau vulnéraire rouge par

infusion. Elle a les mêmes vertus que la précédente ; elle s'emploie de la même maniere.

Eau d'Emeraudes.

℞ Feuilles d'Angélique,
Tiges d'Angélique,
Feuilles de grande Absinthe,
Calament de montagne,
Laurier,
Rue,
Sauge,
Thym, } āā. . ℥ ij.

Menthe de jardin,
Persil, } āā. . . ℥ iv.

Romarin, ... ℥ j.

Esprit de Lavande,
Romarin, } āā. . . . . ℔ ij.

On coupe les plantes qui doivent être toutes récentes : on les met dans un matras : on verse pardessus les esprits de lavande & de romarin : on bouche le matras : on fait digérer ce mêlange 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'émeraudes.

Vertus. Cette eau a les mêmes vertus que l'eau vulnéraire : on l'emploie de la même maniere.

Eau Générale.

℞ Semences de Coriandre,
Carvi,
Seseli,
Cumin,
Anis,
Fenouil,
Aneth, } āā. . . . . ℥ i ß.

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,
Tanaiſie,
Matricaire,
āā. . . ℥ 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. . . ℥ j.

Fleurs de Romarin,
Lavande,
Stœchas arabique,
Sureau,
Oranges
Giroflée jaune,
Camomille romaine,
Safran,
āā. . . . ℥ iij.

Baies de Laurier,
Genievre,
Poivre long,
rond,
āā. . . . . . ℥ j ß.

Poivre à queue,
Macis,
Muſcades,
Girofles,
Cardamome,
Ecorces de Citrons,
d'Oranges,
āā. . . . . . ℥ iij.

Bois d'Aloës,
de Cedre,
Saſſafras,
Santal citrin,
Rhodes,
āā. . . . . . ℥ ij.

Caſcarille, ... ℥ iv.

Gomme Caragne,
Tacamahaca,
Myrrhe,
Benjoin,
Styrax Calamithe,
āā. . . . . . ℥ ß.

Caſtor, ... ℥ ij.
Opium, ... ℥ j.
Eſprit de vin rectifié, ... ℔ xv.

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 mêlange juſqu'à ce que la collection ſoit complete ; 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. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

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 ſanicle, de plantin, 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 fougere, &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.

Eſprit ardent de Cochléaria.

℞ Feuilles récentes de Cochléaria, . .	℔	xv.
Racines de Raifort ſauvage, ...	℔	vj.
Eſprit 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 matiere pilée dans le bain-marie d'un alambic : on verſe pardeſſus l'eſprit de vin : on couvre le vaiſſeau de ſon chapiteau : on laiſſe le mêlange en macération pendant dix ou douze heures : on procede 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 remede 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.

Remarques.

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 cochléarta ſouffre un léger degré de fermentation : il fournit, par la diſtillation, une liqueur vive, pénétrante & très-forte, mais qui ne peur conſerver ſa force que quelques ſemaines. Cette liqueur, au bout de ce temps, acquiert une odeur de croupi, & n'a qu'une ſaveur vapide. 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 maniere 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'éleve 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 alkaline volatile, & l'on ſe fondoit principalement ſur ce que la graine de ſinapi, qui eſt du nombre des anti-ſcorbutiques, fait effervеſcence avec le vinaigre.

Cartheuſer, dans le premier Tome de ſa Matiere 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 hypotheſes n'ont point été démontrées par des expériences ſuffiſantes. En effet, la ſubſtance âcre & volatile des plantes anti-ſcorbutiques ne fait aucune effervеſcence, 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 dernieres 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 cryſtaux 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 cryſtaux. Ces cryſtaux 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 cryſtaux pour de véritable ſoufre. L'eſprit de cochléaria, dont nous avons parlé plus haut, fournit pareillement de ſemblable ſoufre cryſtalliſé ; 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 alambic d'étain, une pellicule de ce métal, & le réduiſent en une pouſſiere ardoiſée, qui s'enleve avec les doigts. Cette matiere 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 aromatiques,

ques, il y en a beaucoup qui le font auſſi, les unes plus, les autres moins.

Eſprit carminatif de SILVIUS.

℞ Racines d'Angélique,		ʒ j.
Impératoire, Galenga minor,	āā.	ʒ j ß.
Baies de Laurier,		ʒ iij.
Semences d'Angélique, Livêche, Anis,	āā.	℥ ß.
Cannelle,		ʒ iij.
Ecorces récentes d'Oranges, Girofles,	āā.	ʒ j.
Feuilles de Romarin, Marjolaine, Rue, Baſilic,	āā.	ʒ j ß.
Gingembre, Muſcade, Macis,	āā.	℥ j ß.
Eſprit 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,		ʒ iv.
Réſine Elémi, Tacamahaca,	āā.	ʒ j.
Styrax liquide,		℥ ij.
Galbanum, Encens mâle, Myrrhe, Gomme de Lierre, Bois d'Aloës,	āā.	℥ iij.

Galenga minor,		
Girofles,		
Cannelle,		
Muſcade,		
Zédoaire,	*āā.* . .	ʒ j.
Gingembre,		
Feuilles de Diſtame de Crete,		
Aloës ſuccotrin,		
Succin préparé,		
Eſprit de vin rectifié, ...		℔ vj.

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 mêlange 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-peſtilentiel: il réſiſte à la gangrene: il eſt vulnéraire. 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 ulceres 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 vulnéraires & diurétiques.

Doſe.

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.

Remarques.

Il entre dans le baume de Fioraventi beaucoup de réſines pures, qui fourniſſent de l'huile eſſentielle qui s'éleve 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 du 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 troiſieme 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 ß.
de Girofles, } āā. . . . ℥ ß.
de Violettes, }
de Souchet long, }
de Calamus aromaticus, } āā. ℥ ij.
de Lavande, }
Eſprit de Néroli, ... gutt. x.

On mêle toutes ces liqueurs enſemble, & on conſerve le mêlange 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 déja donné la recette de l'eau de miel.

Eau Sans-pareille.

℞ Eſprit de vin rectifié, ...	℔ vj.
Huile eſſentielle de Bergamote, .	ʒ ij ß.
Citron, . .	ʒ ß.
Cédrat, . .	ʒ ij.
Eſprit de Romarin (1), . . .	ʒ 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 ß.

On mêle l'huile de jaſmin avec l'eſprit de vin, & on ſecoue le mêlange : 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, ...	ʒ j.
Eſprit de vin rectifié, ...	℔ j ß.

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, ...	ʒ 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, parce que 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, ... ℥ 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 ſont 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 matieres extractives & ſalines cryſtalliſables.

On remplit aux trois quarts & demi une cucurbite de grès, de vinaigre blanc ou rouge : on place le vaiſſeau dans un fourneau, diſpoſé de maniere 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 procede 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 ſixiemes 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 vinaigré diſtillé eſt un anti-putride fondant, pro- Vertus.

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 ſudorifique. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à une once.

Doſe.

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.

REMARQUES.

Il eſt de la derniere importance de n'employer que des vaiſſeaux de grès ou de verre pour la diſtillation du vinaigre, parce qu'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, parce que 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 jeter comme inutile la portion de vinaigre qui diſtille la premiere, 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 jeter.

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 deſſeche 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 empyreumatiqne, 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 entiérement 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 acheve de ſe décompoſer davantage lorſqu'elle éprouve l'action du feu, parce qu'elle eſt privée de la ſubſtance ſpiritueuſe qui lui donnoit du corps & de la volatilité.

Lorſque la liqueur de la cucurbite eſt parvenue à une conſiſtance ſyrupeuſe, elle eſt fort acide : elle dépoſe, par le réfroidiſſement, beaucoup de cryſtaux qu'on peut nommer *ſel eſſentiel de vinaigre*. Ce ſel ne differe en rien des cryſtaux de tartre, connus ſous le nom de crême de tartre; mais il differe eſſentiellement d'un mêlange 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 cryſtaux de tartre vitriolé, duquel on a ſéparé tout ce qui eſt en poudre : on le met dans un flacon, & on l'imbibe 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 mêlange comme le ſel volatil d'Angleterre.

Quelques perſonnes mêlent au tartre vitriolé de petits cryſtaux de ſel ſédatif, afin de mieux déguiſer ce mêlange : 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 cucurbite 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 procede 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 cucurbite le marc & une portion de vinaigre chargé de la partie extractive : on rejette cette matiere comme inutile.

On prépare de la même maniere 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 matieres 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.

Remarques.

Le vinaigre eſt une liqueur moins volatile que l'eau & l'eſprit de vin. Il s'éleve dans la diſtillation plus difficile-

(1) Je donnerai la maniere 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 déja été diſtillé ; mais comme il contient beaucoup de parties extractives, celui qu'on obtiendroit, 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'éleve 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 mêlange 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 perdroit le plus ſpiritueux & le plus fin de l'aromate de la lavande. Ce vinaigre fait de cette maniere 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 mêlange 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. légérement ſudorifique & anodin. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à demi-once. On le fait entrer dans les gargariſmes.

De la même maniere, on peut préparer les autres vinaigres, tels que ceux de :

Fleurs de Sauge,	Feuilles d'Eſtragon,
de Romarin,	Fleurs de Roſes rouges,
d'Œillet,	&c.

Vinaigre Scillitique.

℞ Squames de Scille ſeche, . . . ℥ 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 mêlange 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 ſeche dans la préparation de ce vinaigre ; elle contient une ſi grande quantité d'humidité, qu'elle affoibliroit le vinaigre & le feroit 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 mêlange 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 oximel, comme nous le dirons en ſon lieu.

Vinaigre Theriacal.

℞ 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 mêlange 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,
d'Abſinthe minor,
de Romarin,
de Sauge,
de Menthe,
de Rue, } āā. . ℥ ß.

Fleurs de Lavande, ... ℥ ij.
Calamus aromaticus,
Cannelle,
Girofles, } āā. . . ℥ ij.
Noix muſcades,
Gouſſes d'Ail,
Camphre, ... ℥ ß.
Vinaigre rouge, ... ℔ viij.

On prend tous ces ingrédients ſecs : on les pile groſſiérement : on prend les gouſſes 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 mêlange 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, ... ℔ 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 légérement ce mêlange 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 remede 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 vegeto-minérale*: nous en parlerons dans un inſtant.

REMARQUES.

On tire des doſes que nous indiquons, ordinairement, vingt-huit livres huit onces d'extrait, qui donne quarante-deux degrés au peſe-liqueur des ſels, & peſe 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 peſe, 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 cryſtaux 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 cryſtaux: 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 végéto-minérale, ou *Eau de Saturne.*

℞ Eau diſtillée, ...		℔ ij.
Extrait de Saturne liquide		ʒ ß.
Eau-de-vie, ...		ʒ ij.

On peſe ces trois liqueurs dans une même bouteille : on l'agite pour les mêler, & l'eau végéto-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.

REMARQUES.

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 légere pellicule, la liqueur fournit, par le refroidiſſement, des cryſtaux connus ſous le nom de *ſel de Saturne*. Les uns emploient du vinaigre en nature, d'autres du vinaigre diſtillé. De quelque maniere 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 végéto-minérale, ou au moins de l'eau de riviere très-pure, parce que la plupart des eaux contiennent beaucoup de ſélénite. Lorſqu'on ſe ſert d'une pareille eau, le mêlange devient blanc ſur-le-champ, & il ſe fait un inſtant après un précipité blanc : ces effets arrivent, parce que 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 végéto-minérale, mais un mêlange 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 entiérement 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 complétement; 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 ſucs 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 remedes 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 ſaveur déſagréable & rebutante de pluſieurs ſucs, 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 leſqu'elles les Anciens ont compoſé ces ſortes de remedes.

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 ſyrops 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 maniere; 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 particulieres, dont je parlerai dans un inſtant.

Le miel eſt blanc ou jaune. Le premier eſt le plus eſtimé, parce qu'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, déterſif, quelquefois apéritif, pectoral, 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 mêlange : on enleve 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 ſerre 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 ; il eſt ſeulement plus pur. Vertus.

Remarques.

La dépuration du miel ſe fait dans le deſſein de ſéparer quelques légeres matieres étrangeres 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 eſpece 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 quantit 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 long-temps ſur le feu. (1).

(1) Silvius fait la même obſervation : voyez ſon Ouvrage déja 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 derniere 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 differe 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 derniere, 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 eſpece 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 eſpece de ſel d'une matiere mucilagineuſe qui s'oppoſe à la cryſtalliſation. Lorſqu'on eſt parvenu à la troiſieme ou à la quatrieme 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 matiere mielleuſe qu'on ſépare des cannes à ſucre : il me ſuffit d'avoir démontré que ces matieres 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 matiere 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 ß
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, légérement laxatif : on le donne dans la toux, lorſqu'il eſt néceſſaire d'évacuer doucement l'humeur qui provoque la toux. La doſe eſt d'une pinte ou deux par jour, priſe par verres de trois à quatre onces chaque.

Doſe.

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 fait entrer dans des gargariſmes. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once.

Doſe.

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-

cement 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, parce que lorſqu'ils ſont candis, la vertu des drogues ne ſouffre aucune altération.

Uue 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 toujouts 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 entiérement 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, parce que, ſi elle étoit en ébullition, elle agiteroit le peſe-liqueur, & l'on ne pourroit point voir à quel degré il s'arrête.

L'oxymel a une ſaveur acide plus forte que celle du vinaigre pur ; mais elle paroît plus douce, parce que 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.

Ou cuit cet oxymel à petit feu, de la même maniere 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 rafraîchiſſant, humectant ; il adoucit, il modere les cours de ventre : on ne l'emploie que dans des lavements. Vertus.

La doſe eſt depuis une once juſqu'à quatre. 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 rafraîchir, & 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 des 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 hyſtériques : il pouſſe un peu par les urines. La doſe eſt depuis une once

Doſe. 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 matiere 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'arriere-faix ; mais comme ce remede eſt très-violent, il faut

Doſe. 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 entieres, . . ℥ iv.
Miel blanc dépuré, ... ℔ j ß.

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 laquel 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 hiſtériques ; 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 ß.

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.

REMARQUES.

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 leurs propriétés particulieres, & qu'ils n'ont pas les mêmes vertus : c'eſt un abus impardonnable que de faire de ſemblables ſubſtitutions.

D'autres ſont 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 facille de ſentir combien on doit peu compter ſur les vertus du miel de concombre

ſauvage, & ſur celles du miel ſcillitique, préparés de cette maniere. Ces médicaments, lorſqu'ils ſont bien faits & préparés fidélement, ne ſont pas dénués de vertus.

La Pharmacopée de Paris preſcrit de laiſſer liquéfier le miel avec le ſuc de concombre ſauvage, 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, parce qu'elle ſe perd pendant la longueur de l'ébullition qu'on eſt obligé de donner pour cuire ce miel.

Oxymel Colchique.

℥ Vinaigre colchyque, ... lb j.
Miel blanc, ... lb ij.

On met le vinaigre colchique dans une baſſine d'argent : on ajoute le miel : on fait cuire ce mêlange 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 remedes 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 remede dans les maladies dans leſquelles les ſérofités ſont trop abondantes, ou en ſtagnation dans quelques endroits, & lorſque la maladie doit être chaſſée par les urines : il croit ce remede 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.

Vertus.

Doſe.

REMARQUES.

La racine de colchique eſt ſi active, que M. Storck dit qu'en ayant appliqué ſur ſa langue un petit morceau ecraſé, 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 légere ſenſation de chaleur & d'aſtriction.

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 nitre 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 poumons. Les extrémités de 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, ...	ʒ viij.
	Eau bouillante, ...	℔ iv.
	Miel blanc, ...	℔ vj.

On met les roſes de Provins & les calices de roſes dans une cucurbite d'étain peu évaſée ; 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 boullant 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.

REMARQUES.

Quelques Pharmacopées recommandent d'employer une décoction de calices de roſes, parce que 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 ſinguliérement 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, lorſquils 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 celles 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-

médiatement après qu'il eſt cuit, un peu d'acide vitriolique, qui exalte & avive la couleur rouge conſidérablement : mais cette eſpece de miel devient noir au bout d'un certain temps, pour deux raiſons. 1° L'acide vitriolique s'unit, par le temps, d'une maniere 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 maniere 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 noir.

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, Bugloſe,	āā.	℥ viij.
Racines de Glaïeul,		℥ ij.
Gentiane,		℥ j.
Miel blanc,		℔ iij.
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 légérement : on la met dans une baſſine d'argent avec le miel & les ſucs dépurés : on fait cuire le tout à petit feu juſqu'en conſiſtance de ſyrop, ayant ſoin de

(1) Dans ma Diſſertation ſur l'Ether, page 62, 233, 236.

l'écumer : 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 ſéné.

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, il excite les mois, il convient dans l'aſthme. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once.

Vertus. Doſe.

REMARQUES.

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, parce qu'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 chaudieres, 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 enleve 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 légere 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 chaudiere, 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 entiérement par le refroidiſſement, (c'eſt ce que l'on nomme *ſucre cuit 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 matiere 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 pénetre peu à peu le ſucre, emporte avec elle une partie de la matiere ſyrupeuſe qui étoit reſtée, & elle s'égoutte par le petit trou du moule. Lorſque le ſucre eſt ſuffiſamment

égouttée& ſec, on le retire des moules : il eſt en morceaux roux ou gris, ou gris blanchâtres : c'eſt ce que l'on nomme *moſcouade* & *ſucre terré*, parce qu'on a appliqué de la terre à ſa ſurface pour le dépurer. 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 matiére 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 chaudiere, & une leſſive alkaline : 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 acheve 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 matiere 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 ſeche, on l'enleve : on en remet de nouvelle, qu'on a pareillement délayée dans de l'eau, & on répete cette manœuvre encore une fois ou deux. Lorſque la derniere argille eſt entiérement 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, parce qu'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, parce qu'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 parce qu'il jaunit considérablement en vieillissant comme s'il contenoit de l'ochre.

Le sucre & la castonade sont alimenteux, savonneux: 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. Vertus.

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 depuis une once jusqu'à quatre. Dose.

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 cryſtaux parfaitement réguliers : c'eſt ce que l'on nomme *ſucre candi*. On le ſépare de la liqueur ſyrupeuſe : on le met égoutter : & on le ſerre 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 cryſtaux, mais plus difficilement.

Les cryſtaux 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-artere & 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.

Remarques.

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 cryſtaux 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 cryſtaux ſans couleur, quoiqu'ils ſe forment dans des liqueurs très-colorées. Ces différences viennent de ce que les matieres extractives des végétaux ſont moins analogues au ſucre que la matiere 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 matieres, eſt quelquefois roux, & quelquefois il ſe trouve parfaitement blanc : ces différences viennent de la maniere plus ou moins réguliere 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 eſpeces de médicaments d'avec les conſerves molles, que l'on nomme auſſi conſerves liquides. Ces dernieres 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.

Sur dix-ſept onces d'infuſion de fleurs de violettes, on met,

Sucre concaſſée, ... ℔ ij.

On pile très-légérement, 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 légere fécule qui s'eſt précipitée: on peſe 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 entiérement 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 entiérement refroidi, on le paſſe au travers d'une étamine blanche, & on le ſerre 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 tempere la bile; il déſaltere dans les fievres ardentes & dans le rhume: il eſt un peu relâchant. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. **Doſe.**

Remarques.

Quelques perſonnes ſont dans l'uſage de ne point contuſer 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 légérement par le pilon.

Les violettes cultivées ſont préférables à celles qui viennent dans la campagne : ces dernieres 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, parce qu'elles perdent de leur bonté à meſure que la ſaiſon s'avance : celles qui paroiſſent les premieres ſont toujours plus belles & meilleures.

On préfere pour l'uſage de la Médecine, les violettes ſimples aux violettes doubles ; ces dernieres ont moins de couleur, moins d'odeur & moins de vertu.

Lorſque les violettes ſont rares & cheres, 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, parce que 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 commencements 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 mêlange 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 premiere fois: la couleur des fleurs de violettes qu'on fait infuſer, n'eſt preſque point altérée par la premiere infuſion : ces fleurs ne ſont pas même décolorées à la troiſieme 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 cryſtalliſe quelques 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 légere évaporation qui eſt, proportion gardée, plus conſidérable lorſqu'on opere 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-

tres 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 légérement 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, parce qu'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 épaiſſir 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 devroit de même ſe faire avec les fleurs ſeches, parce que 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'Œillet 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 tranſpi-
Doſe. ration, parce qu'il eſt légérement ſudorifique : la doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Syrop de Cochléaria.

℞ Suc dépuré de Cochléaria, ... ℥ viij.
Sucre blanc, ... ℥ xv.

On dépure le ſuc de cochléaria de la maniere que nous l'avons dit à l'article des ſucs dépurés : on le met dans un matras avec le ſuc réduit en poudre groſſiere : 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 entiérement 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 maniere tous les ſyrops des ſucs dépurés qui contiennent les principes volatils ou aromatiques, ainſi que ceux des eaux diſtillées odorantes, & des ſucs acides, comme ſont,

Les Syrops de Suc,	*Eaux diſtillées*,	*Sucs acides*,
de Creſſon,	des Cannelle,	de Limons, ou de Citrons,
de Beccabunga,	de fleurs d'Oranges,	de Berberis,
de Cerfeuil, &c.		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 méſentere. 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.

Le cerfeuil contient du ſoufre, comme les plantes anti-ſcorbutiques. J'en ai tiré de la même maniere que nous l'avons dit à l'article de l'eſprit de cochléaria.

Remarques.

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 ſucs acides dont nous parlons, comme ſe faiſant de la même maniere, 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 complete, procurer au mêlange un degré de chaleur égal à celui de l'eau bouillante: les parties volatiles des ſucs anti-ſcorbutiques ont le temps de ſe diſſiper: les aromates des eaux diſtillées perdent beaucoup de leur odeur agréable, & les ſucs acides acquierent 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 ſucs 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 mêlange 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, parce que 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, parce qu'il ne contient que l'eſprit recteur & la portion d'huile eſſentielle la plus tenue, 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 maniere ſuivante.

On frotte l'écorce jaune d'un citron contre un morceau de ſucre : par ce moyen, le parenchyme 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, parce que 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 tranſparance 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 ſucs acides, comme ſont ceux de limons, de coings, de berberis, de grenades, &c. parce que ces ſucs 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. Vertus. Doſe.

Syrop de fleurs d'Oranges. 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 légérement ſudorifique : il modere les vapeurs hyſtériques. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

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. Vertus.

Syrop de Berberis. Il eſt aſtringent & rafraîchiſſant : il convient dans les cours de ventre qui proviennent de Doſe.

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, légérement aſtringent : il convient dans les ſoifs ardentes : il tempere l'ar-
Doſe. deur de la bile. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Juſqu'à préſent nous n'avons parlé que des ſyrops qui n'exigeoient aucune manipulation pour connoître leur cuiſſon, parce que 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'ont fait uſage du peſe-liqueur.

Syrop de Capillaire.

℞ Capillaire de Canada, ... ℥ j.
Faites infuſer pendant douze heures dans
Eau bouillante, ... ℔ iv
Coulez avec expreſſion, diſſolvez
Caſſonade, ... ℔ iv.

Clarifiez le tout avec quelques blancs d'œufs : faites cuire en conſiſtance de ſyrop : paſſez au travers d'un blanchet, & ſerrez 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, incifif, atténuant,
Doſe. expectorant : il adoucit la toux. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Remarques.

On préfere 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 groſſiérement, 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, parce que, 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 entiérement 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 mêlange, 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. Lorque cette écume commence à perdre de ſon volume, on l'enleve avec une écumoire, & on la met égoutter ſur une étamine: ſi, quelques inſtants après, il ſe forme encore de l'écume, on l'enleve 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 légérement. 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 & légérement 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 entiérement refroidi, on en fait tomber de haut une cuillerée, goutte à goutte, s'il eſt bien cuit, la derniere 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 entiérement refroidi, la température étant à dix degrés au deſſus de la glace. Cette regle 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-deuxieme degré, il eſt ſuffiſamment cuit ; alors on coule le ſyrop. Cette regle, & 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 cuitte 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, parce qu'elle eſt moins ſujette à ſe cryſtalliſer & 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 on 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 mêlange avec de la caſſonade : d'autres le font avec du miel. Enfin il y a des gens qui mêlent parmi ces mêlanges, des mucilages de gomme arabique, ou de racines mucilagineuſes, mais toujours ſans capillaire, parce que, 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, ... ʒ 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 ʒ xiv.

Faites chauffer au bain-marie, pour diſſoudre le ſucre : ſerrez le ſyrop dans des bouteilles qui bouchent bien.

Il convient dans la phthiſie & les ulceres internes de la potrine : il eſt vulnéraire, & conſolide les plaies inter- Vertus.

nes : il eſt anti-putride. Les Anglois en font beaucoup d'uſage. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Doſe.

REMARQUES.

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 caracteres très-équivoques, & qu'on ne rencontre jamais deux fois. Les Droguiſtes diſtinguent ces baumes par d'autres caracteres, 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 légeres.

Si l'on veut que ce ſyrop ſoit plus chargé de parties balſamiques, on peut le faire de la maniere 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 mêlange 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 entiérement 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.

℞ Roſes de Provins onglées & séchées, . . . ℔ ß.
Eau bouillante, ... ℔ iv.
Caſſonade, ... ℔ ij ß.

On met les roſes dans une cruche de grès, ou dans une petite cucurbite d'étain : on verſe pardeſſus 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 légérement, pour les raiſons que nous avons dites à l'article du miel roſat : on diſſout le ſucre dans cette infuſion : on clarifie le mêlange avec deux blancs d'œufs, & on fait cuire le tout en conſiſtance de ſyrop.

Ce ſyrop eſt aſtringent & fortifiant : il convient dans les diarrhées, la dyſſenterie, le vomiſſement de ſang. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Syrop de Tuſſilage ou *de Pas-d'âne.*

℞ Fleurs de Pas-d'âne récentes, ... ℔ j.
Eau bouillante, ... ℔ iij.
Caſſonade, ... ℔ ij ß.

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 poitrine : il eſt adouciſſant & expectorant. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once. Vertus. Doſe.

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 vers ; il eſt un aſſez bon emménagogue. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Syrop d'Armoiſe.

Il ſe prépare de la même maniere 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. **Doſe.**

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. **Doſe.**

Les Syrops

de Bourrache , de Bugloſe ,
de Chicorée , d'Ortie minor ,

ſe préparent de la même maniere.

Syrop d'Althæa ou *de Guimauve.*

℞ Racines de Guimauve récentes , . . . ℥ 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 mêlange 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, parce qu'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 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 & demie. Vertus. Doſe.

Syrop de Mûres.

℞ Mûres un peu avant leur maturité, } āā. . ℔ iv.
Sucre blanc en poudre groſſiere, }

On met dans une baſſine d'argent les mûres entieres, & le ſucre en poudre groſſiere : on mêle légérement, 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 ſerre 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 & de la gorge : on le mêle dans les gargariſmes : on le donne auſſi pour le rhume. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Remarques.

Ce ſyrop eſt viſqueux : on reconnoît ſa cuiſſon d'une maniere 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 entiérement 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 entieres; 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 entieres dans le ſucre: on fait prendre quelques bouillons pour faire cuire le ſyrop, & on procede 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 groſſiere: on fait chauffer ce mêlange 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 fievre, & la trop grande chaleur. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once & demie dans un verre d'eau ou de tiſane appropriée.

Doſe.

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 mêlange, 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 plus fait pour l'agrément que pour l'uſage médicinal ; il rafraîchit ; il tempere l'ardeur de la ſoif: on en met une cuillerée à bouche dans un verre d'eau. Ce ſyrop eſt on ne peut pas plus agréable, fait ſuivant cette recette. Vertus. Doſe.

Syrop d'Ecorces de Citrons.

℞ Ecorces récentes de Citrons, ... ℥ v.
Eau chaude, } āā. . . . . ℔ ij.
Sucre blanc, }

On met les écorces de citrons dans une cucurbite d'étain : on verſe pardeſſus l'eau preſque bouillante : on couvre le vaiſſeau : on tient l'infuſion dans un lieu chaud pendant douze heures : on coule l'infuſion ſans expreſſion : on ajoute le ſucre : on fait cuire le tout au bain-marie, juſqu'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. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once. Vertus. Doſe.

Syrop de Quinquina à l'eau.

℞ Quinquina concaſſé, ... ℥ iv.
Eau pure, ... ℔ iv.
Sucre blanc, ... ℔ j.

On met le quinquina dans l'eau froide : on le laiſſe infuſer 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.

Doſe. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

REMARQUES.

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'évider 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 ß.

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 groſſiere : 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.

Remarques.

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 entiérement : 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, parce que 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.

REMARQUES.

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 entiérement cuit, parce qu'alors il ſe convertiroit tout en pulpe, qui retiendroit tout le liquide du chou. On ne doit exprimer que doucement & légérement, parce que 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 déja 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 préfere 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, parce qu'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 empêche l'avortement. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once. Vertus. Doſe.

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 déja 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 déja 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, . ℥ 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 groſſiere, & 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, & ſerrez-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 maniere.

On peut conſulter les vertus de ces plantes pour connoître celles de ces ſyrops.

Remarques.

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 légere 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 premiere méthode.

Des Syrops compoſés altérants.

Les ſyrops compoſés altérants ſe ſont de même que les ſyrops ſimples, ſans diſtillation, & par la diſtillation. Nous examinerons d'abord le 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, ...		ʒ 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 groſſiere 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 mêlange 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 mêlange 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 ſerre dans des bouteilles qui bouchent bien : c'eſt ce que l'on nomme *ſyrop d'orgeat.*

Il doit donner au peſe-liqueur trente degrés lorſqu'il eſt bien chaud, & trente-deux degrés lorſqu'il eſt refroidi.

Vertus. Doſe. 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.

Remarques.

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 mêlange, & 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 nager 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, parce qu'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, parce qu'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, parce qu'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 maniere 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 entiérement 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 légeres, 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 maniere. Le

ſyrop d'orgeat ainſi ſéparé n'eſt point gâté pour cela : il faut avoir ſoin de mêler cette matière 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 étrangeres, 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, parce qu'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 de la gorge & de la trachée artere : 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 juſqu'à une once. Vertus. Doſe.

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, ...	ʒ iij.
	Caſſonade, ...	℔ 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 mêlange juſqu'en conſiſtance de ſyrop.

Ce ſyrop d'opium eſt un calmant infiniment plus sûr que 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 un gros juſqu'à une once. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

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, ... ʒ ij.

On mêle exactement ces deux liqueurs, & on les conſerve dans une bouteille.

Vertus. Doſe. 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.

REMARQUES.

On faiſoit autrefois ce ſyrop en torréfiant enſemble un mêlange 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, parce qu'il eſt difficile de ſaiſir conſtamment le même point de torréfaction.

Syrop de Glauber.

℞ Fleurs argentines de régule d'antimoine, . ʒ ß.

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 fievres intermittentes ; on le croit diaphorétique & propre dans les maladies ſcrophuleuſes. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à deux onces. Vertus. Doſe.

Syrop de Corail.

℞ Corail rouge préparé, ... ℥ 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 peſe 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 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 juſqu'à une once. Vertus. Doſe.

Remarques.

Nous avons déja 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 ſont ; 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, parce que dans le commencement, elle ſe fait avec une vive efferveſcence & gonflement conſidérable ; ſi le vaſe étoit trop petit, la matiere paſſeroit par-deſſus les bords du vaiſſeau.

Syrop des cinq Racines apéritives.

℞ Racines d'Ache, de Fenouil, de Perſil, de petit Houx d'Aſperges,	} *āā.*	℥ iv.
Eau, ...		q. ſ.
Caſſonade, ...		℔ v.

On lave les racines : on les coupe groſſiérement : 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 mêlange 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 méſentere : il pouſſe par les urines : il convient dans l'hydropiſie, la gravelle, & pour faire couler la bile. **Doſe.** La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once.

Syrop d'Altæa ou de guimauve compoſé.

℞ Racines de Guimauve récentes, . . .		℥ ij.
d'Aſperges, de Réglisſe, de Chiendent,	} *āā.* . . .	℥ j.
Feuilles de Guimauve récentes, Pariétaire, Pimprenelle, Plantin, Capillaire,	} *āā.* .	℥ j. ß

Eau, ... ℔ xij.
Sucre, ... ℔ vj.

On nettoie les racines : on les coupe groſſiérement : on les fait bouillir pendant cinq à ſix minutes : on hache groſſiérement les herbes, après les avoir nettoyées & lavées, & on les met dans la décoction des racines. On fait bouillir le tout pendant huit ou dix minutes. Enſuite on paſſe la décoction, en exprimant le marc modérément : on fait diſſoudre le ſucre dans la décoction : on clarifie le tout avec trois ou quatre blancs d'œufs : on le fait cuire juſqu'en conſiſtance de ſyrop, ayant ſoin de l'écumer, & on le paſſe au travers d'un blanchet, lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit.

Il adoucit la pituite âcre qui deſcend ſur la poitrine & les reins : il facilite l'expectoration : il pouſſe par les urines : il chaſſe le ſable des reins : il eſt propre pour la colique néphrétique. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. *Vertus.* *Doſe.*

Syrop d'Abſinthe compoſé.

℞ Sommités ſeches d'Abſinthe major, minor, } *āā.* ℥ iv.
Roſes de Provins ſeches, ... ℥ ij.
Cannelle, ... ʒ iij.
Sucs de Coings, } *āā.* . . . . ℔ ij ℥ iv.
Vin blanc, }

On coupe menu les ſommités d'abſinthe : on les met dans un matras avec les roſes & la cannelle concaſſée : on verſe par deſſus le vin blanc & le ſuc de coings : on bouche le matras avec du parchemin qu'on aſſujettit avec du fil : on fait digérer le mêlange pendant vingt-quatre heures à une douce chaleur : alors on paſſe avec expreſſion, on filtre la liqueur au travers du papier gris, & on la mêle avec moitié de ſon poids de ſucre. On fait évaporer à une chaleur douce l'humidité ſurabondante, juſqu'à ce que le mêlange ait acquis la conſiſtance requiſe. La partie ſpiritueuſe du vin ſe diſſipe : on n'a pas intention qu'elle reſte, mais ſa portion extractive fait partie de ce ſyrop.

Il fortifie l'eſtomac, aide à la digeſtion, arrête les diarrhées : il convient dans les coliques venteuſes, dans les *Vertus.*

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, Régliſſe,	āā.	ʒ j.
Cacao,		ʒ ij.
Semences de Melon,	āā.	ʒ iij.
Concombre, Laitue, Mauve, Pavot Blanc,	āā.	ʒ j.
Orge mondé, Dattes,	āā.	ʒ ij.
Sebeſtes, Jujubes, Pignons doux, Piſtaches, Feuilles de Pulmonaire,	āā.	ʒ ß.
Fleurs ſeches de Violettes (1), Nénuphar,	āā	ʒ j.
Eau,		℔ xlj.
Caſſonade,		℔ iv.
Eau eſſentielle de fleurs d'Oranges,		ʒ 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 ratiſſée & coupée par petits morceaux.

On torréfie la cacao pour en ſéparer l'écorce extérieure : on le concaſſe groſſiérement 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 légérement. 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. Vertus. Doſe.

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, de petite Conſoude,	āā.	℥ iv.
de Plantain, de Pimprenelle, de Centinode,	āā.	℥.
Fleurs ſeches de Tuſſilage, Roſes rouges,	āā.	℥ j.
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 groſſiérement : on fait du tout une décoction qu'on

paſſe en exprimant légérement, & 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 modere les cours de ventre.

Doſe. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Syrop anti-ſcorbutique.

℞ Feuilles de Cochléaria, Beccabunga, Creſſon d'eau, } āā . . . ℔ j ß.
Racines de Raifort,

On netroie 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 mêlange à la preſſe, pour en tirer le ſuc qu'on ne clarifie point. Enſuite

℞ Suc ci-deſſus, ... ℔ iij.
Suc d'Orange amere, ... ℥ xx.
Cannelle concaſſée, ... ℥ j.
Ecorces d'Orange amere récentes, . ℥ j.

On met toutes ces choſes dans un matras qu'on bouche exactement : on laiſſe macérer ce mêlange 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 ß.
Sucre blanc en poudre groſſiere, . . . ℔ 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-bouillanre, 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 peſe-liqueur 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 gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Remarques.

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 dernieres étant beaucoup plus dures, ſe pileroient inégalement : le ſuc qu'elles fourniſſent eſt beaucoup moins abondant que celui des plantes ; mais celui de ces dernieres les délaie, & fait qu'on l'obtient en plus grande quantité. On exprime ce mêlange le plus fortement qu'il eſt poſſible, par le moyen d'une bonne preſſe, afin d'avoir le plus qu'on peut de ſuc de racines, parce que 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 pénetrent 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 maniere 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 maniere plus intime les principes volatils avec les autres ſubſtances : le mêlange 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, de Calament, d'Origan,	āā.	℥ j ß.
de Sauge, Bétoine, Romarin,	āā.	℥ ß.
Semences de Rue, Pivoine, Fenouil,	āā.	ʒ iij.
Cannelle, Gingembre, Racines d'Acorus verus (1),	āā. . .	ʒ ij.
Eau chaude, ...		℔ viij.
Caſſonade, ...		℔ iv.

On coupe groſſiérement 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 ſoumet ce mêlange 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 mêlange au bain-marie pour faire diſſoudre le ſucre.

D'une autre part, on paſſe avec expreſſion la décoction

(1) Les Diſpenſaires demandent le jonc 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 ſerre dans des bouteilles qu'on bouche bien. Vertus.

Ce ſyrop eſt céphalique, hyſtérique, fortifie l'eſtomac, chaſſe les vents, excite les menſtrues, aide à la reſpiration dans l'aſthme, & pouſſe par la tranſpiration. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Doſe.

Remarques.

Quelques Pharmacopées recommandent de laiſſer macérer ce mêlange pendant deux jours, avant de le ſoumette 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 maniere 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, Raiſins, Régliſſe,	*āā.*	℥ ij.

Feuilles de Bourrache, Chicorée ſauvage,	āā.	℥ iij.
Eau commune, ...		℔ 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, ...		℔ iij.
Racines d'Enula campana récentes, de Tuſſilage,	āā.	℥ ij.
Capillaire de Canada, ...		℥ j.
Romarin, Fleurs de Stœchas,	āā.	℥ ß.
Semences d'Anis, ...		℥ vj.
Fleurs ſeches de Violettes, Bourrache, Bugloſe,	āā.	℥. iij.

On hache groſſiérement toutes ces ſubſtances, à l'exception des fleurs & de la ſemence d'anis : on concaſſe cette derniere : on met le tout dans un bain-marie d'étain : on verſe par deſſus la décoction ci-deſſus, & bouillante : on laiſſe infuſer ce mêlange 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, ...	℔ j.
Miel blanc, ...	℔ iiij.

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 ſyrops.

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 anti-ſcorbutiques, & 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 Glaïeul, d'Aunée, de Ronce, de Pivoine, d'Ache de montagne, de Fenouil,	āā.	. . ℥ ß.
Feuilles de Pouliot, d'Origan, de Calament, Cataire, Méliſſe, Sabine, Marjolaine, Hyſope, Marrube blanc, Chamædrys, Hypericum, Matricaire, Bétoine, Rue, Baſilic,	āā.	. . ℥ iij.
Semences d'Anis, de Perſil, de Fenouil, de Daucus, de Nielle,	āā.	. . ℥ iij.
Spicanard,		
Cannelle,	. . . . .	℥ j.
Hydromel,	. . . . .	℔ xviij.

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 mêlange, & 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 appaiſe la colique venteuſe : il eſt céphalique : il excite l'urine. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à demi-once.

Doſe.

Syrop de Viperes.

℞ Viperes vives, ... N° 12.
Santal Citrin, Canelle, } āā. . . . . ʒ ij.
Squine, Salſepareille, } āā. . . . . ʒ j.
Semence de petit Cardamome, Muſcade, Bois d'Aloës, } āā. . . . ʒ ij.
Vin blanc, Eau de fleurs d'Orange } āā. . . . . ℔ ij

Ce ſyrop doit ſe faire en trois temps.

1°. On coupe la tête des vipercs : on ôte la peau & les entrailles, & après avoir coupé le corps par morceaux, on la met ainſi que le foie & le cœur dans un vaiſſeau convenable, avec deux livres d'eau : on le 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 ſalſepareille & 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 mêlange au bain-marie pendant deux ou trois heures. Alors on le diſtille ponr 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,

℞ 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 enſſemble 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, parce que, quoiqu'elle ſoit détachée du corps, elle eſt en état de mordre encore & de produire des funeſtes accidents, comme lorſque la vipere eſt entiere, même pluſieurs heures après. Lorſque le 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, parce qu'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 Syrops purgatifs ſimples.

Syrop de fleurs de Pêchers.

℞ Fleurs de Pêchers, ...	℔ iv.
Eau bouillante	℔ xij
Sucre, ...	℔ ij ß.

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 mêlange 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 juſquà 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 obſtructions & dans les maladies de vers. La doſe eſt depuis
Doſe. 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.

REMARQUES.

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 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 juſquà une once & demie. Vertus. 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 épaiſſir 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 groſſierement 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 mêlange avec quelques blancs d'œufs : on le fait bouillir pour l'écumer, & on le fait cuire en conſiſtance de ſyrop : on le paſſé 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.

Remarques.

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 troiſieme 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, ... ℔ i ß.
Oxymel ſimple, ... ʒ 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 excite le vomiſſement. On le donne dans l'aſthme: il diviſe les humeurs épaiſſes qui embarraſſent la poitrine: il décharge le cerveau: il leve les obſtructions. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à deux onces. *Vertus.* *Doſe.*

Syrop de Roſes pâles compoſé.

℞ Roſes pâles, ... ℔ xij.
Séné mondé, ... ʒ iv.
Agaric, ... ʒ ij.
Semences d'Anis, ... ℥ iv.
Gingembre, ... ℥ ij.
Suc de Citron, ... ʒ vj.
Eau, ... ℔ vj.
Caſſonade, ... ℔ x j.

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 mêlange 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 décoction 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. Doſe. Ce ſyrop eſt un fort bon purgatif : il purge les humeurs bilieuſes. La doſe eſt depuis une demi-once juſqu'à deux onces.

Remarques.

Quelques Diſpenſaires font entrer dans la recette de ce ſyrop demi-once de crême 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 entiérement. Comme la crême 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 crême 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 entiérement refroidi.

Syrop de Chicorée compoſé.

℞ Racines de Chicorée ſauvage, ... ℥ iv.

Racines de Piſſenlit, Chiendent,	āā.	ʒ j ß.
Feuilles de Chicorée ſauvage,		ʒ vj.
Piſſenlit, Fumeterre, Scolopendre,	āā.	ʒ iij.
Cuſcute, Baies d'Alkekenge,	āā.	ʒ ij.
Rhubarbe,		ʒ vj.
Santal citrin, Cannelle,	āā.	ʒ ß.
Caſſonade,		℔ vj.
Eau pure,		q. ſ.

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 groſſiérement, & les baies d'alkekenge entieres : 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 entiere 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 entiérement 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 peſe-liqueur & trente-quatre degrés lorſqu'il eſt froid. Ce ſyrop fait couler doucement la bile : il purge en fortifiant : 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 les purger doucement, & pour diſſiper les convulſions. Vertus. Doſe.

Doſe. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à quatre : on le mêle avec le double de ſon poids d'huile d'amandes douces.

REMARQUES.

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 complétement ; ce qui eſt un inconvénient parce que 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 légérement 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, ... ℔ iv.
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 entiérement refroidi. Il faut que ce nouet ſoit très-lâche, parce que les matieres qu'il contient ſe gonflent prodigieuſement. Ce ſyrop doit donner au peſe-liqueur, tandis qu'il eſt chaud, trente degrés, & trente-trois lorſqu'il eſt froid.

Ce ſyrop eſt un fort bon purgatif minoratif: il eſt apéritif, hyſtérique, il provoque les mois aux femmes. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à deux onces. Vertus. Doſe.

Syrop de Pommes helléboré.

℞ 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 mêlange 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, ... ℥ ß.

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

Doſe. femmes. On en donne aux fous. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Syrop Magiſtral aſtringent.

℞ Santal citrin, } āā. . . . . ʒ ij.
Cannelle, }
Roſes rouges, ... ℥ ij.
Décoction de Plantain, ... ℔ ij.
Eau Roſe, ... ʒ 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 mêlange, 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, ... ℥ j ß.
Ecorces de Myrobolans citrins, } āā. . . ℥ 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 pardeſſus l'eau bouillante: on laiſſe infuſer ce mêlange 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. . . . . ℥ iv.
Caſſonade, ... ℔ 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 légérement purgatif : il fortifie & reſſerre : il convient dans les foibleſſes d'eſtomac & des entrailles : il reſſerre doucement après avoir évacué. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

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 répétions.

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 inſuſions, les décoctions, &c. mais ces liqueurs tiennent en diſſoluion des matieres extractives mucilagineuſes très-fermenteſcibles ; elles ſervent comme de levain, facilitent & accélerent 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 mouſſeux, 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, parce que 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 opiniâtrement cette derniere 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 cryſtaux : ces cryſtaux 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 cryſtalliſât ainſi ; mais c'eſt ce qui n'arrive pas. Il ſe cryſtalliſe 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 paroiſſoient très-éloignés de la fermentation, parce qu'ils étoient bien cuits, deviennent défectueux auſſi promptement que ceux qui n'étoient pas ſuffiſamment cuits, principalement lorſque les bouteilles ne ſont pas entiérement 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 phénomenes n'arrivent point, lorſque les bouteilles ſont entiérement 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 maniere 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 raccommodés un grand nombre de fois, parviennent à la fin à une tranquillité parfaite, parce que tous les principes fermenteſcibles ſe ſont détruits & diſſipés ſucceſſivement. J'ai vu des ſyrops qui étoient faits depuis environ quatre-vingts 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 entiérement, quoiqu'il ſoit mêlé avec des matieres 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 phénomene a lieu dans les bouteilles qui ſont en vuidange : cela vient d'une légere humidité qui s'éleve 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, faute 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 acides & 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 des ſucs 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 opere. 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 cryſtaux.

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, entiérement 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-

matiſent ces ſyrops avec un peu d'eau vulnéraire faite à l'eau, pour les mieux déguiſer.

Regles générales pour les proportions de Sucre & de Liqueurs qui entrent dans la compoſition des Syrops.

Pour les infuſions, les décoctions & les ſucs 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 ſucs 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, parce que ces liqueurs ne ſont pas ſuſceptibles de ſe gâter, comme celles qui ſont la baſe des ſyrops. 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 ſucs dépurés, les liqueurs diſtillées, tant aqueuſes que ſpiritueuſes, & les ſyrops. 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 ſaveur, lorſqu'elles ſont ſéparées, & qui en acquierent l'une & l'autre par le mélange. Il y a un grand nombre de ſubſtances, à la ſaveur 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 ſaveur, 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 conviendroit 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 ſont, le plus ſouvent, que de mauvaiſes liqueurs, comme, par exemple, la plante que l'on nomme *botrys* : elle a une odeur & une ſaveur 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 ſaveur, celles qui peuvent faire de bonnes liqueurs. Tout ceci prouve évidemment que les ſaveurs 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 lumieres ſur la phyſique des odeurs & des ſaveurs, & 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 matiere, en donnant quelques exemples de chaque eſpece 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 diſtilllation.*

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 rappeller 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 ſaveur de phlegme d'eau-de-vie, ne peut faire ques 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 mêlange : on enleve 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 mêlange pendant un mois ou ſix ſemaines : alors on le paſſe au travers d'un linge propre, en exprimant le marc légérement : on filtre ce ratafia au travers d'un papier gris, & on le conſerve dans des boureilles qui bouchent bien.

Vertus. Le ratafia de fleurs d'oranges eſt une liqueur de tables. Si on le conſidere 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 riviere, }
Sucre, ... ℔ iv.
Semences d'Angélique, ... ℥ j.
Tiges d'Angélique, ... ℥ iv.
Amandes ameres, ... ℥ iv.

On concaſſe groſſiérement 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 entieres, ... ℥ j ß.
Eau-de-vie à 24 degrés, ... ℔ iij.
Sucre, ... ℔ ij ß.
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 mêlange juſqu'à ce qu'il ſe ſoit éclairci, ou on le filtre au travers d'un papier gris.

Aniſette de Bourdeaux.

On trouve dans le commerce une ſorte de Ratafia légérement 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 maniere de préparer cette liqueur qui eſt aſſez agréable.

℞ Eau de riviere, ... ℔ ij.
Eſprit de vin à 30 degrés, ... ℔ j.
Huile eſſentielle d'Anis, ... gutt. ij.
Sucre royal, ... ℥ j ß.

On mêle toutes ces ſubſtances enſemble, & on tire par inclination la liqueur lorſqu'elle s'eſt bien éclaircie, ou on la filtre au travers du papier Joſeph.

Eſcubac.

℞ Saffran gatinois, ... ℥ ij.
Dattes, } āā. . . . . ℥ iij.
Raiſins de damas, }
Jujubes, ... ℥ iv.
Anis, ... ℥ ß.
Cannelle, } āā. . . . . ℥ j.
Coriandre, }
Sucre caſſé par morceaux, ... ℔ iv.
Eau-de-vie à 26 degrés, ... pint. iv.

On met dans une cruche le ſafran, les dattes & les jujubes dont on a ſéparé les noyaux, enſuite les autres ſubſtances : on verſe l'eau-de-vie pardeſſus, & on laiſſe ce mêlange 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 pardeſſus l'eau bouillante ; on laiſſe infuſer ce mêlange pendant vingt-quatre heures , enſuite on le paſſe en l'exprimant légérement : 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.

REMARQUES.

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'ure & 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 maniere que nous venons

nons de le dire : il eſt infiniment plus agréable que par tout autre procédé.

Ratafia du Commandeur de CAUMARTIN.

℞ Racines d'Arrête-bœuf,
de Cynorrhobon,
Guimauve,
Sceau de Salomon,
Chardon Roland,
Conſoude major, } āā. . . . ℥ ij.
Muſcade, ... ℥ j.
Semences d'Anis, ... ℥ vj.
Baies de Genievre, ... ℥ j.
Sucre, ... ℔ ij
Eau-de-vie, ... ℥ j.

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 groſſiere : on agite le mêlange 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. Vertus. Doſe.

Maraſquin de Zara.

℞ Eſprit de Ceriſes noires, ... ℥ ij ß.
de Framboiſes, ... ℥ ij.
de Vin rectifié, ... ℥ viij.
Eau, ... ℔ j ß.
Sucre royal, ... ℥ vj.

On fait diſſoudre le ſucre dans l'eau, & on ajoute les liqueurs ſpiritueuſes : on laiſſe le mêlange tranquille juſqu'à ce qu'il ſe ſoit éclairci, & on le tire par inclination. L'eſprit de ceriſes noires, connu ſous le nom de *Kerſe-*

waſer, 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 la diſtillation.

Eau Divine.

℞ Eſprit de vin rectifié,			Pint. iv.
Huile eſſentielle de Citron,	}	āā.	ʒ ij.
Bergamote,	}		
Eau de fleurs d'Oranges,			ʒ 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,		℔ 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 vérole. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à deux onces. **Doſe.** On fait un grand uſage de l'eau divine pour la table, parce que cette liqueur eſt fort agréable à boire.

Remarques.

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.	ʒ j ß
Aloës,	}		

Giroſle, Muſcade, } āā. . . . . ʒ iij.
Safran, ... ʒ j.
Cannelle, ... ʒ vj.
Eſprit de vin rectifié, ... ℔ 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, ... ʒ iv.
Réglifſe coupée groſſiérement, . . . ʒ ß.
Figues graſſes, ... ʒ iij.
Eau bouillante, ... ℔ viij.
Sucre, ... ℔ xij.
Eau de fleurs d'Oranges ordinaire, . . ʒ xij.

On hache groſſiérement le capillaire : on le met dans un vaiſſeau convenable, avec la réglifſe coupée, & les figues graſſes auſſi coupées en deux : on verſe par-deſſus l'eau bouillante : on couvre le vaiſſeau : on laiſſe infuſer ce mêlange pendant vingt-quatre heures : on paſſe enſuite, en exprimant légérement 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 mêlange 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. Vertus. Doſe.

Ratafias faits avec les ſucs dépurés.

Ratafia de Coings.

℞ Suc dépuré de Coings, ... ℔ vj.
Eau, Eſprit de vin rectifié, } āā. . . . . ℔ iij.

Sucre, ...	℔ ij ℥ vj.
Cannelle concaſſée, ...	℥ iij.
Coriandre concaſſée, ...	℥ ij.
Girofle concaſſé, ...	℈ j.
Amandes ameres, ...	℥ ß.
Macis, ...	℥ ß.

On fait diſſoudre le ſucre dans l'eau & dans le ſuc de coings : on ajoute les autres ingrédients : on conſerve ce mêlange 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 viſceres.

Ratafias préparés par la fermentation.

Vin de Ceriſes.

℞ Suc de Ceriſes, ...	℔ c.
Sucre, ...	℔ vij.
Eſprit de vin rectifié, ...	℔ iij.

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 le 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, parce qu'il eſt ajouté après la fermentation, & qu'il conſerve ſa ſaveur ſucrée.

Des Confitures.

Les confitures ſont de deux eſpeces : ſavoir, liquides & ſolides. Les unes & les autres ſont faites pour conſerver, par le moyen du ſucre, les ſucs de certaines matieres, ou la ſubſtance en entier, mais particuliérement pour être agréables. Les premieres portent le nom de gelées, & les autres ceux de conſerves liquides & de cónſerves ſeches, ſoit qu'on les conſidere 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 atribuer 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 ſucs 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 de gelées.

Tous les ſucs 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 maniere 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 formet un médicament alimenteux.

Gelée de Groſeilles.

℞ Groſeilles égrenées, ... ℔ xv.
Sucre concaſſé, ... ℔ xij.

On met les groſeilles entieres & 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 matiere ne s'attache point au fond du vaiſſeau : on fait bouillir ce mélange à petit feu, juſqu'à ce qu'il y ait environ une part de l'humidité d'évaporée, 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 maniere.

REMARQUES.

La gelée de groseilles est plus employée dans les alimens que dans la Médecine ; cependant on peut lui accorder une vertu légérement 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 derniere façon, à cause de l'odeur du fruit qu'elle conserve davantage. Quelques 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, parce que 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 aigrelette agréable.

Gelée de Coings ou *Cotignac.*

℔ Coings, ...	℔ viij.
Sucre, ...	℔ vj.

On choisit des poires de coings qui ne soient pas dans leur derniere 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 pepins : on fait cuire ce fruit daus une suffisante quantité d'eau : on passe la décoction avec expression : on y fait dissoudre le sucre : on clarifie ce mêlange avec quelques blancs d'œufs : on fait évaporer la liqueur jusqu'à ce quelle forme une gelée ; ce que l'on reconnoît de la maniere que nous l'avons dit pour la gelée de groseilles.

On prépare de la même maniere la gelée de pommes, de poires, &c. on aromatise ces dernieres 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 peſe quinze livres de ce fruit: d'une autre part, on fait cuire le ſucre à la plume; on ajoute le fruit: on remue ce mêlange: 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 entierement 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 peſe 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 mêlange 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 & légere, 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 derniere 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 cuitte 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, & auſſi-tôt 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 légérement : ce ſucre a une couleur rouſſe comme le ſucre d'orge, parce qu'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, parce qu'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, parce que 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 répete 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 ſerre dans des boîtes que l'on conſerve dans un endroit chaud.

Gelée de Corne de Cerf.

℞ Raclures de Corne 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 mêlange 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, ... ℔ ß.
Sucre, ... ℔ j.

On clarifie le tout avec un blanc d'œuf, & vingt-quatre grains de crême de tartre. Lorſque la liqueur eſt parfaitement claire, on la coule toute bouillante au travers d'un blanchet, ſur lequel on a mis auparavant,

Canelle en poudre groſſiere, . . . ʒ ß.
Eſprit de Citrons, ... ʒ iij.

Alors on diſtribue la liqueur coulée dans pluſieurs petits pots : elle prend, en refoidiſſant, la conſiſtance d'une gelée bien tremblante.

REMARQUES.

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 maniere la gelée de viperes, la gelée de viandes : on retranche le ſucre ſi on le juge à propos.

Vertus. Ces gelées ſon reſtaurantes, nourriſſantes : celles de corne de cerf eſt légérement aſtringente & adouciſſante : on la donne dans les cours de ventre : on en fait prendre à la cuiller. On peut deſſécher ces gelées entiérement 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, ...	℥ ß.

On échauffe 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 échauffé, 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 : or paſſe le tout au travers d'une étamine propre : on expoſe le vaiſſeau dans un endroit frais : ce mêlange prend la conſiſtance gélatineuſe, mais blanche & opaque, à cauſe de l'émulſion. Cette eſpece 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 mêlange eſt agréable à manger.

Bouillons ſecs pour la campagne, ou *tablettes de Bouillon.*

℞	Pieds de Veau, ...	n°. iv.
	Cuiſſe de Bœuf, ...	℔ xij.
	Rouelle de Veau, ...	℔ iij.
	Gigot de Mouton, ...	℔ 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 un 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 l'ôte 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 entiérement 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 deſire : 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 remede 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 remede par jour, une le matin à jeun, & l'autre le ſoir en ſe couchant.

Doſe.

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 eſpeces de conſerves, de molles & de ſolides. Ces dernieres portent le 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 incorpoter d'autres : on les prépare avec des matieres 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 conſerves 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, parce qu'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 conſerves, entre en fermentation plus facilement que lorſqu'il eſt ſeul, à raiſon des matieres mucilagineuſes fermenteſcibles avec leſquelles il ſe trouve allié, & qui accélerent ſa fermentation. Ces phénomenes n'arrivent pas avec la même facilité aux ſyrops qui ont été bien clarifiés & débarraſſés de toutes ces ſubſtances fermenteſcibles. La plupart des conſerves faites ſuivant la méthode ordinaire, perdent, en fermentant, dans l'eſpace de quelques jours, leur couleur, leur odeur ; & les ingrédients perdent leur ſaveur : elles changent totalement de nature : elles perdent toute leur vertu : elles acquierent d'abord une odeur vineuſe, devienennt aigres, gonflées & remplies d'air. Quelque temps après qu'elles ont été dans cet état, elles s'affaiſſent, l'humidité s'évapore en partie au travers des papiers qui couvrent les pots ; les conſerves 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 conſerves 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 entiérement. 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 celle 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 conſervesmoins efficacesque lesfleurs 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 ſe peut conſerver pluſieurs années en bon état, comme je l'ai obſervé ſur tous les végétaux odorants que j'ai conſervés de cette maniere.

Voici une état de la diminution de poids quéprouvent différentes ſubſtances végétales pendant leur deſſication, priſes fraîches, toutes au poids de huit onces.

Fleurs

Fleurs de Bourrache ſe ſont réduites à . .	℥ j ʒ.
Bugloſe à	℥ j.
Pavot rouge à	℥ j.
Camomille Romaine à	℥ ij ʒ ij.
Genêt à	℥ x ϑ ij.
Matricaire à	℥ ij ʒ j.
Millepertuis à	℥ j ʒ ß.
Muguet à	℥ j.
Nénuphar à.	℥ vj.
Œillets rouges à	℥ ij.
Romarin à	℥ j ʒ v.
Roſes rouges à.	℥ ij ʒ ß.
Sauge à	℥ j ʒ v ϑ j.
Tilleul à	℥ ij ʒ v.
Violettes à	℥ j.
Sommités d'Abſinthe à	℥ j ʒ vj.
de Gallium luteum à	℥ ij ß.
Roſſolis à	℥ j.
Racines d'Enula campana à	℥ j ß.
Feuilles de Sanicle à	℥ ij ʒ vj.
d'Euphraiſe à	℥ ij ß.
Racines de Saxifrage à	℥ iij ʒ ij.
Feuilles de Pervenche à	℥ ij ʒ vij ß.
Sommités de petite Centaurée à . . .	℥ iij.
Feuilles de Bugle à	℥ ij.
Fleurs de Souci à	℥ j ʒ iij.
Sommités de Scordium à	℥ j ʒ v.
Eponges de Cynorrhodon à	℥ iij ʒ vij

Cette table, qui repréſente le poids réel des ſubſtances qui compoſent les conſerves, démontre, 1°. qu'on fait ordinairement entrer une trop grande quantité de ſucre ſur celle des ingrédients ; 2°. que les conſerves 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 ſuivant 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 huitiemes 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, parce que 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 derniere, préparer toutes les autres de la même maniere ; mais j'ai remarqué le contraire, parce que 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, parce que 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, parce qu'elle a l'avantage de ſe garder en bon état toute l'année, & même plus long-temps. Voici un modele de conſerve faite par la méthode que nous propoſons.

Conſerve de fleurs de Bourraches.

℥ Fleurs de Bourraches ſéchées & pulvériſées, 3 j.

Sucre pulvériſé, ... ℥ iv.
Eau, ... q. ſ. ou ℥ iij.

On mêle le tout dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, pour former une ſorte d'opiate.

De la même maniere on peut préparer les conſerves de fleurs de bugloſe, de pavot rouge, d'hypéricum, de muguet & de toutes les fleurs & plantes altérantes, qui diminuent à-peu-près de la même quantité pendant leur deſſication.

REMARQUES.

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 étrangeres qu'elles acquierent 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; parce que les eaux diſtillées de ces dernieres, 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.

℞ Roſes de Provins ſéchées & pulvériſées, . ℥ iij.
Eau roſe, ... ℥ viij.
Sucre, ... lb j ℥.

On met dans un vaiſſeau convenable la poudre de roſes: on la délaie avec l'eau roſe; on laiſſe macérer ce mê-

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 mêlange, afin que le ſucre pénetre 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 légérement 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 ß.

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 légérement 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 légérement 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 mêlange 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 une once. Doſe.

Conſerve de Cochléaria.

℞ Feuilles de Cochléaria 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 maniere 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'extrêmité des petites tiges tendres, & rejeter les groſſes, parce qu'elles ſont trop ligneuſes & de moindre vertu.

La conſerve de cochléaria convient dans les affections ſcorbutiques : elle leve les obſtructions : elle excite l'urine. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à ſix. Vertus. Doſe.

Des Poudres compoſées.

Les poudres compoſées ſont des mêlanges de différents ingrédients pulvériſés enſemble, ou pulvériſés ſéparément, puis mêlés. Elles ſont la baſe des électuaires, des confections & opiates dont nous parlerons bientôt.

On nomme aſſez ordinairement *eſpeces*, des poudres compoſées qui contiennent tous les ingrédients d'un électuaire.

On doit éviter de faire entrer dans les poudres officinales des ſels alkalis fixes, comme le ſel de tartre, le ſel d'abſinthe, &c. parce que 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 entieres, 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 dernieres les ſubſtances viſqueuſes, telles que ſont certaines gommes-réſines, afin de mieux abſorber leur viſcoſité, & d'attendre que les premieres 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 renouveller ſouvent, parce qu'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 matieres pierreuſes & métalliques, mais de les broyer à part & de les mêler à la poudre après qu'elle eſt faite; parce que, comme le remarque fort bien cet Auteur, ces ſubſtances ſe pulvériſeroient très-groſſiérement: elles reſſembleroient à du ſable qu'on auroit mêlé dans ces poudres.

Nous ferons pluſieurs remarques ſur ces regles établies par Silvius, & adoptées par quelques perſonnes ſans aucune reſtriction.

1°. Par la méthode de Silvius, tous les ingrédients d'une poudre compoſée ſe pilent en même temps: la premiere portion de poudre ſe trouve mêlée avec la derniere. Or nous avons fait obſerver, en parlant des poudres ſimples, qu'il y a des ſubſtances dont la premiere 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 dernieres 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 pulvériſe enſemble, il s'en trouve toujours quelques-unes qui ſont plus légeres, qui s'élevent 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 mêlange 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,		℥ j ß.
Racines de Valériane ſauvage, Dictame, Pivoine,	āā.	℥ ß.
Ongle d'Elan,		
Cinabre,		ʒ ij.
Semences d'Atriplex,		ʒ ij.
Corail rouge préparé, Succin préparé, Corne de Cerf préparée à l'eau,	āā.	ʒ j ß.
Caſtor,		℈ j.
Semences de Pivoine,		℥ ß.

On met la ſemence de pivoine dans un mortier : on

frappe légérement 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 ſerré : 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 premiere ou de la derniere portion de poudre, qu'on ſait 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 maniere 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,
Racines de Dictames,
Pivoine,
Semences de Pivoine, } āā. . . . . ʒ ß.
Semences d'Atriplex
Corail rouge préparé, } āā. . . . . ʒ ij.
Ongle d'Elan, ... ʒ ß.

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 vaporeuſes & 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 enfants eſt depuis deux grains juſqu'à un ſcrupule ; & pour les adultes, depuis cette derniere doſe juſqu'à un gros & demi. Vertus. Doſe.

Remarques.

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 mêlange eſt fait : on ſe contente de déchiqueter ces feuilles, & on les mêle groſſiérement avec une ſpatule, afin de ne les point réduire en poudre fine, parce qu'il faut qu'elles ſoient très-apparentes.

Poudre d'Or de Zel.

℞ Cinabre artificiel préparé, ... ℥ j.
d'Antimoine préparé, ... ʒ ß.
Sucre candi pulvériſé, ... ℥ ij.
Ambre gris, } ää. . ʒ 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 mêlange, pour faciliter ſa pulvériſation : lorſqu'il eſt ſuffiſamment diviſé, on ajoute le reſte de la poudre & l'huile eſſentielle de cannelle, qu'on met goutte à goutte : on fait du tout un mêlange 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.

Doſe.

Remarques.

Cette poudre a une apparence groſſiere, 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, parce qu'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 Diatragacanthe froide.

℞ Gomme Adragant,		℥ j.
Arabique,		℥ v.
Amidon,		℥ ij.
Sucre,		℥ j ß.
Régliſſe,		
Quatre grandes ſemences froides,	āā.	℥ 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 mêlange 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.

REMARQUES.

On ne doit préparer qu'une petite quantité de cette poudre à la fois, afin de la renouveller ſouvent, parce que 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 Diatracaganthe froide,
Sucre candi, } āā. . . . ℥ j.

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,
Nitre pulvériſé, } āā. . . . . ℥ ix.
Cinabre préparé, ... ℥ 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 fievres 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, . . . ℥ ij.
Mercure crud, ... ℥ iij.
Sucre en poudre, ... ℥ 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.

REMARQUES.

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 mêlange pendant plus de quinze jours ſans plus de ſuccès ; mais par l'intermede de l'æthiops que nous preſcrivons, le mercure s'éteint fort bien.

Poudre contre les Vers.

℞ Coralline préparée,
Semen-contra,
Semences d'Abſinthe,
de Tanaiſie,
Pourpier,
Citron,
Feuilles de Scordium,
Séné,
Rhubarbe, } *ãã.* . . . . . ℥ j.

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 maniere

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, ... ʒ j.
Santal citrin, rouge, āā. . . . . ʒ j ß.
Semences de Fenouil, Baſilic, Scariole, Pourpier, Plantain, āā. . . . . ʒ ß.
Gomme arabique, Ivoire calciné, Maſtic en larmes, āā. . . . . ϑ ij.
Semences de Berberis, Cannelle, Bol d'Arménie préparé, Terre ſigillée préparée, Perles fines préparées, āā. . . . . ϑ j.

On forme de toutes ces ſubſtances une poudre de la même maniere 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 matiere 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. Vertus. Doſe.

Poudre des trois Santaux.

℞ Santal citrin, rouge, blanc, āā. . . . . ʒ iij.
Roſes de Provins, Rhubarbe, Ivoire calciné, Réglisſe, āā. . . . . ʒ ij.

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.

Doſe.

Poudre de la Comteſſe de Kent, ou *Poudre de ſerres d'Ecreviſſes de mer.*

℞ La partie noire des pinces d'écreviſſes de mer, . ℥ iij.
Yeux d'écreviſſes préparés,
Corail rouge préparé,
Succin préparé,
Corne de Cerf préparée à l'eau, } āā. . . . ℥ j.
Viperes,
Perles préparées,
Bézoard oriental, } āā. . . . . ℥ ß.

On broie toutes les ſubſtances abſorbantes, chacune ſéparément, ainſi que le ſuccin : on mêle toutes ces matieres 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

Doſe. 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'Ecreviſſe préparés,
Corail rouge préparé,
Antimoine diaphorétique,
Cinabre préparé, } āā. . . ℥ j ß.

Extrait d'Opium.
Huile eſſentielle de Girofle, } āā. . . . ʒ 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 mêlange, 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 derniere ſubſtance qui attire l'humidité de l'air.

Cette poudre eſt abſorbante, ſudorifique, anodine, hyſtérique : elle convent aux hypocondriaques, dans les palpitations de cœur. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à demi-gros. Vertus. Doſe.

Poudre d'Ambre.

℞ Cannelle,
Zédoaire,
Girofle,
Macis,
Noix muſcade,
Malabatrum,
Galanga, } āā. . . . . ʒ iij.
Bois d'Aloës,
Santal citrin,
Ecorces de citrons, } āā. . . . . ʒ ij.
Semences de Cardamome major,
minor, } āā. . . ʒ j.
Ambre gris,

Touces 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 ſeches 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 la digeſtion : elle excite la ſemence : elle eſt ſudorifique. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Vertus. Doſe.

Poudre létificante.

℞ Safran Gâtinois, Zédoaire, Bois d'Aloës, Girofle, Ecorces de Citrons, Galanga minor, Macis, Noix muſcade, Styrax calamithe, Semences de Baſilic,	*āā.*	ʒ v.
Semences d'Anis, Ivoire, Thym, Epithym, Perles préparées,	*āā.*	ʒ ij.
Os de cœur de Cerf, Camphre, Ambre gris,	*āā.*	ʒ j.
Muſc, ...		ϑ 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 matieres : on paſſe le mêlange 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 matieres 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 maniere, 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 viendroit pas mieux à bout par la méthode ordinaire.

Vertus. 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 douze grains jusqu'à un gros. Dose.

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, ... ʒ ij.

On forme du tout une poudre suivant les regles que nous avons détaillées.

On dit cette poudre propre pour les maladies de l'estomac & du cerveau, pour la mélancolie hypocondriaque, pour lever les obstructions du mésentere. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Vertus. Dose.

Remarques.

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 premiere 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 enleve entiérement cette vertu par ces infusions réitérées, on est dans l'usage de l'employer sans toutes ces préparations.

Poudre astringente.

℞ Racines de Tormentile, } āā. . . . . ℥ iij.
Consoude, }
Bistorte, }

Fleurs de Grenades, Graines de Kermès,	āā.	ʒ ij.
Semences de Plantain, Berberis,	āā.	ʒ j.
Ivoire crud,		ʒ j ß.
Sang de dragon,		ʒ ij.
Maſtic en larmes,		ʒ j.
Succin, Bol d'Arménie, Terre ſigillée, Corail,	préparés, āā.	ʒ j ß.
Cachou,		℈ 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 hémorragies, les pertes & les fleurs blanches ; elle eſt puiſſamment aſtringente : on la fait prendre auſſi pour arrêter les gonorrhées. La doſe eſt

Doſe. depuis douze grains juſqu'à un gros.

Poudre ſternutatoire.

℞ Feuilles de marjolaine, Bétoine,	āā.	ʒ j.
Fleurs de Muguet,		
Feuilles d'Aſarum,		ʒ ß.

Faites du tout une poudre compoſée ſuivant l'art.

Vertus. On en fait uſage de la même maniere que la ſuivante ; elle ſert aux mêmes uſages.

Autre Poudre ſternutatoire, connue ſous le nom de Poudre capitale de Saint-Ange.

℞ Feuilles d'Aſarum,	ʒ j.
Ellébore blanc,	℈ 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, parce que 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 ſonder ſes effets.

Cette poudre fait éternuer : les ſecouſſes 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'aſarum ; elle ſera alors auſſi douce que la précédente. Vertus.

Poudre amere pour la goutte.

℞ Racines de Gentiane,
de grande Centaurée,
d'Ariſtoloche ronde,
Sommités da Chamædris,
Chamæpitys,
Petite Centaurée, } *āā.* . . ʒ j.

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. Vertus. Doſe.

Poudre purgative pour la goutte, de M. Perard.

℞ Semences de Charbon bénit
Carthame, } *āā.* . . ʒ iv.
Diagrede,
Racines de Salſepareille,
Squine,
Cayac, } *āāt* . . ʒ iv.
Crême de Tartre
Séné mondé, } *āā.* . . ʒ j.
Cannelle, ... ʒ ij.

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
Doſe. ſuccés pour évacuer l'humeur de la goutte. On en prend un gros au déclin de chaque lune, mais jamais pendant l'accès.

Poudre Cornachine, ou *de Tribus*, ou *du Comte de WARWICK.*

℞ Diagrede,
Crême de Tartre,
Antimoine diaphorétique, } āā. . . . . ℥ j.

Vertus. On mêle & on forme du tout une poudre.
Doſe. Cette poudre eſt un fort bon purgatif. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Il faut éviter de la faire prendre dans les maladies inflammatoires.

REMARQUES.

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 maniere 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 crême de tartre diſſout mal l'antimoine diaphorétique ; & celui qu'elle a diſſous ne m'a point paru changer 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 eſpece d'antimoine diaphorétique peut, par ſon ſéjour avec la crême 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 eſpece 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, parce qu'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 remedes qu'ils préparent: ils ne cherchent que le coup d'œil & l'apparence.

Poudre vomitive d'Helvétius.

℞ Tartre Emétique, ... ʒ j.
Ipécacuanha, ... ʒ iv.
Crême de Tartre, ... ʒ viij.

On mêle enſemble ces trois ſubſtances, qu'on a pulvériſées ſéparément auparavant: on paſſe le mêlange 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, ... ʒ ß.
Méchoacan, ... ʒ i.
Gomme gutte, ... ʒ ß;
Cannelle, Rhubarbe, } āā. . . . . ʒ iv.
Feuilles de Soldanelle, Semences d'Hieble, d'Anis, } āā. . . . ʒ j.

Faites du tout une poudre ſuivant l'art.

Vertus. Cette poudre eſt fortement purgative : elle convient dans l'hydropiſie pour purger & évacuer les eaux. La doſe
Doſe. eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Poudre de Mademoiſelle GRIMALDI.

℞ Réſine de ſcammonée pulvériſée,		ʒ ij. ʒ j.
Safran de mars préparé à la roſée,		ʒ iv ß.
Magnéſie blanche,		ʒ j.
Crême de Tartre pulvériſée,		ʒ iij.
Noir de Fumée,		ʒ x.
Perles Orientales préparées, } Bezoard Oriental préparé, }	āā.	ʒ j
Huile eſſentielle de Genievre, } Baume de Copahu, }	āā.	ʒ 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 mêlange juſqu'à ce que ces dernieres 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 fievre, & contre les maladies de la peau, & ſinguliérement pour les dartres ; on la dit auſſi ſtomachique. Mais cette poudre doit être purgative à raiſon de la réſine de ſcammonée qu'on fait en-
Doſe. trer dans ſa compoſition. La doſe eſt de quarante grains.

Poudre de VERNIX.

℞ Vitriol blanc, bleu, Alun calciné, Céruſe, Terre ſigillée, }	āā.	ʒ j.

On fait liquéfier enſemble, dans un creuſet, les deux vitriols & l'alun : on coule la matiere dans un mortier de fer, on la pulvériſe, & on ajoute la céruſe & la terre ſigillée : on mêle le tout exactement, & on ſerre la poudre dans une bouteille.

Cette poudre ne s'emploie que pour l'extérieur : elle eſt 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. Vertus.

*Poudre de Corail anodine d'*HELVETIUS.

℔	Opium, ...	ʒ iv.
	Myrrhe, ...	℔ j ß.
	Caſcarille, ...	℔ j.
	Bol d'Arménie, ...	ʒ iv.
	Cannelle giroflée, ...	℔ j.
	Corail rouge préparé, ...	ʒ 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 : on la donne dans les cours de ventre, dans les dyſſenteries, dans les coliques d'eſtomac, dans les pleuréſies : elle eſt un peu ſudorifique. Le doſe eſt depuis dix-huit grains juſqu'à deux ſcrupules. Cette poudre contient un grain d'opium par chaque priſe de dix-huit grains. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Dans la premiere 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, ...		ʒ vj.
	Sel de Duobus, ...		ʒ j.
	Nitre purifié, ...		ʒ j.
	Safran, }		
	Gomme gutte, }	*āā.*	gr. xij.
	Diagrede, ...		ʒ ß.
	Crême de Tartre, ...		ʒ j ʒ vj.
	Sel de Seignette, ...		ʒ iij.
	Tartre émétique, ...		ʒ ij.

Cinabre préparé, ... gr. vj.
Jalap, ... ʒ ij.
Suc d'Ail, ... ʒ 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 pourdre convient dans toutes les fievres intermittentes, & lorſqu'il eſt néceſſaire d'évacuer par bas. Cette poudre excite quelquefois des nauſées. La doſe eſt depuis dix-huit grains juſqu'à un demi-gros.

Doſe.

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 ſeche & ferme.

Les électuaires, les confections & les opiates ſont des eſpeces de conſerves compoſées & molles pour l'ordinaire, dans leſquelles on fait entrer des poudres, de pulpes, du miel ou du ſucre, & ſouvent ces deux dernieres 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 mêlange & 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 different 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 légérement ſur la préparation des poudres qu'on fait entrer dans ces compoſitions.

On diviſe les électuaires mous en altérants & en purgatifs.

Des Eléctuaires altérants.

Confection d'Hyacinthe.

℞ Terre ſigillée, Yeux d'Ecreviſſes,	prép. āā.	ʒ iij.
Cannelle, ...		ʒ j.
Feuilles de Dictame de Crete, Santal citrin,	āā. . . .	ʒ iij.
Myrrhe, ...		ʒ ij.

On mêle enſemble toutes ces ſubſtances, qu'on a pulvériſées chacune ſéparément, & on en forme une poudre. Alors,

℞ Safran en poudre, ...	ʒ ß.
Syrop de Limons, ...	℔ j.
Camphre, ...	gr. viij.
Miel de Narbonne, ...	ʒ 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 mêlange 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 nne goutte ou deux d'eſprit de vin : on mêle le 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 mêlange 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 dévoiemens : on la fait prendre dans la petite vérole, lorſqu'il eſt néceſſaire de pouſſer par la tranſpiration. La *Doſe.* doſe eſt depuis dix-huit grains juſqu'à un gros & demi.

REMARQUES.

Pluſieurs Pharmacopées font entrer dans cette compoſition beaucoup de pierres vitrifiables, comme les hyacin-

thes, les topazes, les émeraudes, les rubis, les grenats, &c. mais la faculté de Paris a déja réformé de ſon Diſpenſaire preſque toutes ces ſubſtances; elle n'a conſervé que les hyacinthes, vraiſemblablement parce que 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 matiere qui paroît analogue au ſuccin, & qui peut avoir quelque vertu: on enleve ordinairement cette matiere à la ſoie après qu'elle a été filée, avant de l'employer dans les arts: on nomme cette opération *décrûment* 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, ſupprimment le ſafran & mettent à ſa place de la pierre hématite préparée; mais cette ſubſtitution denature entiérement 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, parce qu'elles paroiſſent ſous la couleur de celle d'or, lorſquelles ſont mêlées dans cet électuaire, à cauſe des ingrédients colorants qui couvrent leur ſurface.

Confection Alakermès.

℞ Graines de Kermès, ... ℥ j.
Santal citrin, ... ℥ j ß.
Roſes de Provins, ... ℥ vj.
Caſſia lignea, ... ℥ iij.
Perles, } prép. āā. . . . . ℥ j.
Corail rouge, }
Bois d'Aloës, ... ℥ ß.
de Rhodes, ... ℥ j ß,
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 Roſes, ... ℈ 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, parce qu'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.

Doſe. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Remarques.

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 une électuaire d'une conſiſtance convenable.

(1). Qu'on a purifié comme nous l'avons dit en ſon lieu.

Thériaque.

℞ Trochiſque de Scille , ... ℥ vj.
de Viperes ,
d'Hédicroon , } āā. . . ℥ iij.
Poivre long , ...
Opium , ... }
Agaric , ... }
Iris de Florence ,
Cannelle ,
Scordium , } āā. . . ℥ j ß.
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.
Malabatrum ,
Sommités d'Hypéricum ,
Pouliot de montagne , } āā. . . ℥ iv.
Amomum en grappe ,
Fruits de Baume ,
Semences de Cardamum minor ,
d'Ammi ,
de Thlaſpi ,
d'Anis ,
de Fenouil ,
de Seſeli ,
Suc d'Hypociſtis ,
d'Acacia , ... }
Racines de Quinte-Feuille , .
Coſtus arabique ,
Gingembre ,
Rapontic ,
Caſſia lignea ,
Calament de montagne ,
Dictam de Crete , } āā. . . ℥ vj.
Sommités de Marrube ,
Nard indique ,
Fleurs de Stœchas ,
Squenanthe , ... }

Safran, ...		
Semences de Perſil de Macédoine,		
Poivre noir,		
Myrrhe,	āā.	℥ vj.
Oliban,		
Térébenthine de Chio,		
Ecorces de Citron, . . .		
Styrax calamithe, ...		
Gomme Arabique,		
Sagapenum,	āā.	℥ ß.
Terre ſigillée préparée,		
Vitriol calciné en blancheur, .		
Racines d'Ariſtoloche *tenuis*,		
Sommités de Centaurées,		
Semences de Daucus,		
Opopanax,	āā.	℥ ij.
Galbanum,		
Caſtor,		
Bitume de Judée, . . .		
Miel de Narbonne, ...		℔ x ß.
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 la 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 mêlange 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 fievres malignes : on la fait prendre dans le dévoiement & le flux dyſſentérique, dans la toux invétérée : elle eſt calmante, légérement 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.

Remarques.

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 ſucs de réglisſe & d'acacia ; en troiſieme 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 ſucs 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 mêlange juſqu'à ce qu'il ſoit exact.

Cete derniere manipulation, pour la confection de cet électuaire, n'eſt pas meilleure que la premiere que nous avons donnée : elle eſt ſeulement un peu plus embarraſſante. D'ailleurs les ſucs 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 matieres 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'appercevoir 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, parce qu'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 premieres, s'élevent 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 particuliérement à l'article des trochiſques. Ceux de viperes ne ſignifient pas grand'choſe, lorſqu'on les prépare ſuivant la méthode ordinaire. Les trochiſques d'hédicroon 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 thériaqne beaucoup plus compoſée. Le vitriol calciné en blancheur ſert à donner une couleur noire à cet électuaire, parce que le fer ſe trouve précipité par les matieres 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 réformé.

℞ Squames de Scille ſéchées, ... ℥ iv.
Iris de Florence, ... ℥ ß.
Gingembre, ...
Dictame da Crete,
Nar Indique,
Stœchas Arabique,
Safran Gâtinois,
Mirrhe, āā. . . . ℥ vj.
Racines de Gentiane,
Calamus aromatcus,
Meum,
Valériane,
Natd celtique,
Amonum, ... poivre long

Poivre long,		℥ iij.
Scordium,		iv.
Cannelle,		j.
Squenanthe,		j ß.
Semences de Fenouil,		j ß.
Opium,		ʒ xj.
Caſtor,		ʒ ij.
Baume de Judée,		ʒ ij.
Styrax calamithe, Sagapenum,	āā.	ʒ ß.
Galbanum,		ʒ ij.
Vin d'Eſpagne,		q. ſ.
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 peſe 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 dernieres ſubſtances liquéfiées, avec un biſtortier, en mettant un peu de miel chaud: on ajoute un peu de la poudre pour diviſer cette matiere réſiniforme ; alors on ajoute alternativement du miel & de la poudre: on forme du tout un mêlange 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, parce qu'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 Diateſſaron.

℞ Racines de Gentiane, d'Ariſtoloche ronde, Baies de Laurier, Myrrhe, } āā. . . ℥ iv.

On pulvériſe toutes ces ſubſtances chacune ſéparément: on les mêle enſemble pour former une poudre compoſée, qu'on mêle avec,

Miel blanc écumé, Extrait de Genievre, } āā. . . . . ℥ xij.

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'arriere-faix, pour exciter les mois aux femmes, pour fortifier l'eſtomac. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux gros.

Doſe.

Orviétan.

Racines de Calamus aromaticus, Angélique, Ariſtoloche ronde, Aſarum, Biſtorte, } āā. . ℥ j.
Carline, ... ℥ ß.
d'Enula campana, Valériane major, } āā. . . ℥ ij.
Gentiane, Impératoire, Iris de Florence, Patience ſauvage, } āā. . . ℥ j.

Racines de Gingembre, } āā. . . ʒ j.
Meum, }
Feuille d'Abſinthe major, ... ʒ j ß.
Chardon bénit, }
Chamædrys, }
Dictame de Crete, }
Rue, }
Scordium, } āā. . . ʒ ß.
Laurier, }
Menthe de jardin, }
Origan blanc, }
Marrube blanc, }
Romarin, }
Sauge, }
Thym, }
Fleurs de Lavande, } āā. . . . ʒ ij.
Roſes rouges, }
Sommités de Tanaiſie, }
Nard celtique, ... ʒ j.
Baies de Laurier, ... ʒ j.
Poivre de la Jamaïque, ... ʒ ij.
Semences d'Anis, }
de Céleri, }
de Cumin, } āā. . . . . ʒ j.
de Daucus, }
de Moutarde, }
Girofle, }
Muſcade, }
Cannelle blanche, } āā. . . . . ʒ ß.
Cannelle, }
Bol d'Arménie préparée, ... ʒ j.
Gomme arabique, ... ʒ ij.
Myrrhe, ... ʒ j.
Suc de Régliſſe, ... ʒ vj.
Opium, ... ʒ ij.
Viperes, ... ʒ iv.
Vitriol calciné en blancheur, ... ʒ 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 fœtida (1), ... ʒ ß.

(1) Lorſque l'aſſa fœtida qu'on emploie eſt un peu vieux, & qu'il

Raume noir du Pérou, } āā. . . . . ʒ iv.
Extrait de Genievre, }
Térébenthine, ... ʒ ij.

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 ſoi-même, & 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 mêlange 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,
Carline,
Angélique,
Anthora,
Enula campana. } āā. . ʒ iij.
Vipérine de Virginie,
Petaſite,
Valériane,
Fraxinelle,

Cannelle, } āā. . . . . ʒ ß.
Girofle, }
Laudanum, ... ʒ vj.
Sel volatil de Viperes, ... ʒ vij.
Feuilles de Dictame, }
Scordium, } āā. . . . . ʒ iv.
Rue, }

---

eſt ſec à pouvoir ſe laiſſer pulvériſer, on le réduit en poudre, au lieu de le faire liquéfier.

Myrrhe,
Terre ſigillée préparée, } āā. . . . . ʒ j.
Soufre jaune préparé,
Galbanum, ... ʒ j ß.
Safrrn, ... ʒ ij.
Huile rectifiée de Succin, } āā. . . . ʒ j ß.
Citrons,
Viperes, ... ʒ ij.
Extrait de Genievre, ... ℔ x.
Vin d'Eſpagne, ... q. ſ.

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 fievres malignes, peſtilentielles, & dans les dyſſenteries. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Vertus. Doſe.

Mithridate.

℞ Myrrhe,
Safran,
Agaric,
Gingembre,
Cannelle,
Nard indique,
Oliban,
Semences de Thlaſpi, } āā. . . . . ʒ x.
Caſſia lignea,
Pouliot de montagnes,
Poivre blanc,
Scordium,
Semences de Daucus,
Carpobalſamum,
Trochiſque de Cyphéos,
Bdellium, } āā. . . . . ʒ vij.
Racines de Meum,
Suc d'Acacia,
Scinc marin, } āā. . . . . ʒ ij ß.

Sommités d'Hypericum, ... ℥ ij ß.
Semences de Séſéli,
Baume de la Mecque,
Squenanthe,
Stœchas Arabique,
Coſtus arabique,
Galbanum,
Térébenthine de Chio, āā. . . . . ℥ j.
Poivre long,
Caſtor,
Suc d'Hypociſtis,
Styrax calamithe,
Opopanax,
Malabatrum,
Nard celtique,
Gomme arabique,
Semences de Perſil de Macédoine,
Opium,
Cardamum minor,
Semences de Fenouil, āā. . ℥ iij.
d'Anis,
Racines de Gentiane,
Calamus aromaticus,
Valériane major,
Sagapenum,
Miel de Narbonne écumé, ... ℔ vj ß.
Vin d'Eſpagne, ... q. ſ.

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, ... ℥ j.
Noix muſcade confite, ... ℥ iij.
Girofles confits, ... ℥ j.
Gingembre confit, ... ℥ ij.
Opiate de Salomon, ... ℥ ß.
Cannelle, ... ℥ iij.
Caſcarille, ... ℥ ß.
Huile eſſentielle de Cannelle, ... gutt. x.
de Girofles, ... ℈ j.
Syrop d'Œillets, ... q. ſ.

On réduit en pâte dans un mortier de marbre les limons, les noix muſcades, le girofle & le gingembre avec un peu de ſyrop : on forme une pulpe de ce mêlange 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,		ʒ j ß.
Roſes de Provins,		
Racines de Biſtorte,		
Gentiane,		
Tormentille,		
Caſſia lignea,		
Cannelle,	āā.	ʒ ß.
Dictame de Crete,		
Semences de Berberis,		
Styrax calamithe,		
Galbanum,		
Gomme arabique,		
Bol d'Arménie préparé,		ʒ ij.
Laudanum,		
Gingembre,	āā.	ʒ ij.
Poivre long,		
Miel Roſat,		℔ ij.
Vin d'Eſpagne,		q. ſ.

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 mêlange exact, que l'on conſerve dans un pot.

Le diaſcordium convient dans les dévoiements & les dyſſenteries : il reſſerre en fortifiant l'eſtomac & les inteſtins : il eſt par conſéquent ſtomachique. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros & demi. Vertus. Doſe.

Philonium Romanum.

℞ Poivre blanc,		
Semences de Juſquiame blanche,	āā.	ʒ v.

Semences d'Ache, Caſtor, Coſtus, āā. . . . . ʒ j.
Nard indique, Pyrethre, Zédoaire, āā. . . . . gr. xv.
Opium, ... ʒ ij ß.
Caſſia lignea, Cannelle, āā. . . . . ʒ j ß.
Semences de Perſil, Fenouil, Daucus de Crete, āā. . . . . ϑ ij.
Safran, ... ϑ j.
Miel blanc écumé, ... ℥ ix.

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.

Doſe.

Opiate de SALOMON.

℞ Racines de Calamus aromaticus, Enula campana, Fraxinelle, āā. . . ℥ iv.
Contrayerva, ... ʒ j.
Gentiane, ... ʒ ij.
Macis, Girofle, āā. . . . . ʒ j.
Raclures de corne de Cerf, ... ʒ ij.
Bois d'Aloës, Cannelle blanche, Caſcarille, Ecorces de Citrons, Cannelle, āā. . . . . ʒ ij.
Semen contra, ... ℥ ß.
Semences de Cardamum minor, ... ʒ j.

Semences de Chardon bénit, } āā. . . ʒ ß.
Citrons, }
Feuilles de Dictame de Crete, } āā. . . ʒ ß.
Roſes de Provins, }

On forme du tout une poudre. Alors,

℞ Ecorces de Citrons confits, ... ʒ viij.
Conſerve de fleurs de Bugloſe, } āā. . ʒ ij.
de Romarin, }
d'Œillets, }
Thériaque, ... ʒ j.
Syrop de Limons, ... ℔ iij.
Extrait de Genievre, ... ʒ 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, ... ʒ j ß.
Feuilles de Rue, ... ʒ j.
Sagapenum, } āā. . . . . ʒ ß.
Opopanax, }
Poivre long,
Menthe des prés,
Caſtor,
Semences d'Ammi,
Cumin,
Nielle,
Liguſticum,
Carvi,
Daucus de Crete, } āā. . . . ʒ ij.
Calamus aromaticus,
Origan,

Amandes ameres pelées, Poivre noir,	āā.	ʒ ij.
Miel blanc écumé, ...		℥ xx.
Vin d'Eſpagne, ...		℥ ij.

On fait liquéfier le ſagapenum avec le vin d'Eſpagne : on délaie ce mêlange 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 mêlange 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 ELECTUAIRES PURGATIFS.

Caſſe cuite à la fleur d'Orange.

℞ Pulpe de caſſe, ...		℔ j.
Syrop violat, ...		℥ xij.
Sucre, ...		℥ iij.
Eau eſſentielle de fleurs d'Oranges, . .		ʒ 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 mêlange 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'orange : on mêle le tout exactement, & on conſerve ce mêlange 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.

REMARQUES.

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 propre.

Electuaire lénitif.

℞ Orge, Racines ſeches de Polypode, Raiſins ſecs, Tamarins,	āā. . .	ʒ ij.
Fleurs de Violettes récentes (1),	. . .	ʒ j.
Jujubes, Sebeſtes, Pruneaux,	āā.	ʒ j.
Scolopendre récente,	. . . . .	ʒ j ß.
Mercuriale récente,	. . . . .	ʒ iv.
Séné,	. . . . .	ʒ ij.
Réglisſe,	. . . . .	ʒ j.

On fait bouillir l'orge dans une ſuffiſante quantité d'eau. Lorſqu'elle eſt preſque crevée, on ajoute les racines de polypode concaſſées groſſiérement, & lorſqu'elles ont bouilli pendant environ un demi-quart 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 ß.

(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, Tamarins,	āā	℥ vj.
Extrait de Caſſe,		
Séné en poudre fine, ...		℥ v.
Semences de Fenouil pulvériſées, d'Anis en poudre,	āā. .	ʒ ij.

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 mêlange 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.

Doſe. 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, ...		ʒ j.
Feuilles d'Aigremoine, de Scolopendre,	āā. . . .	℥ iij.
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, Extrait de Caſſe, Rhubarbe en poudre, Séné en poudre,	āā.	℥ iv.
Réglisſe en poudre, ...		ʒ j.
Semences de Fenouil, ...		℥ j ß.
Quatre ſemences froides, réd. en pâte,	āā.	ʒ iij.

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 dévoiements & les dyſſenteries: il reſſerre un peu, & fortifie après avoir évacué. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à deux onces. Vertus. Doſe.

Remarques.

Le polypode, la ſcolopendre & la réglisſe corrigent le mauvais goût du ſéné: 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, parce qu'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, Réglisſe,	*āā.* . . .	℥ j.

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 dernieres.

Pruneaux, ... ℔ j ß.

Lorſqu'ils ſont cuits, on les ſépare de la décoction, & l'on en tire la pulpe : on ajoute à la liqueur,

Sucre blanc, ... ℔ j ß.
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 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, rouge, } āā. . . . . ℥ ß.
Semences de Violettes, Pourpier, Roſes de Provins, } āā. . . . ℥ j.

On forme du tout un électuaire, ſuivant l'art.

REMARQUES.

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. Doſe. 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 mêlange qu'à meſure qu'il eſt preſcrit, parce que les Médecins augmentent ou diminuent la doſe de la ſammonée : 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.

℞ Polypole de chêne, ...	ʒ iv.
Pruneaux, ...	℔ j ß.
Raiſins ſecs, ...	ʒ viij.
Myrobolans citrins, ...	ʒ xij.
Feuilles ſeches d'Abſinthe, ...	ʒ j.
Semences de Violettes, ...	ʒ iij ʒ vj.
Sommités ſeches de Thym, . . .	ʒ ij.
Epithym, ...	ʒ 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, . .	ʒ vj.
Chair de Coloquinte, }	
Agaric, } āā. . . .	ʒ iv.
Feuilles de Séné, ...	ʒ ij.
Roſes de Provins, ...	ʒ j ß.

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 méle les liqueurs avec la premiere décoction, & on ajoute,

Suc dépuré de Fumeterre, ...	℔ iij.
Petit-lait clarifié, ...	℔ xxiv.
Manne graſſe, ...	ʒ iv.
Sucre, ...	℔ iij.

On fait chauffer ce mêlange, & 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 Caſſe, ...	℥ viij.

Enſuite on ajoute les ſubſtances ſuivantes, qu'on a réduites en poudre:

Diagrede, ...	℥ iij.
Semences d'Anis, ...	℥ ij.
Fenouil, ...	℥ j ß.
Spicanard, ...	℥ ß.
Ecorces de Myrobolans citrins, . .	℥ iv ß.
Semences de Fumeterre, Rhubarbe, } āā. . .	℥ vj.

On fait un mêlange 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.

REMARQUES.

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 premieres 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

faille 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 sucs dépurés & dans une portion du petit lait, & ensuite de faire bouillir ce mêlange, de passer la décoction, & de faire bouillir le marc: mais nous croyons toutes ces manipulations inutiles, parce que le petit-lait & les sucs dépurés sont déja 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, parce qu'aucun des ſels du petit-lait ne monte par la diſtillation. L'eau qu'on obtient differe 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, Bourrache, Endive, Ache,	āā.. . . .	℔ ij.
Fumeterre, ...		℥ viij.
Semences de Violettes, ...		℥ ij.
Feuilles de Séné		℥ j.
Semences d'Anis, Racines d'Aſarum,	āā.	ʒ ß.
Adianthe blanc, ...		ʒ ij.
Spicanard, ...		ʒ ij.
Epithym, ...		ʒ j.

On met les ſucs dépurés dans une cucurbite d'étain, avec les autres ſubſtances : après avoir coupé groſſiérement 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, ...		℥ iij.
Roſes de Provins, Rhubarbe, Réglisſe, Spode préparé,	āā.	℥ j.

Semences de Pourpier,
Coriandre,
Anis,
Fenouil,
Gomme adragant,
Maſtic en larmes,
āā. . . . . . ʒ j.

On forme du tout un électuaire, que l'on conſerve dans un pot.

Il eſt purgatif : il ramollit & évacue la bile & les humeurs ſéreuſes : on s'en ſert dans la jauniſſe, & dans les fievres longues & rebelles. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à ſix. Vertus. Doſe.

Electuaire Hiera Picra.

℞ Cannelle,
Macis,
Racines d'Aſarum,
Safran,
Maſtic en larmes,
āā. . . . . . ʒ vj.
Aloës ſuccotrin, ... ʒ xij.
Miel dépuré, ... ℔ iij.

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 remede 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 arabique,
Marrube blanc,
Chamædrys,
Agaric,
Coloquinte,
āā. . . . . . ʒ x.
Diagrede,
Racines d'Ellébore noir,
āā. . . . . . ʒ vj.
Caſtor, ... ʒ iij.

Opopanax
Sagapenum,
Semences de Perſil, } āā. . . . . ʒ v.
Ariſtoloche ronde,
Poivre blanc,

Cannelle,
Spicanard,
Myrrhe, } āā. . . . . ʒ iv.
Pouliot,
Safran,

Miel dépuré, ... ℔ iij.

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. **Doſe.** La doſe eſt depuis un gros juſqu'à une once, dans ces maladies ſeulement, où les remedes 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,
Girofle,
Gingembre, } āā. . . . . ʒ ij.
Cumin,

Diagrede,
Hermodattes, } āā. . . . . ʒ ß.

Miel dépuré, ... ʒ 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 goutteuſes : il eſt céphalique. **Doſe.** La doſe eſt depuis un gros juſqu'à ſix.

Electuaire Diaphénix.

℞ Pulpe de Dattes, Sucre d'Orge, āā. . . . . ʒ viij.
Amandes douces pelées, ... ʒ iij ß.

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 mêlange avec,

Miel dépuré, ... ℔ ij.

Et l'on ajoute les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre, chacune ſéparément,

Gingembre, Poivre blanc, Macis, Cannelle, āā . . . . . ʒ ij.
Racines de Turbith, ... ʒ iv.
Feuilles de Rue, Semences de Daucus de Crête, Fenouil, āā. . . ʒ ij.
Diagrede, ... ʒ i ß.

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 cerveau: il pouſſe par les ruines: il convient dans l'hydropiſie: 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 Bénedicte laxative.

℞ Racines de Turbith, Ecorces de petite Eſule prép. (1), āā. . ʒ x.
Diagrede, Hermodattes, Roſes rouges, āā. . . . . ʒ v.

(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,
Perſil,
Carvi,
Fenouil,
Aſperges,
Petit Houx,
Lithorpermum,
Cardamum major, } āā . . ℥ j.

Girofle,
Spicanard,
Gingembre,
Safran,
Poivre de la Jamaïque,
Macis,
Galenga,
Sel gemme, } āā. . . . . ℥ j.

Miel blanc dépuré, ... ℔ j ß.

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.

Doſe. 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 ammoniaque, ... ℥ ß.
Séné, ... ℥ vj.
Poudre cornachine,
Rhubarbe, } āā. . . . . ℥ iij.
Mercure doux,
Racines d'Arum,
Aloës ſuccotrin, } āā. . . . . ℥ ij.
Limaille de fer préparée, ... ℥ ß.
Syrop de Pommes compoſé, . . . q. ſ.

On forme du tout un électuaire comme les précédents.

Cet opiate ſe durcit conſidérablement quelques 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 & du méſentere. La doſe eſt depuis demi-gros juſqu'à deux gros. Vertus. Doſe.

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 mêles, ne fermentent pas toutes en même temps: une partie commence à ſe mettre en mouvement, lorſque les premieres 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 mêlanges 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, quelques-unes ſont déja 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 premieres. 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 maniere 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 ceſſoient 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 ſiecles.

La premiere 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 maniere différente de ce qu'ils étoient d'abord, doit occaſionner des changements conſidérables dans leurs vertus, en détruiſant entiérement celles des purgatifs, en en faiſant acquérir d'étrangeres & d'inconnues à certaines ſubſtances.

Parmi les électuaires, les uns ſont ſuſceptibles de ſe détruire entiérement dans l'eſpace de quelques années ; ce ſont ceux dans la compoſition deſquels on fait entrer beaucoup de ſubſtances pulpeuſes & des matieres 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 deſſechent peu-à-peu, les mittes s'y mettent, &c. & ces électuaires finiſſent par être mangés par ces inſectes. Cependant il ne faut pas

croire que tous ces phénomenes ſe paſſent dans une année. Les électuaires fermentent & moiſiſſent un peu à la vérité ; mais leur deſtruction totale ne s'acheve 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 végetent comme les autres : en effet j'ai remarqué que la plupart de celles qui ſe forment à la ſurface des électuaires, différoient 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 differe, pour les qualités extérieures, de celle qui prend naiſſance ſur du bois ou ſur du papier. La plupart de ces moiſiſſures forment des eſpeces 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'eſpeces différentes, qui ſeroient auſſi variées que les corps qui les produiſent ; peut-être même parviendroit-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 eſpece 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 derniere eſt en plaques minces, & n'a point d'élévation pour l'ordinaire : au lieu que l'autre moiſiſſure végete 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 légere, 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 matieres 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, parce que 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 ammoniaque, & 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 dixieme partie de leur poids, parce que ces ſels attirent l'humidité de l'air.

Les ſels neutres, comme le ſel fébrifuge de Silvius, 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, parce qu'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 crême de tartre, il eſt certain que ce mêlange 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 ſinguliérement l'un ſur l'autre, & que le fer ſe diviſe de plus en plus, ce mêlange, 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 different 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 dernieres 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, parce qu'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, parce qu'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 premieres 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 matieres 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 ſeches & 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 maniere 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 maniere 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, parce que 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 mêlange, 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, parce que 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, parce que 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 quarés, &c. Les unes ſe font très-minces, & à-peu-près de la largeur d'une piece de vingt-quatre ſous, & les autres ſe font un peu plus épaiſſes. Les tablettes rondes ne doivent ſe faire qu'avec des mêlanges liés par des mucilages, parce qu'on a la facilité de former de ſemblables tablettes avec des rognures ; ce qu'on ne peut faire avec les mêlanges où l'on cuit le ſucre à la plume, parce qu'il reſteroit trop de rognures, qui ſe réduiroient en poudre au lieu de ſe laiſſer pêtrir. On eſt obligé, par rapport à cela, de couper ces dernieres 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, parce que 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, parce que celles qui ſont compoſées de matieres aromatiques, perdent en fort peu de temps toute leur odeur.

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

Tablettes béchiques.

℞ Sucre,		℔ j.
Racines de Guimauve, Réglisſes,	*āā.*	ʒ iij.
Iris de Florence,		ʒ j.
Gomme adragant,		ʒ 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 mêlange 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 SPITZLAIT.

℞ Raiſins de damas, ...	℔ j.
Orge germée, ...	℔ j ß.
Anis en poudre, ...	ʒ iij.
Caſſonade rouge, ...	℔ iv.
Opium q. ſ.	ʒ ß.
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 caſſonnade : on laiſſe bien dépoſer, on décante la liqueur, & on la fait évaporer juſqu'en conſiſtance de pâtes ; alors on ajoute l'anis lorſque le mêlange 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 tombe 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. ſ.

On fait cuire le ſucre à la plume, & lorſqu'il l'eſt, on ajoute,

Roſes de Provins en poudre, q. ſ.	℥ ß.

On forme de ce mêlange des tablettes.

Tablettes antimoniales de KUNCKEL.

℞ Amandes douces pelées, ... ʒ j.
Cannelle, ... ʒ ij
Petit Cardamome . . . . . ʒ ß.
Antimoine crud préparé, ... ʒ ß.
Sucre, ... ʒ vij.

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 ſerre 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, pour les rhumatiſmes & pour la goutte. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à quatre, le matin & le ſoir avant le ſommeil.

Doſe.

Sucre Roſat.

℞ Sucre blanc, ... ℔ j.
Eau roſe, ... ʒviij.

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 précédement, & on le coupe par tablettes.

Vertus. Il déterge & adoucit la poitrine : Il excite le crachat : il
Doſe. récrée les eſprits. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à ſix.

Sucre d'Orge.

℞ Orge, ...	℥ viij.
Safran, ...	gr. xij.
Sucre, ...	℔ 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, il excite à cracher. On en met diſſoudre un petit morceau dans la bouche. Vertus.

Des Tablettes qui ſe font ſans feu.

Tablette de Guimauve.

℞ Racines de Guimauve pulvériſées, ...	℥ j.
Iris de Florence en poudre, ...	℥ ß.
Sucre en poudre, ...	℔ 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 émouſſer les âcretés de la toux, pour épaiſſir les ſéroſités qui tombent ſur la poitrine : elles excitent le crachat. On en met fondre dans la bouche. Vertus.

REMARQUES.

On met environ quinze grains de gomme adragant en poudre fine, dans un petit pot de faïance avec deux ou trois onces d'eau : on tient ce mêlange 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 mêlange de poudre & de ſucre avec du mucilage de gomme adragant : on pile fortement pour réduire le mêlange en une pâte un peu ferme, de façon qu'elle ne s'attache en aucune maniere aux mains lorſqu'on la manie. Lorſque le mêlange eſt ſuffiſamment exact, on en prend une partie, on l'étend ſur une feuille de papier avec un rouleau de bois, de la même maniere que les pâtiſſiers étendent leur pâte; enſuite on la coupe avec une emporte-piece 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 mouſſeline : 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 diamettre par le côté qui ſert à couper les paſtilles, & un peu affilé, & de douze lignes de diametre 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 légérement & 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 légérement ſur un tamis, pour emporter l'amidon qui ſe trouve à leur ſurface.

Les matières 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.

℔ Crême 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

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, ... lb. j ß.
Iris de Florence en poudre fine, } āā. . ʒ ij.
Gomme Arabique en poudre, }
Régliſſe en poudre . . . . . ʒ 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, ... ℈ vij.
Sucre en poudre, ... ʒ j ß.
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 vanill er 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 Giroſle.

℞ Giroſle en poudre, ... ʒ iv. gr. xij.
Sucre, ... ʒ j ß.
Mucilage de gomme adragant. . . . . q. ſ.

On forme du tout 150 paſtilles quarées : il entre deux grains de Giroſle par paſtille.

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, ... ʒi ß.

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 quarrée & ſemblables, on étend cette pâte dans un chaſſis quarré de carton, & on la partage avec un compas en trente-deux portions égales.

Ces tablettes ſont bonnes pour les pâles couleurs, pour exciter les regles. 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 déjeûner, & 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.

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, & ſingulié-rement pour déſaltérer. On en fait fondre dans la bouche. On a cru reconnoître à ces paſtilles une vertu lithontripti-que. Pluſieurs perſonnes, qui en ont fait uſage pour la

Doſe. pierre, s'en ſont très-bien trouvées. Dans ce cas, on prend une demi-once qu'on fait diſſoudre dans un verre d'eau : on en prend trois ou quatre doſes ſemblables dans la journée.

Remarques.

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 mêlange 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 diametre : 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 matieres réduites en poudre fine, & qu'on enferme dans un petit ſac de mouſſeline.

La beauté de ces paſtilles eſt d'être bien blanche : on ne peut parvenir à les faire ainſi qu'avec le ſucre royal ; le ſucre ordinaire en gros pains, leur donne une couleur biſe.

Limonnade ſeche.

Si au lieu de faire des paſtilles avec ce mêlange, on le conſerve, ſans y ajouter de mucilage, on a une poudre à laquelle on a donné le nom de *limonnade ſeche.*

On délaie une once de cette poudre dans une chopine d'eau : cela forme une limonnade artificielle, qui a le goût & l'odeur de la limonnade faite avec du jus de citrons : elle en a le mêmes propriétés. Cette poudre eſt fort commode en ce qu'elle eſt facile à être tranſportée, & qu'on peut ſe procurer de la limonnade dans tous les temps & dans tous les lieux.

Paſtilles d'Yeux d'Ecreviſſes.

℞ Yeux d'Ecreviſſes préparés, ... ʒ 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 maniere 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, ... ʒ ij.
Corail rouge préparé, ... ʒ v.
Cachou, ... ʒ j.
Cannelle . . . . . ʒ 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, ... ʒ ß.
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, ...	ʒ ß.
	Syrax calamithe, ...	℈ iv
	Baume ſec du Pérou, ...	ʒ ij.
	Caſcarille, ...	℈ iv.
	Girofle, ...	ʒ ß.
	Charbon préparé, ...	ʒ ß.
	Nitre, ...	ʒ j.
	Huile eſſentielle de fleurs d'Oranges, . . .	ʒ ß.
	Teinture d'Ambre, ...	ʒ ß.
	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 maniere, 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.
	Sucre, ...	℔ j. ß.

On met le ſucre dans une baſſine avec le ſuc de roſes: on fait cuire à petit feu, juſqu'a ce que le ſucre ſoit à la plume : alors on ajoute les poudres ſuivantes :

Santal ds citrin, rouge,	āā.	ʒ j ß.
Maſtic en larmes,		ʒ ß.
Roſes de Provins,		℥ ß.
Scammonée,		ʒ 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. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à ſix. Vertus. Doſe.

Tablettes de Citro.

℞ Fleurs de Violette, Bugloſe,	āā.	gr. xij.
Ecores de Citrons pulvériſées,		ʒ j.
Poudre diatracaganth froid, Scammonée,	āā.	℥ ß.
Racines de Turbithe,		ʒ v.
Gingembre,		ʒ ß.
Séné,		ʒ vj.
Rhubarbe,		ʒ ij ß.
Girofles, Santal citrin,	āā.	ϑ j.

On forme du tout une poudre qu'on mêle exactement : d'une autre part, on fait cuire à la plume,

Sucre blanc,	℥ xij.

On mêle la poudre exactement & promptement ; 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.

Remarques.

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 procede pour le reſte : mais j'ai remarqué que le ſucre de ces conſerves ne ſe diſſout jamais dans le ſucre cuit à la plume, parce qu'il ne s'y trouve plus d'humidité ; il reſte diſperſé à la maniere 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, parce qu'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,

parce qu'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, parce que la pulvériſation fait un mêlange exact du diagrede reſpectivement avec les autres ſubſtances.

Tablettes Diacarthami.

℞ Semences de Carthame, . . .
Poudre diatracanthe froide,
Hermodattes,
Diagrede ; . . . . . } āā. . . ℥ j.
Racines de Turbith, ... ℥ j. ß.
Gingembre, ... ℥ ß.
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.

REMARQUES.

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 , ... ℥ ß.
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

Doſe. 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.

Remarques.

Ces tablettes contiennent beaucoup d'émétique ; il eſt eſſentiel que le mêlange ſoit exact, afin qu'il ſe trouve diſtribué également. Ces tablettes ne ſont gueres 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 ſuitte fâcheuſe ; le tartre émétique ordinaire n'a pas les mêmes inconvénients : il eſt plus doux, & ſes effets ſont 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 mêlanges, qui ſont des eſpeces de médicaments à-peu-près ſemblables : ils ont ſeulement moins de con-

ſiſtance : on leur a donné le nom de *pâtes*, &c. parce qu'ils ont une conſiſtance un peu molle.

Pâte de Guimauve.

℞ Racines de Guimauve,	. . . . .	℥	iv.
Sucre blanc,	} āā. . .	lb	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 mêlange 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 mêlange au travers d'un linge bien ſerré : on nettoie la baſſine & la ſpatule : on remet la liqueur dans la baſſine, & on la fait épaiſſir 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'orange. On agite le mêlange violemment ; c'eſt de cette grande agitation que dépend la blancheur de cette maſſe. On la fait épaiſſir 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 légérement avec la pâte ſur le dos de la main, elle n'adhere 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'adherent point entr'eux, ni à la boîte.

On prépare de la même maniere la *pâte blanche de régliſſe*, en employant une légere 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.

Remarques.

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 légere décoction de cette racine, parce qu'elle fournit une matiere extractive ſucrée fort agréable.

Une grande partie de l'eau de fleurs d'oranges, qu'on fait entrer dans ce mêlange, 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 retiendroit mieux l'odeur & le goût, ſi on la mettoit en plus petite quantité, & pour decuire 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 premiere.

Les blancs d'œufs fouettés, qu'on mêle à cette maſſe, ſervent à la blanchir & à la rendre beaucoup plus légere & plus volumineuſe qu'elle ne le ſeroit 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 légere, & 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, parce qu'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, Iris de Florence pulvériſé,	āā.	ʒ ß.
Huile eſſentielle de millefeuille,		gutt. 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 ſerré : on fait diſſoudre le ſucre & l'extrait de régliſſe (1) dans cette liqueur : on fait épaiſſir ce mê-

(1) On doit employer celui qu'on tire de la premiere 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'énula 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 mêlanges pendant qu'on les fait deſſécher, parce qu'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, parce qu'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 légere 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); . . . . . ℔ vj.

On le fait épaiſſir au bain-marie comme le précédent : alors on ajoute,

Huile eſſentielle d'Anis; . . . . . ℥ ij.

On coule la maſſe ſur un porphyre huilé : on l'étend très-mince avec un rouleau : on la coupe par petites lanieres 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 maniere. 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 attaqués de maladies de conſomption ; mais il y a des tempéraments à qui il produit de mauvais effets, à raiſon de la grande quantité de matiere 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 *Chocat de ſanté*; & *Chocolat à la vanille* lorſqu'on en fait

(1) De celui qu'on tire de la premiere 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 poële de fer très-large & très-évaſée: on la place ſur le feu pour torréfier, ou pour brûler très-légérement 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 légérement 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 entieres 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 maniere, 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 légeres 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 dixaine 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. ʃ
Sucre en poudre groſſiere,	. . . . .	℔ x.
Cannelle, Vanille, *āā.*	. . . . .	ʒ iij.
Girofle,	. . . . .	ϑ j.

On met le ſoir les pâtes de cacao ſur une pierre à broyer le chocolat: on met ſous cette pierre une poële 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 mêlange 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 mêlange, 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 mêlange 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-légérement 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, parce qu'il moiſit à ſa ſurface lorſqu'on le renferme dans un endroit humide.

Remarques.

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-Magdeleine une eſpece que l'on nomme *cacao de Sainte-Magdeleine ;* 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-Magdeleine 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-

ſiſſure dans l'intérieur, & une certaine quantité de terre à ſa ſurface, au lieu qu'on trouve ordinairement le cacao des iſles bien ſain & ſans moiſiſſure. Au reſte, on doit choiſir le cacao caraque, le moins moiſi qu'il eſt poſſible; & quoi qu'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, parce que 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 torréfié convenablement.

On ſépare le papier qui adhere 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 ſera alors ce que l'on nomme *Chocolat de ſanté.*

Nous avons recommandé de piler la vanille avec une partie de ſucre, parce que 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, parce que 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 gouſſes liées enſemble ; ce qui forme de petits paquets qui peſent environ ſix à ſept onces : la ſeconde eſpece eſt en groſſes gouſſes larges de plus d'un pouce, de huit à dix de long, & un peu courbées : il y a de ces gouſſes qui peſent juſqu'à deux onces : cette derniere vanille eſt à beaucoup meilleur marché que la précédente : elle eſt infiniment moins eſtimée parce qu'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 fidélement : 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 groſſiérement : on le met dans une cafetiere avec environ ſix onces d'eau bouillante : on agite le mêlange avec un mouſſoir. Lorſque le chocolat eſt diſſous, on fait agir le mouſſoir, en le faiſant tourner rapidement entre les mains en ſens contraire, & on le verſe dans une taſſe lorſqu'il eſt bien mouſſeux. Le chocolat qui a été préparé avec du cacao des Iſles ne mouſſe

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 maniere la boiſſon de chocalat avec du lait ou de la crême ; 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 remedes 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'aloës, la coliquinte, 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 matieres ſéches 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, parce qu'elles empêchent la maſſe de ſe bien lier. Les ſels alkalis n'y doivent entrer qu'en petite quantité, à cauſe de leur propriété déliqueſcente. Lorſqu'on fait entrer une grande quantité de ſel neutre dans des pilules, j'ai re-

marqué que ces ſels végetent 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 ſucs 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 coſidérées 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, parce qu'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 entieres 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, parce que le remede, 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 premiere). 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'extrêmité de ce talut eſt de niveau avec le reſte de la planche : la plaque cannelée doit être enchaſſée dans la planche, de maniere que les extrêmités 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'une pointe de clou b, b : cette machine, vue de côté, forme la figure 2, b, a.

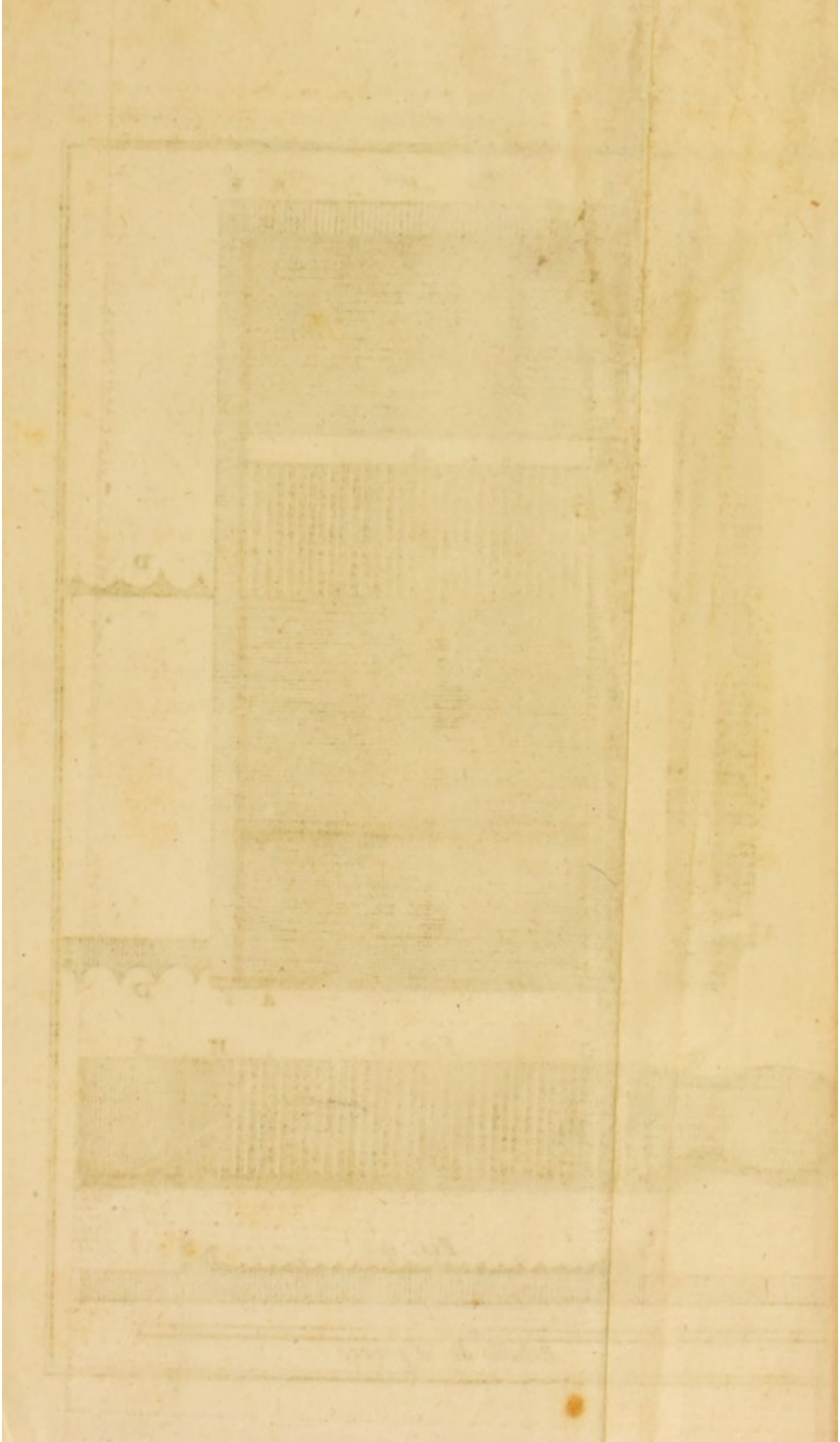
Ceci forme la premiere partie de la machine : la ſeconde partie eſt une autre planche (figure 3), de 12 pouces de long, de 21 lignes de large, & de ſix lignes d'épaiſſeur. G, H, eſt une plaque de fer ou de cuivre cannelée comme la précédente, placée au milieu de la longueur de la planche, & attachée 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 premiere 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, & pardeſſus on poſe la ſeconde plaque qu'on tient avec les deux mains : on appuie légérement & également par les deux bouts : alors on fait marcher la machine ſupérieure en ſens contraire 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 ſaveur 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'eſpece 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 ſuer ; 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 piece 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 ſavonettes, 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 légérement en tout 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, parce que 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,
Semences de Juſquiame blanc, } āā. . ℥ ß.
Extrait d'Opium, par digeſtion,
Myrrhe, ... ʒ vj.
Encens mâle, ... ʒ v.
Caſtor, } āā. . . . . ʒ j ß.
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 ſom-
Doſe. niferes. La doſe eſt depuis un grain juſqu'à ſix.

REMARQUES.

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'adherent point ; & pour conſerver les maſſes de pilules, ils les enveloppent dans des feuilles de parchemin légérement imbibé d'huile d'amandes douces. Mais je trouve que cette méthode n'eſt pas bonne, parce que 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 patchemin non huilé.

Pilules de STARKEY.

℞ Extrait d'Opium par digeſtion,
Réglisſe,
Ellébore noir,
blanc, ...
} āā. . . . ʒ ij.
Savon de Starkey, ... ʒ vj.

On met dans un mortier de fer l'extrait d'opium mou, avec les poudres & le ſavon de Starkey : on pile ces matieres juſqu'à ce que le mêlange 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 eſpeces d'ellébore.

Ces pilules ſont calmantes, provoquent au ſommeil : elles ſont purgatives. On les donne dans la jauniſſe, dans l'hydropiſie, dans les maladies d'obſtruction, & dans toutes les occaſions où l'on craindroit que les autres narcotiques n'occaſionnaſſent des dépôts, ou ne ſuſpendiſſent l'évacuation des humeurs. La doſe eſt depuis deux grains juſqu'à un ſcrupule ; mais la doſe la plus ordinaire eſt de ſix ou huit grains. Vertus. Doſe.

Pilules Tartarées de SCHRODER.

℞ Extrait d'aloës préparé avec le ſuc de fraiſes, . ʒ iv.
Gomme ammoniaque, ... ʒ j ß.

Vitriol de Mars, Extrait de Safran,	āā.	℥ iv.
Terre foliée de Tartre,		℥ j.
Extrait de Gentiane,		℥ vj.
Teinture de sel de Tartre,		q. s.

On fait dissoudre quatre onces d'aloës dans douze onces de suc de fraises dépuré : on passe la dissolution au travers d'un linge serré, & on fait évaporer la liqueur jusqu'en consistance d'extrait ; c'est ce que l'on nomme *extrait d'aloës préparé avec le suc de fraises.*

D'une autre part, on pulvérise la gomme ammoniaque, 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 légérement purgatives, elles levent les obstructions, excitent les mois aux femmes, elles

Dose. conviennent dans les pâles couleurs. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros & demi.

Pilules Smectiques ou *de Savon.*

℞ Savon médicinal,		℥ iv.
Poudre de Régliſſe, Farine de Lin récente,	āā	℥ ß.

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.

Remarques.

Le ſavon que nous nommons ici *médicinal*, ne differe 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'olive, & 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 de commerce a de plus l'inconvénient de contenir du cuivre, parce qu'il eſt préparé dans des chaudieres de ce métal : les pilules qu'on fait avec cette eſpece 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 ſerré. La poudre qui paſſe eſt ce que l'on appelle 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, parce qu'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.
Comme ammoniaque, ... ℥ iij.
Fleurs de Benjoin, ... ℥ ij.
Safran, ... } āā. . . . . ʒ j.
Baume ſec du Pérou, . }
Banme de ſoufre aniſé, ... q. ſ.

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

Doſe. depuis un grain juſqu'à ſix.

Pilules Balſamiques de STAHL.

℞ Gomme de Lierre, . } āā. . . . . ℥ ij ß.
Genievre, . }
Extrait d'Aloës préparé à l'eau, } āā. . ℥ ij.
de Myrrhe préparée à l'eau, }
d'Abſinthe préparée au vin, . } āā. ℥ j ʒ vij.
de Chardon bénit prép. au vin, }
de Trifolium fibrinum, à l'eau, }
de Fumeterre au vin, } āā. . ʒ v.
d'Ellébore noir à l'eau, }
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 mêlange : 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 déſobſtructives : elles excitent les mois aux femmes : elles donnent de l'appétit, tuent les vers. La doſe eſt depuis deux grains juſqu'à douze. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Stahl eſt l'inventeur de ces pilules : il les a tenues ſecrettes 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 ſéche 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 ; parce qu'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 regle 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, parce qu'elles ſont compoſées de ſubſtances très-faciles à ſe délayer, pour peu qu'elles trouvent de l'humidité dans l'eſtomac.

Pilules Toniques de BACHER.

℞ Exrrait d'Ellébore noir,
Mirrhe choiſie, . . . } *āā*. . . . . ℥ j.
Chardon bénit en poudre, ... ʒ iij ℈ j.

L'Auteur recommande de faire l'extrait d'ellébore de la manière ſuivante :

On prend de l'ellébore de Suiſſe, qui differe 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 pardeſſus du vin du Rhin ou de Grave, juſqu'à ce qu'il ſurnage 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 peſe 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 dans l'hydropiſie, la mélancolie. La doſe eſt d'une pilule

Doſe. le ſoir en ſe couchant.

REMARQUES.

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 maniere 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 BECKER.

℞ Aloës,
Myrrhe,
Safran,
Gomme de Lierre,
Genievre, } āā. . . . . ʒ iij.
Fleurs de Soufre,
Grains de Kermès,
Extrait d'abſinthe, . . .
de Chardon bénit,
de Trifolium fibrinum,
de Gayac, } āā. . . ʒ iij.
de Rhubarbe,
Mithridate, ...

On pulvériſe ſéparément l'aloës, 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. On les prend à la même doſe. Vertus. Doſe.

Remarques.

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 Stahl, & elles ne ſe délaient point dans l'eſtomac avec la même facilité. C'eſt pourquoi je penſe qu'il vaudroit mieux employer du miel & du ſyrop, en place d'élixir de propriété, pour lier la maſſe.

Pilules hyſtériques.

℞	Opopanax,		ʒ j.
	Galbanum, Sagapenum,	āā.	ʒ ß.
	Myrrhe, Aſſa fœtida, Caſtor,	āā.	ʒ iij.
	Gomme ammoniaque,		ʒ ß.
	Huile de Succin non rectifiée,		ʒ j.
	Mithridate,		q. ſ.

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 ammoniaque. 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.

Doſe. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un demi-gros.

Pilules Chalybées.

℞	Limaille de fer préparée,	ʒ j.
	Cannelle,	ʒ ij.
	Aloës,	ʒ j.
	Syrop d'Armoiſe,	q. ſ.

On forme du tout une maſſe de pilules comme les précédentes.

Ces pilules ſont ſtomachiques & toniques : elles excitent les regles, levent les obſtructions : elles conviennent dans les pâles couleurs. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule. Vertus. Doſe.

Pilules aſtringentes.

℞ Bol d'Arménie préparé, Terre ſigillée préparée, Corail rouge préparé, Racines de Conſoude major,	āā.	ʒ ij.
Tormentille, Biſtorte,	āā.	ʒ ß.
Cachou,		
Pierre hématite préparée,	āā.	ʒ j.
Sang de Dragon,		
Maſtic en larmes,		ϑ ij.
Extrait d'Opium par digeſtion,		ʒ ß.
Syrop de Menthe,		q. ſ.

On forme du tout une maſſe de pilules comme les précédentes.

Ces pilules ſont puiſſamment aſtringentes : elles conviennent 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 dévoiements & 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,		℥ ij.
Sang de Dragon en poudre,		℥ j.

On fait liquéfier l'alun dans une cuiller de fer : alors on ajoute le ſang de dragon en poudre : on agite le mêlange, & lorſqu'il eſt à demi refroidi, & encore en pâte, on en forme des pilules le plus promptement qu'il eſt poſſible, parce que la maſſe durcit & devient caſſante auſſi-tôt 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 hémorrhoïdal, 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.

Doſe.

Pilules de panacée mercurielles, ou *Grains de panacée.*

℞ Panacée mercurielle, ... ʒ 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. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Doſe.

Dragées vermifuges.

℞ Mercure doux, ... ʒ ß.
Sucre, ... ʒ j.
Amidon, ... ʒ 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 enfans : elles contiennent chacune 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-

Doſe.

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, Eau, Eau-de-vie,	āā.	℥ iv.
Noix de Cyprès		℥ j ß.
Pierre hématite préparée, ...		℥ j
Sang de Dragon, ...		℥ j ß.
Vitriol de Mars calciné en blancheur, . . .		℥ ij.
Gomme Arabique, Adragant.	āā.	ʒ ij.
de Gayac, ...		℥ ij.
Succin préparé, Maſtic en larmes,	āā.	℥ j.

On met dans une terrine de grès les ſucs dépurés, la vin de Bourgogne, l'eau & l'eau-de-vie, avec toutes les autres ſubſtances réduites en poudre : on fait deſſécher ce mêlange 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 crême 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 dernieres ſubſtances ſont des aſtringents doux & balſamiques, qui conviennent très-bien dans le cas où l'on adminiſtre ces pilules.

Les pilules de fougere ſont puiſſamment aſtringentes : elles conviennent dans les épanchemens de ſang qui ſe font à la ſuite des chûtes : elles les réſolvent & le pouſſent Vertus.

par les urines. Elles conviennent dans les pertes, les fleurs blanches, le crachement, le vomiſſement de ſang, la dyſſenterie, & pour arrêter la gonorrhée. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un demi-gros.

Doſe.

Thériaque Céleſte.

℞ Extrait de Racines d'Angélique ; . . .
d'Ariſtoloche ronde,
Contraverva,
Enula campana,
Gentiane,
Tormentille,
Valériane ſauvage,
Vincetoxicum,
Vipérine,
Zédoaire,
Feuilles de Chardon bénit,
Petite Centaurée,
Scordium. } āā. ℥ iij.
d'Opium par digéſtion, ... ℥ j.
Réſine de Chacrille, } āā. . . . . ℥j.
Régine de Labdanum, }
Styrax calamithe, ... ℥ iij.
Mirrhe, ... ℥ iv.
Galbanum,
Maſtic en larmes, } āā . . . . . ℥ ij.
Opopanax,
Réſines de Gayac, ... ℥ j.
Camphre, ... ℈ j.
Safran Gâtinois, ... ℥ j.
Caſtor, ... ℥ ß.
Baume liquide du Pérou, ... ℥ iij.
Huile eſſentielle de Girofles,
Citrons,
Genievre, } āā. . . . . gutt. xij.
de Succin rectifié,
Poudre de Viperes, } āā. . . . . ℥ iv.
Cinabre d'Antimoine, }
Sel volatil de corne de Cerf rectifié, } āā. . ℥ j ß.
Succin rectifié, }
Ambre gris, ... ℈ 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 viperes, 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 mêlange eſt exact, on y incorpore les poudres, & lorſque la maſſe eſt refroidie, on ajoute les huiles eſſentielles. On pile ce mêlange fortement, juſqu'à ce qu'il ſoit exact : on enleve la maſſe ; on l'enveloppe dans des feuilles de parchemin, & on la conſerve dans des pots bien fermés.

La thériaque céleſte eſt un remede 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.

REMARQUES.

Je place ici la thériaque céleſte au rang des pilules, parce qu'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 mêlange eſt froid ; ce qui donne beaucoup de peine, parce que, dans cet état, le mêlange 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 mêlange 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 ſuccin eſt 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 houillante ; mais lorſqu'on triture ces ſels enſemble, il ſe forme par la voie ſeche 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 mêlange lorſqu'on mêle les poudres. Par cette méthode on s'épargne la fatigue de remuer ce mêlange tenace auſſi longtemps que par la méthode ordinaire.

DES PILULES PURGATIVES.

Pilules Ante-cibum, ou *Grains de vie*, ou *Pilules gourmandes.*

℞ Aloës, ... ℥ vj.
Maſtic en larmes, } āā. . . . . ℥ ij.
Roſes de Provins, }

Avec un 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. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros & demi.

Doſe.

D'autres perſonnes préparent les grains de vie avec la maſſe des pilules angéliques ſuivantes.

Pilules Angéliques.

℞ Suc dépuré de chicorée,
Bourrache,
Houblon,
Fumeterre, } āā. . . . . ʒ iv.
Roſes pâles,
Aloës, ... } āā . . . . lb j.

On fait diſſoudre l'aloës dans les ſucs dépurés : on coule le mêlange au travers d'un linge fin : on fait épaiſſir la liqueur au bain-marie juſqu'en conſiſtance d'extrait : alors on ajoute les poudres ſuivantes :

Rhubarbe . . . . . ʒ j.
Trochiſques d'Agaric, ... ʒ ß.
Cannelle, ... ʒ 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 méſentere, à cauſe des ſucs des plantes qui ſont hépatiques. Au reſte on les donne à la même doſe. Vertus. Doſe.

Pilules ou Extraits Panchimagogues.

℞ Coloquinte, ... ʒ vj.
Séné.
Ellébore noir, } āā. . . . . ʒ viij.

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 premiere décoction : on filtre les liqueurs, & on les fait évaporer juſqu'à ce qu'elles aient acquis la conſiſtance d'un extrait un peu liquide, & on ajoute à cet extrait les ſubſtances ſuivantes :

℞ Extrait d'Aloës, ... ʒ viij.
Scammonée en poudre,
Poudre Diarrhodon, } āā. . . . ʒ iv.

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 pardeſſus un bouillon gras. La doſe eſt depuis dix grains, pour les enfants, juſqu'à un demi-gros, pour les perſonnes adultes robuſtes.

Doſe.

*Pilules purgatives univerſelles d'*HELVÉTIUS.

℞	Crême de Tartre, ...	ʒ xij.
	Ipecacuanha, ...	ʒ v.
	Émétique, ...	ʒ ij.
	Jalap, ...	ʒ viij.
	Suc d'ail, ...	ʒ 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.

Vetus. Ces pilules ſont purgatives : elles conviennent dans tous les cas où il eſt néceſſaire de purger, excepté dans les dyſſenteries & dans les coliques bilieuſes. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un demi-gros.

Doſe.

*Pilules hydragogues purgatives d'*HELVETIUS.

℞	Gomme gutte, ...	ʒ x.
	Jalap, ...	ʒ v.
	Suc d'Ail, ...	ʒ 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 particulieres, produites par cauſes d'hydropiſie. La doſe eſt depuis ſix grains, ou d'une pilule, juſqu'à trois, buvant pardeſſus un bouillon coupé.

Doſe.

Pilules cochées majeures.

℞	Eſpeces d'Hiera picra.	ʒ ſ. ß.

Trochiſques

Trochiſques Alhandal, ... ℥ iij ℈ j.
Diagrede, ... ℥ ij.
Racines de Turbith, } āā. . . . . ℥ 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.

℞ Aloës, }
Scammonée, } āā. . . . P. eq.
Trochiſque Alhandal, }

On pulvériſe ces ſubſtances chacune ſéparément, puis on les mêle enſemble, & on les incorpore avec une ſuffiſante quantité de ſyrop de roſes, compoſée 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.

℞ Aloës violat, ... ℥ vj.
Régliſſe, }
Racines de Guimauve, } āā. . . . ℥ iij.

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'*aloës violat*, on fait diſſoudre au bain-marie une livre d'aloës dans deux livres de ſuc de violettes : on paſſe la diſſolution au travers d'un linge ſerré : on fait épaiſſir la liqueur au bain-marie juſqu'en conſiſtance d'extrait un peu ſolide.

Pilules hydragogues de BONTIUS.

℞ Aloës Succotrin,
Gomme gutte,
Gomme ammoniaque, } āā. . . . ℥ j.

On fait diſſoudre ces trois ſubſtances dans une ſuffiſante quantité de vinaigre : on paſſe avec expreſſion & l'on fait épaiſſir 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 matiere extractive acide du vinaigre qui modere & tempere 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, ... ℥ vj.
Agaric,
Scammonée,
Racines d'Ellébore noir,
de Jalap, } āā. . . . ℥ iv.
Aloës, ... ℥ j.
Cannelle,
Macis,
Girofle, } āā. . . . . ʒ ij.
Eſprit de vin, ... ℔ j.

On met dans un matras la coloquinte, l'agaric, les racines d'ellébore, le jalap & les aromates : on verſe pardeſſus l'eſprit de vin : on bouche le matras avec un morceau de veſſie mouillée : on fait digérer ce mêlange 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 groſſiérement : on fait digérer de nouveau, juſqu'à ce que l'aloës ſoit entiérement 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 matiere 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 fievre quarte & la mélancolie hypocondriaque, dans l'apoplexie, la léthargie. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules. Vertus. Doſe.

Remarques.

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 ſucs gommeux-réſineux en même temps que les autres ingrédients, l'eſprit de vin s'en ſatureroit d'abord, & ſeroit 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, ... ʒ j.
Sucre, ... ʒ ij.
Diagrede, } āā. . . . . ʒ j.
Jalap, }

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 lymphe : 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. doſe pour puger, eſt depuis ſix grains juſqu'à huit de ces pilules.

REMARQUES.

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 ſont tombées entre les mains de feu M. de la Croix, Médecin de la Faculté de Paris : il la fit inſérer, ſous le nom de pilules mercurielles ſeulement, dans la quatrieme édition du Codex de Paris, imprimé en 1748. Mais dans la derniere édition de ce Diſpenſaire, la Faculté a ajouté de la rhubarbe. Quoi qu'il en ſoit, Béloſte, de ſon temps, a accrédité 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 contînt 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 maniere ſuivante :

Pilules mercurielles de BÉLOSTE, *réformées.*

℞ Mercure revivifié du cinabre, ... ℥ j.
Crême de Tartre, ... ℥ iv.
Diagrede, } āā. . . . . ℥ j.
Jalap, }

On met dans un mortier de marbre le mercure & la crême de tartre, avec un peu de ſyrop de capillaire : on triture ce mêlange, 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 capillaire : on forme une maſſe que l'on diviſe par pilules de quatre grains.

REMARQUES.

La crême 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 remede. Le tartre agit avec tant d'efficacité ſur le mercure pendant qu'on les triture enſemble, qu'en moins d'un inſtant les globules diſparoiſſent entiérement, & 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 crême 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 mêlange, trituré de nouveau pendant le même temps, avec un peu d'eau, a pris une très-légere

couleur griſe, mais qui a diſparu auſſi-tôt 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 entiérement, 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 mêlange de parties égales de mercure & de crême 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, Crême de Tartre en poudre, } āā. . . . ℥ ij.
Syrop de Capillaire, ... ℥ ij ß.

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,

Crême de Tartre en poudre, ... ℥ 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.

REMARQUES.

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 continſſent 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 crême de tartre, un quart de grain de fleurs de ſureau, & un grain & un quart de ſyrop.

La crême 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 mêlange 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 matiere eſt ſujette à ſe deſſécher avant que le mercure ſoit éteint. Dans ce cas on ajoute un peu d'eau pour délayer le mêlange, afin de le remuer plus librement.

Ces pilules ſont fondantes comme les pilules de Béloſte, & elles n'ont pas l'inconvénient de donner des tranchées & des colliquations : elles pouſſent à la tranſpiration : 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 mercurielles.

℞ Scammonée, ... ℥ v.
Aloës, ... ʒ j.
Coloquinte, ... iv.
Mercure doux, ... ß.
Crême de Tartre, ... j ß.
Gomme gutte, ... ß.
Jalap, ... ʒ ij.
Myrrhe, ... ʒ ij.

Mercure crud, ... ℥ vj.
Baume de Copahu, ... ℥ j.
Syrop de Nerprun, ... ℔ j.

On met dans un mortier de fer le mercure avec la crême de tartre & un peu de syrop : on triture ce mêlange jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement éteint : alors on ajoute les poudres & le reste du syrop, & on pile le mêlange 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 siccité 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 particuliere. Ils sont, comme les pilules, ou simples, ou composés de plusieurs substances réduites en poudre, & incorporées avec un véhicule convenable ; mais ils en different en ce que l'on n'emploie jamais les miels ou les syrops pour leurs excipients, parce que ces matieres ne se dessechent pas assez promptement, ni assez complétement : ce sont au contraire des mucilages, des sucs, &c. faciles à se dessécher entiérement, que l'on emploie pour former les trochisques. Ils different 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 different peu entre elles.

Autrefois les trochisques étoient marqués du cachet de celui qui en avoit inventé la composition, afin qu'ils

puſſent être reconnus : mais on n'eſt plus dans l'uſage de les marquer, parce que 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. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

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 Viperes.

℞ Poudre de Viperes, ... 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 remede inutile.

Remarques.

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, parce que 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 trouvaſſent 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 matiere. 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, Caſcarille, Sucre candi, *āā*. . . . . ℥ j.
Calamus aromaticus, ... ℥ ix.
Bdellium, Spicanard, Caſſia lignea, Souchet rond, Baies de Genievre, *āā*. . . . . ℥ iij.
Térébenthine de Chio, ... ℥ iij.
Myrrhe, Schænante, *āā*. . . . . ℥ i ß.
Cannelle, ... ℥ ß.
Bois d'Aloës, ... ℥ ij ß.

Safran, ... ʒ j.
Miel de Narbonne écumé, . . . ʒ ß.
Vin d'Eſpagne, ... q. ſ.

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 de vin d'Eſpagne : on ajoute enſuite les autres ſubſtances réduites en poudre : on pile le tout juſqu'à ce que le mêlange ſoit exact : on en forme des trochiſques, & on les fait ſécher.

Ces trochiſques ne ſont point d'uſage : je n'en ai rapporté ici la recette, que parce qu'ils entrent dans le mithridate.

Vertus. Ces trochiſques ſont cordiaux, ſtomachiques, propres pour réſiſter au mauvais air, & pour chaſſer par la tranſ-

Doſe. piration les humeurs malignes. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros.

*Trochiſques d'*HEDICROI.

℞ Marum,
Marjolaine,
Racines d'Aſarum, } āā. . . . . ʒ ij.
Bois d'Aloës,

Myrrhe,
Malabatrum,
Safran, } āā. . . . . ʒ vj.
Spicanard,
Caſſia lignea,

Schænante,
Calomus aromaticus,
Rapontic,
Bois de Baume, } āā. . . . . ʒ iij.
Baume de la Mecque,
Cannelle,
Coſtus Arabique,

Ammomum racemoſum, ... ʒ j ß.
Maſtic en larmes, ... ʒ j.
Vin d'Eſpagne, ... q. ſ.

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. Vertus. Doſe.

Trochiſques de Karabé.

℞ Succin préparé, ... ℥ j.
Oliban, Safran, Opium, āā. . . . . ℥ ij.
Corne de Cerf calcinée en blancheur & prép.
Gomme Arabique,
Adragant,
Laque en grains,
Suc d'Acacia,
d'Hypociſtis,
Balauſtes,
Maſtic en larmes,
Corail rouge préparé,
Semences de Pavot blanc, āā. ℥ ij ℈ ij.

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 plantin : 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 hémorrhoïdes : ils ſont également bons bour 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. Vertus. D

Trochiſques de Myrrhe.

℞ Myrrhe, ... ℥ ß.
Lupins, ... ℥ j.

Feuille de Rue
Menthaſtrum,
Pouliot,
Racines de Garence,
Valériane minor,
Semences de Perſil de Macédoine, } āā. ʒ ij.

Aſſa fœtida,
Sagapenum,
Opopanax, } āā. . . . . ʒ j.

Camphre,
Safran,
Huile de Succin fétide, } āā. . . . . ϑ j.

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 Doſe. l'arriere-faix, & abattent les vapeurs. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Trochiſques d'Alkekenge.

℞ Pulpe de fruits d'Alkekenge, ... ℥ ij.
Gomme Arabique,
Adragant,
Extrait de Réglifſe,
Amandes ameres écorcées,
Semences de Pavot blanc, } āā. . . . ℥ ß.
Semences d'Ache,
Succin préparé, } āā. . . . . ʒ ij.
Opium, ... ʒ j.
Suc de Feuilles d'Alkekenge, ... q. ſ.

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 ſemence 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 poudre : 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 ſeche : 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 ſéche, afin de diviſer de nouveau les parties trop groſſieres, & 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 groſſieres qui dégoûteroient les malades.

Ils ſont eſtimés bons pour les ulceres des reins & de la veſſie, pour la dyſurie, pour le piſſement de ſang : ils ſont un peu ſomniferes. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Vertus. Doſe.

Trochiſques de Blanc Rhaſis.

℔ Blanc de Céruſe,		℥ x.
Sarcocolle,		℥ iij.
Amidon,		℥ ij.
Gomme Arabique, Adragant,	*ää.*	℥ i.
Camphre,		℥ ß.

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 longuets 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 moderent l'ardeur des chaudepiſſes. Vertus

Trochiſques Hyſtériques.

℞ Aſſa fœtida, Galbanum, āā. . . . . ℥ ij ß.
Myrrhe, ... ℥ ij.
Caſtor, ... ℥ j ß.
Racines d'Aſarum, d'Ariſtoloche ronde, Feuilles de Sabine, Cataire, Matricaire, Dictame, āā. . . ℥ j.
. . . . . ℥ ß.

Avec une ſuffiſante quantité de ſuc de rue, on forme une maſſe, que l'on diviſe par trochiſques en pyramides triangulaires.

Vertus. Ces trochiſques ſont un puiſſant emménagogue : ils excitent les mois aux femmes : ils facilitent l'accouchement & la ſortie de l'arriere-faix : ils abattent les vapeurs. La

Doſe. doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros.

Trochiſques ſcarotiques.

℞ Sublimé corroſif, ... ℥ j.
Amidon, ... ℥ ij.

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, on forme une maſſe, que l'on diviſe par petits trochiſques en grains d'avoine. On ajoute de l'opium à ces trochiſques, lorſque celui qui les emploie le preſcrit. Ce remede ne s'emploie que pour l'extérieur : il ſeroit un poiſon, pris intérieurement.

Vertus. Ces trochiſques ſont propres pour faire des eſcarres. On les applique ſur les chancres vénériens, ſur les ſcrophules, ſur les excroiſſances : ils produiſent aſſez promptement leur effet.

Trochiſques ſcarotiques de Minium.

℞ Minium, ... ℥ ß.
Sublimé corroſif, ... ℥ j.
Mie de pain tendre, ... ℥ vj.

Avec une ſuffiſante quantité d'eau roſe, on forme une maſſe

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 déja preſque à la conſiſtance convenable, & qui d'ailleurs ſe mêle très-commodément avec les autres matieres réduites en poudre, par l'intermede de l'eau roſe. Ce remede 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 légérement 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 mêlange 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.

Remarques.

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, parce qu'il reſte ſur les grains une petite pellicule d'huile, qui rancit quelque

(1) De celui qu'on tire de la premiere 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, parce que 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	℥ j ß.
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,	℥ iij.
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 ß.
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 derniere 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,	℥ iij.

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, ... ʒ ß.
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, ... ʒ ß.

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 mêlange 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.

REMARQUES.

Quelques Pharmacopées preſcrivent de faire infuſer le

gingembre dans du vin blanc ; mais nous croyons que l'eau de cannelle mérite la préférence, parce qu'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, parce que 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, pag. 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 frotter 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 grossiérement pulvérisées ; & comme cette substance est légere, 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.

Dose.

REMARQUES.

Les anciens prescrivent, pour préparer les trochisques Alhandal, de piler la coloquinte entiere avec le mucilage, de faire sécher le mêlange, de le réduire en poudre, &

de répéter la même opération encore trois ou quatre fois ; nous avons déja expoſé notre ſentiment ſur cette matiere (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 amere de la poudre qui s'éleve hors du mortier, lorſqu'on pile cette matiere ſans intermede, c'eſt encore une erreur, parce qu'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 premiere 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 remedes, 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 matieres gommeuſes & extractives, ſoit des végétaux, ſoit des animaux : ce qui eſt vrai lorſque ces mêmes ſubſtances ſe trouvent combinées avec des matieres réſineuſes ; mais il en eſt autrement lorſque les matieres 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, parce que les matieres 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 matiere 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 groſſiérement 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 mêlange 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 premiere fois : on fait chauffer le mêlange 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 maniere les huiles des fleurs ſuivantes :

De Roſes pâles,
De Millepertuis,
De Lis,
De Violettes,
De Genêt,

& 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 roſat, & celle des autres végétaux que nous venons de nommer, n'ont que la vertu de l'huile : elles ſont adouciſſantes & émollientes, appliquées à l'extérieur.

Remarques.

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, parce que 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*, eſpece 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, parce que 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 dernieres 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, parce que 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 particuliérement 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 liliacées, & 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 mêlange au bain-marie, ni

pour l'infuſion, ni pour en faire diſſiper l'humidité. On fait infuſer le mêlange au ſoleil dans un vaiſſeau clos, pendant douze ou quinze jours, au bout duquel temps on le paſſe avec expreſſion : on laiſſe dépurer l'huile au ſoleil, & on la ſépare de ſes feces & 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 procede 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, parce qu'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 entiérement privées d'humidité, & même frites & ſéchées par l'huile, ce qu'ils reconnoiſſent lorſqu'en en jetant 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, parce qu'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 phénomenes 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, . . . ℥ viij.
Huile d'Olives, ... ℔ 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 tiédir : on bouche la cruche avec du liege : on laiſſe le mêlange 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 ſoumet 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 maniere les huiles des végétaux ſuivants :

de Fleurs de Mélilot,	de Menthe,
Sureau	d'Anéth,
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.

Remarques.

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 dépurer, parce qu'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, parce qu'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, parce que 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 mêlange 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 feces.

On prépare de la même maniere les huiles des plantes ſuivantes :

de Stramonium,	de Ciguë.
de Pomme d'amour,	de Nicotiane,
de Jusquiame,	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 : elle eſt humectante, réſolutive, calmante : elle appaiſe les inflammations & les douleurs que donnent les cancers & les humeurs cancéreuſes. Vertus.

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.

Remarques.

Nous recommandons de faire ces huiles par coction & ſur-le-champ, parce que 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, parce qu'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 matiere 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 désavoué jusqu'à présent. On a inséré ce tableau à la suite de la traduction de la Pyritologie de Henckel, dans le Traité intitulé, *Flora saturnisans*, 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 derniere 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 célebre 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, sait 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 espece 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 seche ;* & 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, parce qu'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 troubleroient ces liqueurs, & s'y dépoſeroient en fort peu de temps.

Les écumes qu'on ſépare en clarifiant les ſucs des végétaux dont nous parlons, contiennent preſque toute leur matiere 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 matiere 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, ... ℔ ß.

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 : ou 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, ... ʒ vj.
Huile d'Olives, ... ℔ j ß.

On fait tiédir l'huile dans une baſſine : on ajoute le maſtic en larmes, réduit en poudre groſſiere : on remue ce mêlange, & on le fait chauffer légérement, juſqu'à ce que le maſtic ſoit diſſous : on laiſſe refroidir l'huile, & on la ſerre dans une bouteille.

On prépare de la même maniere 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 matieres purgatives, comme l'aloës, 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, parce qu'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 dyſ-
Doſe. ſenterie. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once.

Huile de Vers.

℞ Vers de terre vivants, } āā. . . . . ℔ iv.
Huile d'Olives, }
Vin blanc, ... ʒ 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 maniere les huiles :

de Lézards verts, de Grenouilles, &c.
de Crapauds,

L'huile de vers ramollit, fortifie les nerfs : elle eſt bonne pour les douleurs des jointures, pour réſoudre les tumeurs, pour les diſſolutions, pour les foulures : on en frotte les parties malades. Vertus.

Huile de Fourmis.

℞ Fourmis de bois, ... ℥ viij.
Huile d'Olives, ... ℔ j.

On met les fourmis dans l'huile qu'on a fait tiédir : on conſerve ce mêlange, 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.

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, ... ℔ 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 vénéneux : mais l'huile d'olives toute pure a la même vertu, étant appliquée ſur les parties affligées. Le meilleur remede contre la piquure des animaux vénéneux, 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.	℔ ß.
Lin,		
Eau bouillante,		q. ſ.
Huiles 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 mêlange, 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 adouciſſante, réſolutive, émolliente.

REMARQUES.

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 mêlange 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, ... nº. vj.
Huile d'Olives, ... ℔ vj.
Vin blanc, ... ʒ viij.

On prend des petit 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 mêlange 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 groſſiérement, qu'on a miſes dans une cruche :

Sommités d'Origan,
de Serpolet,
de Pouliot,
de Millepertuis,
de Marjolaine, } āā. . . . ʒ ij.

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 catarres 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 mêlange 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,		
	Morelle,		
	Phytolacca,		
	Belladonna,		
	Mandragore	ää.	℥ iv.
	Nicotiane,		
	Jusquiame,		
	Pavot blanc,		
	noir,		
Persicaire,			℥ j.
Crapauds,			n°. v.
Huile d'Olives,			℔ 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 mêlange 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 légérement, & on la verse dans une cruche, dans laquelle on a mis les plantes aromatiques récentes suivantes, nettoyées & coupées grossiérement.

Feuilles de	Romarin,	
	Sauge,	
	grande Absinthe,	
	petite Absinthe,	
	Hysope,	
	Thym,	
	Marjolaine,	āā. . . ℥ j.
	Coq de jardin,	
	Menthe,	
Fleurs de	Lavande,	
	Sureau,	
	Millepertuis,	

On agite ce mêlange 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

Vertus.

Dose.

mieux, lorſqu'il eſt néceſſaire, avoir recours à des remedes plus sûrs & mieux connus.

Remarques.

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 eſpeces 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 entiérement ſi on les traitoit de la même maniere. 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 matiere 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 matiere ſe dépoſe de nouveau quelque temps après qu'elle eſt refroidie. Ces phénomenes prouvent que cette matiere gommeuſe eſt ſi bien combinée avec les matieres réſineuſes, qu'elle devient par-là diſſoluble dans l'huile. La matiere 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 entiérement,

comme quelques perſonnes le recommandent, on feroit non ſeulement ſéparer cette matiere gommeuſe, mais on détruiroit encore la couleur des ſubſtances réſineuſes, parce qu'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, parce que, 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 acquierent de nouveau la propriété de colorer les huiles comme auparavant, parce qu'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

l'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 matieres 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.

℞ Racines ſeches de Guimauve,
Conſoude,
Gentiane,
Ariſtoloche ronde,
Angélique, } āā. 3 vj.

Sommités fleuries de Sauge,
Fleurs de Lavande,
Baies de Genievre, } āā. . . . ʒ iij.
Caſtor pulvériſé,
Camphre, } āā. . . . . ʒ ij.
Feuilles de Sanicle, récentes,
Pied de Lion,
Piloſelle,
Langue de Serpent,
Pervenche, } āā. . ʒ ij ß.
Romarin, ... ʒ j.
Semences de Cumin, ... ʒ iv.
Eſprit de vin rectifié, ... ℔ 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, ... ʒ viij.

On fait digérer de nouveau, juſqu'à ce que le ſavon ſoit entiérement 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 vulnéraire, 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'HOFFMANN.

℞ Huile eſſentielle de Levande
Marjolaine,
Girofles,
Macis,
Cannelle,
Citrons, } āā. . . ʒ j.

Huile eſſentielle de Rue,
de Succin rectifiée, } āā. . . . . ℈ ß.
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 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 juſqu'à un demi-gros. Vertus. Doſe.

Baume verd de Metz ou *de* FEUILLET.

℞ Verd-de-gris, ... ℥ iij.
Vitriol blanc, ... ℥ j ß.
Huile de Lin,
d'Olives, } āā. . . . . ℥ vj.
de Laurier, ... ℥ j.
Térébenthine, ... ℥ ij.
Aloës, ... ℥ ij.
Huile eſſentielle de Genievre . . . . . ℈ ß.
Girofles, ... ℥ j.

On triture enſemble dans un mortier le verd-de-gris, l'aloës & 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 mêlange légérement, en poſant le cul du mortier ſur un peu de cendre chaude. Lorſque ce mêlange eſt exact, on le met dans une bouteille, & l'on ajoute 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'aloës, 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 couVertus. leur 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 ulceres : il cicatriſe.

Le Rédacteur des Leçons de M. Rouelle, & M. Rouelle lui-même, paroiſſent peu inſtruits ſur la nature des ſubſtances qui compoſent l'aloës, puiſqu'ils diſent (1) que la teinture d'aloës, 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'aloës ſur les précautions qu'il convient de prendre en le purifiant pour en préparer l'extrait, afin d'empêcher que la réſine ne s'en ſépare.

Baume Nerval.

℞ Huile de Palme,
épaiſſe de Muſcades,
Moëlle de Cerf,
Bœuf, } āā. . . . . ℥ ij.

Graiſſe de Viperes,
Ours,
Blaireau, } āā. . . . . ℥ ß.

Huile eſſentielle de Lavande,
Menthe,
Romarin,
Sauge,
Thym,
Girofles, } āā. . . . ʒ ß.

Camphre, ... ʒ j.
Baume ſec de Pérou, ... ℥ ß.
Eſprit de Vin, ... ℥ 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 le *Flora ſaturniſans*, & déja 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 paralyſie, l'apoplexie, la léthargie, pour les foulures, pour les diſlocations, pour les rhumatiſmes. On en applique ſur les parties affligées. Vertus.

Baume Acouſtique.

℞ Huile de Rue par infuſion,		℥ ß.
Baume tranquille,		ʒ ij.
de Soufre térébenthiné,		gutt. x.
Teinture d'Aſſa fœtida, d'Ambre gris, de Caſtor,	āā.	gutt. x.
Huile de Succin rectifiée,		

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 de l'oreille qui occaſionnent la ſurdité : il eſt céphalique & fortifie l'organe de l'ouie : on en imbibe un peu de coton qu'on introduit dans l'oreille. Vertus.

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 hache ou l'on contuſe toutes ces plantes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois: on les met dans un vaiſſeau avec,

Vin rouge, Eau-de-vie,	āā.	℥ viij.
Huile Roſat,		℔ ij ß.

On fait macérer ce mêlange dans un vaiſſeau clos, au bain-marie, pendant deux jours; enſuite on le fait chauffer un peu plus fort: on le paſſe avec expreſſion: on laiſſe dépoſer l'huile: on la décante, & l'on ajoute,

Térébenthine,	℔ j.

On fait chauffer de nouveau ce mêlange, pour diſſoudre ſeulement la térébenthine: on le conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

Il entre dans ce baume une grande quantité de plantes inodores, qui contiennent beaucoup de réſine & de gomme-réſine colorante: l'eau-de-vie eſt très-convenable pour extraire ces ſubſtances, & pour les tranſporter dans l'huile. Ce baume eſt long-temps à ſe dépurer, à cauſe de la partie ſpiritueuſe & de l'eau-de-vie, qui unit en quelque maniere l'huile avec le principe aqueux des ſucs des plantes: c'eſt pourquoi il faut attendre que l'huile ſoit bien dépoſée avant de la mêler avec la térébenthine, ſans quoi ce baume ſeroit encore plus long-temps à ſe dépurer.

Vertus. Ce baume eſt vulnéraire, réſolutif, bon pour les foulures, les meurtriſſures, pour fortifier les nerfs, & donner du ton aux fibres de la peau. On l'applique en compreſſe.

Lorſque le baume vulnéraire eſt fini, c'eſt-à-dire éclairci, il ſe réduit au ſimple mêlange de l'huile roſat & de la térébenthine: le vin, l'eau-de-vie, n'en font point partie; on peut le faire de la maniere ſuivante, qui eſt plus ſimple & tout auſſi efficace.

Baume Vulnéraire réformé.

℞	Huile Roſat,	℔ j.
	Térébenthine claire,	℥ iv.

On fait chauffer légérement pour unir ces deux ſubſtances ; lorſque le mêlange eſt refroidi on le met dans une bouteille, & on ajoute,

Eſſence vulnéraire, ... ʒ j.

On agite la bouteille, & on conſerve le mêlange 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, ... ʒ ij.
d'Olives, ... ʒ vj.
exprimée des ſemences de
Juſquiame,
Pavot blanc, } āā. . ʒ j.
de Benjoin ſeconde (1),
de Camphre,

On fait liquéfier toutes ces ſuſtances 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, ... ʒ j ß.

On le délaie avec environ trois gros de vin d'Eſpagne : on ajoûte,

Onguent populeum, ... ʒ j.
Moëlle de Cerf, ... ʒ iij.
Safran, ... ʒ j ß.

On mêle toutes ces ſubſtances exactement, & l'on ajoute le premier mêlange : 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 narrines, les tempes, les poignets.

Baume Hiſtérique.

℞ Bitume de Judée, Aloës, Galbanum, Labdanum, āā. . . . . ℥ j.
Aſſa fœtida, ... ℈ j.
Caſtor, Opium, āā. . . . . ℥ ß.

On ramollit toutes ces ſubſtances dans un mortier qu'on a fait un peu chauffer : on délaie enſuite ce mêlange avec,

Huile eſſentielle d'Abſinthe, de Sabine, de Tanaiſe, āā. . gutt vij.
de Pétrole, de Jayet, de Succin, eſſentielle de Rue, āā. . . gutt. x.
épaiſſe de Muſcades, . . . ℈ ij.

On pile le tout dans un mortier, juſqu'à ce que le mêlange 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

Doſe. faire ſortir l'arriere-faix. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Baume de LUCATEL.

℞ Cire jaune, ... ℥ vj.
Vin d'Eſpagne, ... ℥ ij.
Huile d'Olives, ... ℥ 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 mêlange ſoit preſque refroidi : alors on ajoute,

Baume noir du Pérou, ... ℥ j ß

On le remue de nouveau avec le pilon de bois, juſqu'à ce que le mêlange ſoit exact : on le ſerre 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 poumon & de la poitrine, pour cicatriſer 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. Vertus. Doſe.

Baume de Pareira brava.

℞ Huile de Scorpions, ... ℔ ß.
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 mêlange dans un vaſe de grès ou de verre, avec

Baume de Copahu, ... ℥ ij ß.
Soufre térébenthiné, ... ℥ ij.
Styrax liquide purifié, ... ℥ j.
Baume noir du Pérou, ... ℥ ß.
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 mêlange 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.

pour la gravelle, pour la colique néphrétique : il fortifie
Doſe. les parties génitales. La doſe eſt depuis demi-gros juſqu'à deux gros pris intérieurement.

Remarques.

Nous recommandons de faire évaporer le vin dans une baſſine d'argent, parce que 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 mêlange 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 cryſtalliſe 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'etoffe 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, ... ℥ ß.
Eſprit de nitre, ... ℥ j ß.

On met dans une capſule de grès l'acide nitreux, avec les aiguilles. Lorſqu'elles ſont diſſoutes, on ajoute,

Huile d'Olives, ... ℥ ij ß.
Eſprit de vin, ... ℥ ij.

On fait chauffer ce mêlange légérement pendant environ un quart d'heure, ayant ſoin de le remuer : alors on le ſerre 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.

Remarques.

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 en 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, ... ℥ ij.
Huile épaiſſe de Muſcades, ... ʒ j.
Gomme Tacamahaca,
Baume du Pérou liquide, } āā . . . . . ℥ j.
Benjoin, ...
Ambre gris, ... gr. vi.
Muſc, ... gr. xij.
Huile eſſentielle de Cannelle,
Lavande,
Marjolaine, } āā. . . . . gutt. xv.
Thym,
Giroſles,
Citrons,
Oranges, } āā. . . . gutt. xij.
Bois de Rhodes,

On fait chauffer légérement 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 mêlange 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 different 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 ſucs 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 remedes magiſtraux.

Les *Pommades* ſont des eſpeces 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 levres, 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 different 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 amollit à la conſiſtance d'onguent par l'addition d'une ſuffiſante quantité d'huile.

DES POMMADES.

Pommade en crême, ou *Pommade pour le teint.*

℞ Cire blanche, } āā. . . . . ʒ ß.
Blanc de Baleine, }
Huile d'amandes douces, ... ʒ j.
Eau, ... ʒ vj.

On fait fondre enſemble, dans un pot de faïance, au

bain-marie, ou ſur les cendres chaudes, la cire blanche & le blanc de baleine, dans l'huile d'amandes douces : on coule ce mêlange 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 légere, & ſemblable à de la crême : c'eſt ce qui la fait nommer *Pommade en crême.*

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.

Remarques.

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 releve la blancheur conſidérablement.

Cérat rafraîchiſſant de GALIEN.

℞	Huile d'Olives, ...	℔ ß.
	Cire blanche, ...	℥ ij.
	Eau, ...	℥ vj.

On forme une pommade, de la même maniere que la précédente. On peut employer de l'huile d'amandes douces en place d'huile d'olives : le cérat n'en ſera que plus beau.

Il rafraîchit : il calme les ardeurs de l'inflammation : il adoucit les âcretés des plaies : il eſt bon pour les démangeaiſons, pour les crevaſſes des mains & du ſein. On en frotte les parties malades. Vertus.

REMARQUES.

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 mêlange dans le mortier, il convient de le bien agiter, & de faire diſparoître tous les grumeaux avant d'ajouter l'eau, parce qu'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 riviere, parce que 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, parce qu'il y a des cas où l'on a beſoin du cérat pour adoucir, & où la petite quantité de matiere 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 eſpece d'huile à ſa ſurface.

Pommade jaune pour les levres.

℞ Cire jaune, ... ℥ ij. ß.
Huile d'amandes douces, ... ℥ iv.

On fait fondre la cire dans l'huile, on laiſſe refroidir

le mêlange; il acquiert un degré de conſiſtance conſidérable : on racle légérement 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 les gerçures des levres, pour les crevaſſes des mains & du ſein, pour adoucir la peau. Vertus.

REMARQUES.

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 réfroidir le mêlange 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 phénomenes ſinguliers viennent de la nature de la cire, & de l'arrangement ſymmétrique & 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 inferieure fût plus liquide que la partie ſupérieure ; c'eſt ce qui n'árrive point. Pour moi, j'attribue ce phénomene 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, . .	āā.	℔ vj.
	Melons bien mûrs,		
	Verjus, ...		℔ j.
	Pommes de reinette, ...		n°. iv.
	Lait de Vache, ...		℔ ij.

On coupe groſſiérement la chair des melons, de concombre & 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 mêlange 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 derniere 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 procede, 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 Charcutiers, 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 mêlange 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 mêlange 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 matiere, afin de mêler les fleurs avec la pommade : on fait chauffer ce mêlange comme la premiere 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 dernieres 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 matiere extractive : on continue de la laver, juſqu'à ce que la derniere 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 derniere 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 maniere la pommade de *fleurs d'orange*, 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 vulnéraire, nervale, bonne pour les foulures, les meurtriſſures, les diſlocations.

Remarques.

Nous preſcrivons de faire ſucceſſivement pluſieurs infuſions dans la graiſſe avec la quantité de fleurs que nous faiſons entrer dans cette pommade, parce qu'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 matiere réſineuſe, qui lui donne une légere couleur de verd de 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 matiere extractive des fleurs, & pour la priver entiérement 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, parce qu'il s'eſt emparé de l'humidité de la pommade: je la ſéparre 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 légérement les roſes récentes, dans un mortier de marbre, ave 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 hémorrhoïdes, pour les inflammations, pour les douleurs des jointures. Vertus.

Onguent de Nicotiane.

℞ Feuilles récentes de Nicotiane, } āāi . . ℔ j.
Axunge de Porc, ... }

On coupe menu les feuilles de nicotiane: on les met

dans une baſſine avec la graiſſe : on fait chauffer ce mêlange 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 ulceres : il digere les tumeurs : il eſt bon pour les dartres, la grattelle & 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 matiere 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 groſſiérement : on les fait infuſer dans l'huile de laurier pendant quelques jours : enſuite on fait chauffer le mêlange 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 fortifier les nerfs fatigués par des foulures : elle eſt réſolutive. Vertus.

Onguent Martiatum.

℞ Racines récentes d'Aunée, . . .	}	
de Valériane,		
Bardane,		
Feuilles récentes d'Abſinthe,		
Aurone,		
Calament,	āā.	℥ iij.
Coq de jardin,		
Marjolaine,		
Menthe d'eau		
Baſilic,		
Sauge,		
Sureau,		
de Laurier,	}	
Romarin,	āā.	℥ vj.
Rue	}	
Semences de Cumin, ...	}	
Fénugrec,	āā.	℥ ß.
Ortie major	}	
Fleurs de Camomille,	}	
Mélilot,		
Lavande,	āā.	℥ j.
Millepertuis,	}	
Huile d'Olives, ...		℔ 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 cet mêlange ſur les cendres chaudes pendant douze heures : alors on coule avec forte expreſſion : on laiſſe dépoſer l'huile pour la ſéparer de ſes feces, & ou la met dans une baſſine, avec

Cire jaune, ... ℔ ij.
Axunge d'Ours, d'Oie, Moëlle de Cerf, } āā. . . . . ℥ iv.
Styrax liquide, ... ℥ ij.
Réſine Elémi, ... ℥ j.

Lorſque ces ſubſtances ſont liquéfiées, on paſſe le mêlange au travers d'un linge, afin de ſéparer quelques impuretés qui ſe trouvent dans la réſine élemi & 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, ... ℥ ß.
Baume noir du Pérou, ... ℥ ij.
Baume de Copahu, Maſtic en larmes pulvériſé, } āā. . . . . ℥ j.

On agite cet onguent avec un pilon de bois, juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement 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 appaiſe la douleur ſciatique & les douleurs de rhumatiſme. On en frotte les parties malades.

Onguent Populeum.

L'onguent populeum ſe fait en deux temps différents, parce que les germes du 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 ß.
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 des germes de peuplier : on remue le mêlange, afin de bien imbiber le peuplier : on couvre le pot, & l'on conſerve le mêlange juſqu'à ce que la ſaiſon ſoit plus avancée, & qu'on puiſſe ſe procurer les plantes ſuivantes :

Feuilles récentes de Pavot noir, Mandragore (1), Juſquiame, Joubarbe major, minor, Laitues, Bardane, Violier, Orpin, Ronce,	āā.	℥ iij.
Feuilles de Morelle récentes, ...		℔ j.

On contuſe toutes ces plantes : on les met dans une baſſine avec le mêlange de graiſſe & de germes de peuplier : on fait chauffer ce mêlange, 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 avec ſuccès pour diſſiper les douleurs & les inflammations : il ſoulage les douleurs des hémorrhoïdes : il eſt bon pour les crevaſſes du ſein, pour les cancers, pour les brûlures : on le fait entrer dans les lavements adouciſſants pour calmer les douleurs & les inflammations des hémorrhoïdes internes, dans les coliques qui viennent à la ſuite des effets des médecines. Vertus.

Remarques.

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 belladona.

tité 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 matiere réſineuſe de cette ſubſtance, & elle ſe charge auſſi d'une grande quantité de la matiere vraiment gommeuſe ; l'une & l'autre communiquent à la graiſſe une couleur citrine aſſez belle, & une odeur particuliere. La matiere 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 matiere gommeuſe qui donne à cet onguent l'apparence grumelée qu'on lui connoît, parce que 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 gommo-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 du peuplier.

Lorſqu'on fait cuire cet onguent, il faut remuer preſque ſans diſcontinuer, ſans quoi une partie du ſuperflu de cette matiere gommo-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 point 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 étrangeres.

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 friponnerie préjudiciable & impardonnable, parce que l'on fait entrer cet onguent dans des lavements adouciſſants. 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 inſtants, 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 brûler doucement dans un creuſet une certaine quantité d'onguent qu'on ſoupçonne : il reſte ſur la fin une matiere charbonneuſe qui contient le cuivre : on la pouſſe à la fuſion, & le cuivre ſe réduit en métal.

Mondificatif d'Ache.

℞ Feuilles récentes d'Ache, ... lb j.
de Nicotiane,
de Joubarbe major, } āā. ℥ viij.
de Morelle,

Feuilles récentes d'Abſinthe,
d'Aigremoine,
de Bétoine,
de Chélidoine major,
de Marrube,
de Millefeuille,
de Pimprenelle,
de Plantain,
de Brunelle,
de Pervenche,
de Mouron,
de Scordium,
de Véronique, } āā. ℥ ij.

Sommité de petite Centaurée,
Racines récentes d'Ariſtoloche minor,
de Souchet long,
de Glaïeul,
de Scrophulaire maj. } āā. ℥ ij.

Suif de Mouton, ... ℔ ß.
Huile d'Olives, ... ℔ 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 mêlange juſqu'à conſomption d'une grande partie de l'humidité, & juſqu'à ce que les plantes ſoient amorties: on coule avec expreſſion: on laiſſe dépoſer le mêlange d'huile & de ſuif, afin de le ſéparer des feces: alors on ajoute,

Cire jaune, ... ℥ xij.
Poix réſine,
Térébenthine, } āā. . . . . ℥ v.

On fait liquéfier ces ſubſtances à une chaleur modérée: on paſſe le mêlange 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:

Aloës,
Myrrhe, } āā. . . . . ℥ j.

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 ulce-

res : 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 viperes : quoi qu'il en ſoit, il ſeroit imprudent de ſe repoſer ſur la vertu de ce remede en pareille occaſion.

Onguent d'Agrippa ou *de Bryonne.*

℞ Racines récentes de Bryonne,		ʒ viij.
Glaïeul,		ʒ vj.
Ieble, Fougere,	āā.	ʒ ß.
Arum, Concombre ſauvage,		ʒ iij.
Scille récente,		ʒ j ß.
Huile d'Olives,		℔ j ß.
Cire jaune,		ʒ iv ß.

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 mêlange à petit feu, pour faire diſſiper environ les trois quarts de l'humidité : on paſſe le mêlange 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 ſerre dans un pot.

On ſe ſert de cet onguent pour frotter le ventre & la région de la rate : 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 ß.
Concombre ſauvage,		ʒ viij.
Coloquinte,		ʒ ij.
Polypode,		ʒ iij.
Beurre,		ʒ viij.
Huile d'Iris,		℔ j.

On pulvériſe groſſiérement la coloquinte, & on concaſſe le polypode : on les met dans une baſſine avec les autres ſubſtances : on fait cuire ce mêlange, ayant ſoin de le remuer ſans diſcontinuer, juſqu'à conſomption 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 ß.
Sagapenum purifié par le vinaigre,	āā.	℥ ß.
Fiel de Taureau épaiſſi,		

On fait chauffer le mêlange, 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,		
Coloquinte,		
Feuilles de Mezereum,	āā.	℥ iij ß.
Aloës,		
Euphorbe,		
Sel Gemme, ...		℥ ij.
Poivre long,		
Myrrhe,		
Gingembre,	āā.	℥ j ß.
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.

REMARQUES.

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 deſſechent, 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 l'évacuation. Ce ſont les ſucs 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 inconvénients, en ne faiſant entrer dans cet onguent que des ſubſtances qui peuvent ſe pulvériſer, & celles qui ne ſe grumelent 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 ſucs 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 remedes 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 diſconti-

nuer, afin qu'il ne s'attache point au fond de la baſſine : enſuite on ajoute,

Cire blanche, ... ℥ ij ß.

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,
Plomb calciné par le ſoufre, } āā. . . . ℥ j.
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 mêlange 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 ulceres.

Baume d'ARCÆUS.

℞ Suif de Mouton, ... ℔ ij.
Térébenthine, } āā. . . . . ℔ j ß.
Réſine Elémi, }
Axunge de Porc, ... ℔ j.

On fait liquéfier enſemble toutes ces choſes à une chaleur modérée : on paſſe au traverss d'un linge bien ſerré, & on agire le mêlange juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement refroidi.

Vertus. Il eſt bon pour conſolider les plaies, pour fortifier les nerfs, pour les contuſions, les meurtriſſures, pour réſiſter à la gangrene.

REMARQUES.

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 deſſechent 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 recommandé : du moins cette pellicule ſe forme beaucoup plus difficilement, parce que 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 ß.
Styrax liquide,	. . . . .	℔ j ʒ iv.
Colophane,	. . . . .	℔ j ʒ xiv.
Réſine Elémi, Cire jaune, āā.	. . . . .	ʒ xv.

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.

Vertus. Il eſt propre pour déterger & mondifier les ulceres ſcorbutiques : il fortifie les nerfs : il réſout les tumeurs froides : il réſiſte à la gangrene.

Remarques.

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 mêlange par deſſus les bords du vaiſſeau. Il eſt bien évident qu'on courroit 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 rechauffer 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 matieres réſineuſes, afin qu'elles ſe deſſechent 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, réſine, Cire jaune,	*āā.*	℥ xij.
Huile d'Olives,		℔ iij.

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 ulceres. Vertus.

Remarques.

La poix noire contient une matiere qui ne peut reſter unie aux autres corps graiſſeux que difficilement : elle ſe précipite en grande partie pendant la liquéfaction du mêlange : 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, parce qu'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 Pipon.

℞ Graiſſe de Porc, ...	℥ x.
Cire jaune, ...	℥ xij.
Poix noire, ...	℔ j.
Huile d'Olives, ...	℥ ij ß.

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 mêlange 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 baſili- 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 maniere qu'on puiſſe recueillir la liqueur qui découle par l'extrêmité des morceaux de bois. La matiere réſineuſe à demi brûlée coule avec la ſeve : 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 matiere eſt mêlée d'une ſubſtance ſuccinacée demi-charbonneuſe : c'eſt elle qui ne peut ſe diſſoudre dans les corps graiſſeux, & qui ſe ſépare pendant la préparation des onguents *Baſilic* & *Pipon*.

Onguent d'Althéa.

℞ Huile de Mucilage, ... ℔ ij.
Cire jaune, ... ʒ viij.
Poix réſine, } āā. . . . . ʒ iv.
Térébenthine, }

On fait fondre enſemble toutes ces matieres, à une chaleur modérée : on coule le mêlange, lorſqu'il eſt bien clair, au travers d'un linge bien ſerré : 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 Hémorrhoïdes.

℞ Onguent Populeum, } āā. . . . . ʒ iij.
Nutritum, }
Jaunes d'Œufs, ... n°. iij.
Safran pulvériſé, ... ʒ j ß.
Opium, ... ʒ 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 mêlange exact, que l'on conserve pour l'usage.

Ce topique, pour les hémorrhoïdes, est un des meilleurs que l'on puisse employer : je l'ai toujours vu appaiser l'inflammation & les douleurs des hémorrhoïdes 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 litarge réduite en poudre très-fine, avec un peu d'huile & de vinaigre. On triture ce mêlange avec un pilon de verre, jusqu'à ce que ces substances soient bien incorporées : on continue de triturer la matiere en ajoutant peu-à-peu, & alternativement, de l'huile & du vinaigre, jusqu'à ce que tout soit employé, & que le mêlange 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 desficatif : 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 litarge 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 mêlange 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 mêlange 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. Ac bout de ce temps, on trouve la litharge entiérement 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 mêlange un inſtant pour faire diſparoître 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 matieres qui compoſent cet onguent : il faut faire cette trituration dans une terrine verniſſé, qu'on tient ſur les cendres chaudes. La chaleur accélere 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 mêlange, parce qu'il acquerroit 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, parce que le vinaigre les attaqueroit & les diſſoudroit un peu.

Cérat de Saturne de GOULARD.

℞	Huile d'Olives, ...	℔ i.
	Cire blanche, ...	℥ iv.
	Eau, ...	℥ xii.
	Extrait de Saturne, ...	ʒ ß.

On fait fondre la cire dans l'huile : on coule le mêlange dans un mortier de marbre ; lorſqu'il eſt figé, on l'agite 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 procede, comme nous l'avons dit,

au cérat de Galien. Pour mêler cette eau avec le mêlange d'huile & de cire, la totalité doit y entrer. Lorque le cérat eſt fait, on le conſerve dans un pot de faïance.

Ce cérat convient dans les dartres & autres maladies de la peau du même genre : il rafraîchit : il eſt un puiſſant réſolutif : il eſt fondant : il change ſouvent en bien la mauvaiſe qualité du pus des plaies ; mais on doit en faire uſage avec circonſpection, parce qu'il répercute l'humeur à l'intérieur. Vertus.

On peut, ſuivant le beſoin, augmenter la doſe de l'extrait de Saturne.

Remarques.

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 mêlange 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, ...	ʒ viij.
Huile Roſat, ...	℔ j ʒ ij.
Extrait de Saturne, ...	ʒ iv.
Camphre, ...	ʒ j.

On fait fondre enſemble l'huile & la cire : on met ce mêlange dans un mortier de marbre : on l'agite comme nous l'avons dit du cérat, & lorſque le mêlange n'a plus de grumeaux, on ajoute l'extrait de Saturne & le camphre réduit en poudre : on forme du tout un mêlange 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. Vertus.

Blanc Raiſin ou *Onguent de blanc Rhaſis.*

℞ Cire blanche, ... ʒ iij.
Huile d'Olives, ... ʒ xij.

On fait diſſoudre la cire dans l'huile : on coule le mêlange 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, ... ʒ iij.

On agite le mêlange 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 deſſeche les plaies & les brûlures : il eſt propre pour la gratelle, les démangeaiſons de la peau : il adoucit.

Onguent de la Mere.

℞ Graiſſe de Porc,
Beurre,
Cire jaune,
Suif de mouton,
Litharge préparée, } āā. . . . . ℔ j.
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 ſeche : on remue ce mêlange avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que la litharge ſoit entiérement diſſoute ; ce qui dure environ un quart d'heure : on fait néanmoins chauffer ce mêlange 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 ulceres.

REMARQUES.

On fait ordinairement cet onguent en mettant la litharge

charge 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 entiérement, & ſans qu'il s'en reſſuſcite en plomb la moindre portion, parce que 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 élevent.

Il faut que la baſſine dans laquelle on cuit cet onguent, déborde conſidérablement le fourneau, de maniere que la flamme du charbon ne puiſſe avoir aucune communication avec les vapeurs qui s'élevent de l'onguent ; ſans quoi elles s'enflammeroient, & mettroient le feu au mêlange. Il faut, par la même raiſon, éviter d'approcher une bougie allumée ou toute autre lumiere, près de ces vapeurs, parce qu'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, ... ℥ ij.
Beurre récent, } āā. . . . . ℥ ß.
Onguent roſat, }

On triture ces matieres dans un mortier de marbre, juſqu'à ce que le mêlange 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, ... ℥ xiv.
Vinaigre très-fort, ... ℥ vj.
Verd-de-gris pulvériſé, ... ℥ 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 mêlange ceſſe de ſe gonfler, & qu'il acquiere une couleur rouge : alors on tire la baſſine hors du feu, & on ſerre l'onguent dans un pot.

Vertus. Il eſt propre pour déterger, pour conſommer les chairs baveuſes ; il réſiſte à la gangrene.

Remarques.

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 mêlange, 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 mêlange 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 mêlange 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 reſſuſcité ſans fuſion, par l'intermede du phlogiſtique du vinaigre & du miel, parce que 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 noire au bout de dix années. Il faut conſerver cet onguent dans un endroit ſec, parce que 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, ... ʒ iij.
Eſprit de Nitre, ... ʒ 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 entiérement diſſous : alors on fait liquéfier dans une terrine verniſſée,

Graiſſe de Porc, ... ℔ ij.

On mêle parmi, avec un pilon de bois, la diſſolution de mercure : on agite le mêlange juſqu'à ce qu'il commence à ſe figer : on le coule promptement dans un grand quarré 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 remede 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.

REMARQUES.

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 mêlange d'acide marin, parce que 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, ... ℥ iv.
Précipité rouge, ... ʒ iv.

On mêle ces deux matieres enſemble dans un mortier de fer, & on conſerve ce mêlange dans un pot. Cet onguent 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. Vertus.

Onguent Néapolitain ou *de Mercure*, ou *Pommade Mercurielle.*

℞ Mercure révivifié du cinabre, } āā. . . . ℔ j.
Graiſe 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 globule 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, parce qu'il porte à la bouche, & donne la ſalivation ; ce qui eſt regardé comme un accident par les plus habiles Praticiens.

Remarques.

On a penſé juſqu'à préſent, que le mercure & la graiſſe ne faiſoient qu'un ſimple mêlange, & 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 ſoupçouner que le mercure y eſt dans un état de combinaiſon ſaline : cependant les phénomenes que préſente cet onguent pendant ſa préparation, & après qu'il eſt fait, nous indiquent que ce ne peut pas être un ſimple mêlange ; 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; parce que 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'apperçoive 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, légérement 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 ongnent qui eſt devenu légérement 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 déja 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 phénomenes chymiques, & répandroit beaucoup de lumiere 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 accélere conſidérablement ſa diviſion & ſon extinction ; ce qui vient toujours des principes que nous venons de poſer, parce que l'acide animal, plus développé dans ces graiſſes, agit d'une maniere 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 fatigués 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 & légérement une partie du corps avec de bon onguent de mercure, & un autre partie avec de la graiſſe prodigieuſement rance, on ne remarqueroit que peu ou point de phlogoſes de la part de cette derniere 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 mêlange 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 mêlange 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, parce que 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 épaiſſes, telles que l'huile d'olive & le beurre de cacao, n'ont pas à beaucoup près la même action ſur le mercure en ſubſtance : toutes ces matieres 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 mêlanges, le mercure s'en ſépare entiérement, & 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 matiere huileuſe, comme nous l'avons fait obſerver à l'article des pilules mercurielles, pour leſquelles nous nous ſommes ſervis de la crême de tartre pour éteindre le mercure.

Autrefois on ſe ſervoit de térébenthine pour éteindre le mercure, avant d'ajouter la graiſſe, parce qu'on croyoit qu'elle l'éteignoit mieux que la graiſſe : pluſieurs perſonnes s'en ſervent encore : on n'a diſcontinué de l'employer, que parce qu'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'occaſionner 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, ... ℥ vj.
Huile de Ben, ... ℥ ij.
Mercure révivifié du cinabre, ... ℥ j.

On triture ce mêlange comme le précédent, dans un mortier un peu chaud, juſqu'à ce que le mercure ſoit parfaitement éteint; ce qui eſt fort long.

REMARQUES.

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 mêlange dans un mortier qu'on entretient chaud. On peut, au lieu de l'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 béaucoup 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 déſagréable 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'imbiboit dans du papier gris, quoique cette pommade fût déja 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, ... ℥ 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 qui s'attachent au corps : on en frotte les endroits qui en ſont attaqués. Vertus.

REMARQUES.

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 du 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 mêlanges 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, parce que 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 ſert 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 dernieres acquierent encore plus de conſiſtance 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 porreuſe & garnie de petites éminences, comme la caſſure d'un métal, & c'eſt ce que lon 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 de 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 pénetrent 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 manieres, ou ſans eau, ou avec de l'eau. Dans le premier cas, on a intention de brûler un peu, ou de torréfier les matieres 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 mêlange ſa couleur blanchâtre. Il paroît que la matiere 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 de matieres 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 mêlange d'huile & de litharge peut acquérir en le cuiſant long-temps ſans le brûler. Je fais cette obſervation, parce que 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 maniere inſenſible ſur la chaux de plomb déja diſſoute : il les diviſe & ſubdiviſe davantage ; ce qui ſuffit pour abſorber

la matiere qui leur donnoit un peu de ſoupleſſe. Ces phénomenes ont lieu principalement lorſque les empâtres 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 préparation de plomb, durciſſent & ranciſſent par le temps ; ils perdent ſenſiblemene de leur poids, parce qu'ils ſe deſſechent en laiſſant diſſiper un peu de leur ſubſtance la plus tenue.

Les poudres qu'on fait entrer dans les emplâtres, ſont aſſujetties aux regles 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 regle 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, parce qu'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 mêlange 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 *Magdaléons*: 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 piere, à meſure qu'on le coupe; par ce moyen, on n'applatit 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 les diabotanum, l'emplâtre de *Vigo*, l'emplâtre de ciguë, &c. qui contiennent beaucoup de matieres extractives, ne doivent pas être malaxés long-temps, parce que 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 légérement 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 en 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 ß.

On fait liquéfier ces ſubſtances enſemble à une chaleur modérée : on agite le mêlange 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 matieres qui ſortent des plaies. Vertus

Emplâtre d'André de la Croix.

℞ Poix réſine, ... ℔ j.
Réſine Elémi, ... ℥ iv.
Térébenthine, } ää. . . . . ℥ ij.
Huile de Laurier, }

On fait liquéfier ces matieres enſemble ſur un feu doux, & on paſſe le mêlange 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 tenacité conſidérable, lorſqu'il eſt appliqué ſur la peau : on a beſoin qu'il ait cette propriété, parce qu'on l'emploie pour retenir & empêcher de couler les pierres à cauteres 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,
Térébenthine, } āā. . . . . ℥ iv.

On fait liquéfier ces matieres enſemble à une chaleur douce ; & lorſque le mêlange eſt prêt à ſe figer, on ajoute les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre :

Labdanum,
Suc d'Hypociſtis, } āā. . . . . ℥ j ß.
Terre ſigillée,
Racines de grande Conſoude, } āā. . ℥ ij.
Maſtic en larmes,
Noix de Cyprès, ... ℥ 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,
Poix de Bourgogne, } āā. . . . . ℥ iv.
Cire jaune,
Térébenthine, ... ℥ j ß.

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,
Galbanum,
Oliban,
Myrrhe,
Maſtic en larmes,
Safran,
} *āā.* . . . ℥ j ℥ iij.

On agite ce mêlange 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, ... ℥ vij ß.
Poix réſine, ... ℥ iij.
Térébenthine, ... ℥ j.

On fait liquéfier ces matieres enſemble : on paſſe le mêlange au travers d'un linge : on y fait liquéfier,

Cire jaune, ... ℔ ij.

On agite le mêlange hors du feu, juſqu'à ce qu'il commence à ſe figer, & l'on y mêle les matieres ſuivantes, réduites en poudre :

Gomme Ammoniaque,
Galbanum,
Opopanax,
Sagapenum,
} *āā.* . . . ℥ ß.
Safran, ... ℥ 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, ... ℥ ij.
Poix blanche,
Térébenthine,
} *āā.* . . . . . ℥ vj.

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 mêlange 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 détourner 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 cou, 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

remedes qui conviennent alors ſont les adouciſſants, & les infuſions mucilagineuſes.

REMARQUES.

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 légere rougeur à la peau, même après avoir été appliqué pendant trente-ſix heures, parce qu'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 *thymelæa*, ou *garou*, dont je veux parler.

Uſage du Thymelæa 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 tiede 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 Bétoine.

℞ Cire jaune,
Poix reſine,
Poix blanche, } āā. . . . . ℔ ß.
Suc non dépuré de Bétoine, ... ℔ j.
Ache,
Menthe,
Plantain,
Sauge,
Scrophulaire,
Verveine, } āā. . ℔ ß.

On met toutes ces ſubſtances enſemble dans une baſſine : on place le vaiſſeau ſur un feu doux : on fait chauffer le mêlange juſqu'à conſomption de preſque toute l'humidité, & l'on ajoute,

Réſine Elémi, ... ʒ ij.
Térébenthine, ... ʒ iij.

On fait liquéfier : on paſſe le mêlange 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,
Oliban, } āā. . . . . ʒ j.

On agite le mêlange 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.

REMARQUES.

La beauté & la perfection d'un emplâtre eſt de ne contenir aucune matiere grumelée : il eſt difficile de faire celui de bétoine ſans grumeaux, & de lui conſerver ſa couleur verte, en employant la manipulation qu'on trouve décrite dans tous les Diſpenſaires. Pendant l'évaporation des ſucs, 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 ſucs 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, parce que, 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, parce qu'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, ...	℔ iſj.

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 mêlange à petit feu,

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 mêlange avec expreſſion au travers d'un linge ſerré : 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 conſomption de toute l'humidité : on paſſe le mêlange 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. Gomme Ammoniaque, Galbanum, āā.	℥ vj.
Cire jaune, Térébenthine, āā.	℥ ix.
Aimant Arſénical en poudre fine, . . .	℥ vj.
Colcotar lavé & ſéché, ...	℥ ij.
Huile fétide de Succin, ...	℥ ij.

On fait diſſoudre les gommes 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 ulceres rebelles. Vertus.

REMARQUES.

Le colcotar eſt le vitriol de mars calciné juſqu'au rouge : dans cet état il eſt très-ſtiptique, parce qu'il retient un peu d'acide vitriolique en partie combiné avec la terre du fer : c'eſt pour ſéparer cette matiere qu'on recommande de laver le colcotar : on le fait ſécher, & enſuite on le pulvériſe.

On fait l'aimant arſénical de la maniere ſuivante :

Aimant arſénical.

℞ Antimoine crud, Arſénic blanc, Soufre jaune, āā. . . . . ℥ vj.

On pulvériſe ces trois ſubſtances : on les mêle, & on les fait fondre dans un creuſet, à une chaleur capable de faire rougir légérement le creuſet. Lorſque la matiere eſt bien fondue, on la coule ſur une plaque de cuivre légérement graiſſé : 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 mêlange 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 entiere 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,
Huile d'Olives,
Axunge de Porc,
Eau, } *āā.* . . . . . ℔ iij.

On met toutes ces ſubſtances enſemble dans une baſſine de cuivre, ſur un feu capable d'occaſionner une ébullition modérée : on remue ce mêlange ſans diſcontinuer, avec une ſpatule de bois, pendant une heure ou deux, ou juſqu'à ce que le mêlange 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, parce qu'alors l'emplâtre ſe trouve ſans humidité. Lorſqu'il eſt cuit, & ſuffiſamment refroidi, on en forme des magdaléons.

Il deſſeche, 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.*

Remarques.

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, parce qu'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 obligé 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 renouveller ſouvent, & ne jamais attendre qu'elle ſoit diſſipée entiérement, parce qu'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 pétillement 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 mêlange 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, parce que 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 mêlange 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 entiérement 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-legeres remplies d'air, ſemblables à celles qui s'élevent de l'eau de ſavon & qui voltigent au gré du vent. Ce dernier phénomene 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 mouſſe, 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 phénomenes, & qu'on eſt obligé de les cuire de la même

maniere, avant que d'ajouter les autres ingrédiens, 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, diſſous comme nous l'avons dit, & la cire: on fait chauffer ce mêlange 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 colcotar 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 mêlange 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, ...	℥ iij.

On fait cuire enſemble l'huile & le minium avec l'eau: on agite ce mêlange 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.

Remarques.

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 entiérement, 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, parce que 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, Suif de Mouton,	āā.	ʒ vi.
Eau,		q. ſ.

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.

Vertus. Cet emplâtte eſt ſiccatif : il cicatriſe, il réſiſte à la gangrene.

REMARQUES.

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 matiere réſineuſe, concrete, 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,
Diachylum gommé,
Cire jaune,
Huile d'Olives,
Colcotar, } āā. ℔ j.

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, ... ʒ viij.
Huile d'Olives, ... ℔ ij ß.
Savon blanc, ... ʒ iv.
Cire jaune, ... ʒ iij.
Eau, ... q. ſ.

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 maniere 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, ...	℔ iij.
	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 mêlange juſqu'à conſomption 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.
	Aloës pulvériſé, ...	℥ j.
	Myrrhe pulvériſée, ...	℥ ij.
	Encens mâle, ...	℥ iij.

On fait cuire enſemble la litharge, la céruſe & l'huile, ſans eau : lorſque ce mêlange 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 mêlange 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 ulceres.

Emplâtre de l'Abbé de GRACE.

℞	Huile d'Olives, ...	℔ j.

Suc

Suc de Roſes pâles dépuré, } āā. . . ʒ viij.
Litharge préparée, }
Blanc de Céruſe, ... ʒ 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, ... ʒ iv.

On agite cet emplâtre juſqu'à ce qu'il ſoit ſuffiſamment refroidi, & on en forme des magdaléons.

Il deſſeche les plaies & les ulceres. On s'en ſert pour faire du ſparadrap. Vertus.

Emplâtre de l'Abbé DOYEN.

℞ Onguent de la mere, ... ℔ j.
Poix graſſe, ... ʒ iv.
Cire jaune, ... ʒ xij.

On fait fondre enſemble ces trois ſubſtances, & on forme du tout un emplâtre qu'on diviſe par magdaléons.

Emplâtre de Diachylum ſimple.

℞ Litharge préparée, ... ℔ iij.
Huile de Mucilage, }
Décoction de racines de Glaïeul, } āā. ℔ vj.

On prend ſix onces de racines de glaïeul nettoyées & 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 mêlange en le remuant ſans diſcontinuer avec une ſpatule de bois, & ayant ſoin de remettre de la décoction de temps en temps, afin que le mêlange 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,
Térébenthine, } āā. . . . . ℥ iij.

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,
Galbanum,
Sagapenum, } āā. . . . ℥ j.

On agite le tout juſqu'à ce que le mêlange ſoit exact : lorſqu'il eſt ſuffiſamment refroidi, on en forme des magdaléons. Cet emplâtre eſt d'un grand uſage, & eſt employé
Vertus. 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 mêlange 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 mêlange a acquis la conſiſtance emplaſtique, on ajoute,

Cire jaune, ... ℥ viij.

On fait liquéfier la cire : on agite le mêlange, &

lorſque l'emplâtre commence à ſe figer, on ajoute les matieres ſuivantes réduites en poudre fine :

Galbanum, Myrrhe,	āā.	℥ ij ℥ ij.
Bdellium,		℥ ij.
Gomme Ammoniaque,		℥ iij ℥ iij.
Oliban,		℥ j ℥ j.
Opopanax, Maſtic, Ariſtoloche ronde,	āā.	℥ j.
Aimant préparé,		℥ j ß.

On agite le mêlange 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 les tumeurs : il eſt bon pour les contuſions. Vertus.

REMARQUES.

Cet emplâtre eſt d'une couleur rouge, lorſqu'on met le verd-de-gris cuire en même temps que la litharge, parce que le cuivre ſe reſſuſcite, comme pendant la cuite de l'onguent ægyptiac : 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 derniere 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, parce que 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 ℥ j.
Eau, ... q. ſ.

On fait cuire ces matieres enſemble dans une baſſine de cuivre, ayant ſoin d'agiter le mêlange ſans diſcontinuer, avec une ſpatule de bois : lorſqu'il eſt cuit à ſa conſiſtance, on y fait liquéfier,

Cire jaune, ... ℔ j ℥ 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, ... ℥ j.
Gomme Ammoniaque, ... ℥ iij ℥ iij.
Galbanum, ... ℥ j ℥ ij.
Opopanax, ... ℥ j.
Sagapenum, ... ℥ ij.
Bdellium, Oliban, ää. . . . . ℥ ij.
Myrrhe, ... ℥ j ℥ ij.
Maſtic en larmes, ... ℥ j.
Ariſtoloche ronde, ... ℥ j.
Pierre calaminaire prép. . . ℥ ij.

On agite l'emplâtre juſqu'à ce que le mêlange 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 maniere.

REMARQUES.

Cet emplâtre differe 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 gommes par le moyen du vinaigre, comme le preſcrivent la plupart de Auteurs: à l'égard des autres, elles ſont toujours ſeches & friables, & peuvent ſe réduire en poudre facilement.

Emplâtre ſtyptique de CROLLIUS.

℞ Minium, Pierre calaminaire prép.	āā.	℥ iij.
Litharge préparée,		℥ vj.
Huile de Lin, d'Olives,	āā.	℥ ix.
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 mêlange a acquis la conſiſtance d'emplâtre, on y fait liquéfier,

Huile de Laurier,		℥ iij.
Cire jaune, Colophane,	āā.	℥ vj.
Térébenthine,		℥ iij.

Ces matieres 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,		℥ iij.
Gomme Ammoniaque, Bdellium, Galbanum, Opopanax, Sagapenum,	āā.	℥ j ß.
Karabé préparé, Oliban, Myrrhe, Aloës, Ariſtoloche longue, ronde,	āā.	℥ ß.
Momie,		℥ vj.
Pierre Hématite préparée,		℥ iv.
Sang-dragon, Bol de Blois préparée, Vitriol blanc,	āā.	℥ ß.

Fleurs rouges d'Antimoine lavées,
Safran de Mars préparé par le Soufre, } āā. ʒ j.

On agite l'emplâtre juſqu'à ce que le mêlange ſoit exact; & lorſqu'il eſt preſque refroidi, on ajoute,

Camphre, ... ℥ ß.

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 volatiliſeroit 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'Ieble, } āā. . . . . ℔ j.
Aunée, }
Fleurs ſeches de Camomille,
Lavande,
Matricaire, } āā. . . . ʒ j ß.
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, } āā. . . . . ℔ j.
Veau, }

Huiles par infusion & décoction,
de Grenouilles,
de Vers,
d'Aneth,
de Camomille,
de Lavande femelle,
d'Enula campana,
de Lis, } āā. ℔ ß,

On met toutes ces choſes dans une baſſine de cuivre, avec une partie de la décoction précédente : on fait cuire ce mêlange 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, ... ʒ iv.
Cire jaune, ... ℔ ij.
Styrax liquide purifié, ... ʒ iv.
Térébenthine, ... ʒ 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,
Euphorbe,
Myrrhe,
Safran, } āā. . . . . ʒ j.
Viperes, ... ʒ ij.

On mêle ces matieres exactement, & ſur la fin on ajoute,

Huile eſſentielle de Lavande, . . . ʒ j ß.

On forme du tout un emplâtre : on fait des magdaléous 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, vulnéraire & fondant. Vertus.

Emplâtre de Grenouilles ou *de* VIGO *avec le mercure.*

℞ Mercure crud, ... ℔ j.

Styrax liquide, } āā. . . . . ℥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 mêlange 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.

REMARQUES.

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 matieres 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 matieres 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, parce que, 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 deſire qu'il le ſoit dans cet emplâtre. D'ailleurs la méthode uſitée pour introduire le mercure dans ce mêlange n'eſt point commode : il eſt difficile de remuer le pilon dans une maſſe auſſi tenace, & 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 VIGO *ſimple réformé.*

℔ Grenouilles,		n°. vj.
Racines d'Ieble,		℔ j.
Vin blanc, Vinaigre,	āā.	℔ ij.
Eau,		q. ſ.

On fait du tout une décoction, & on la dépure, comme nous l'avons dit précédemment. Alors,

℔ Litharge préparée,		℔ iv.
Huile d'Olives,		℔ iij ß.
Graiſſe de Porc, de Veau,	āā.	ʒ xv.
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,	ʒ iv.
Cire jaune,	℔ ij.
Térébenthine,	ʒ ij.

Lorſque ces matieres ſont liquéfiées & mêlées, on ajoute,

Styrax liquide,	ʒ iv.

Lorſque l'emplâtre eſt à demi refroidi, on y incorpore les poudres ſuivantes :

Oliban, Euphorbe, Myrrhe, Safran,	āā.	ʒ j.
Racines d'Aunée,		ʒ ij.
Fleurs de Camomille, Lavande, Matricaire, Mélilot,	āā.	ʒ vj.

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, parce qu'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 mêlange 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 mêlange 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.

REMARQUES.

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 phénomene 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'eſpece 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 mêlange devient d'une couleur purpurine.

Emplâtre Diabotanum.

℔ Feuilles & racines récentes de Bardane,
Herbe aux Teigneux,
Souci,
Ciguë,
Chamæpitys,
Livêche,
Valériane major,
Angélique,
Enula campana,
Raifort Sauvage,
Concombre Sauvage,
Scrophulaire,
Petite Joubarbe,
Chélidoine major,
minor,
Gratiole,
} āā. ℥ vj.

On lave toutes ces plantes, & on les nettoie des matieres étrangeres : 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,
Chélidoine major,
d'Orval,
} āā. . . . ℔ iv.
de petite Joubarbe, ... ℔ j.

On fait prendre quelques bouillons à ces liqueurs : on les paſſe au travers d'un blanchet, & on les fait épaiſſir 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 gommes réſines ſuivantes, purifiées par le vinaigre ſcillitique, & épaiſſies en conſiſtance d'extrait,

Galbanum,
Gomme Ammoniaque,
Opopanax,
Sagapenum,
} āā. . ℥ iv.

On fait chauffer ces matieres, & on les agite juſqu'à

ce que le mêlange ſoit exact: on les conſerve à part. Alors,

℞ Litharge préparée,		℔ ij.
Huile d'Olives,		℔ j.
de petits Chiens, de Mucilage,	āā.	ʒ vij.
Eau,		q. ſ.

On fait cuire la litharge avec les huiles & de l'eau qu'on ajoute à meſure qu'il eſt néceſſaire: on agite le mêlange 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 de Gommes-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.	ʒ vj.
Sceau de Notre-Dame, Arum,	āā.	℥ j.
Racines d'Ariſtoloche longue, ronde, clématis,	āā.	ʒ ij.
d'Aſarum,		℥ iij.
Feuilles de Piſtachier,		ʒ ij.
Baies de Laurier,		ʒ iv.
Fleurs de Méliot,		ʒ ij.
Semences d'Angélique, Creſſon,	āā.	ʒ vj.

Semences de Cumin, ... ℥ iij.
Fiente de Pigeon, ... ℥ j.
Bitume de Judée, } āā. . . . . ℥ vij.
Oliban, }
Maſtic en larmes, }
Gomme Tacamahaca, ... ℥ xij.
Bdellium, } āā. . . . . ℥ iij.
Myrrhe, }
Euphorbe, ... ℥ j.

On agite l'emplâtre juſqu'à ce que le mêlange ſoit exact, & l'on fait diſſoudre,

Camphre, ... ℥ j ß.
dans Huile eſſentielle de Giroflès, ... ℥ j.
Huile des Philoſophes, ... ℥ ij ß.

On ajoute ce dernier mêlange 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 ſert pour les loupes, pour les glandes, pour les tumeurs, pour les ſquirrhes. Vertus.

Remarques.

Cet emplâtre, quoique compoſé d'un grand nombre de drogues, n'offre rien de particulier, ſinon l'action du ſoufre vif ſur la litharge diſſoute dans l'huile, qui préſente un phénomene chymique. Auſſi-tôt que le ſoufre eſt liquéfié, le mêlange 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, parce qu'alors le mêlange 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 maniere 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 mêlange 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'intermede 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 mêlange 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 mêlange 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.

Vertus. Il eſt ſiccatif : il diminue l'inflammation des plaies : il cicatriſe.

Emplâtre

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 mêlange,

Cire jaune, ... ʒ iv.

On forme de tout un emplâtre, avec lequel on fait des magdaléons.

Il eſt déterſif, deſſicatif, propre pour les vieux ulceres. Vertus.

Remarques.

Comme on ne met point d'eau pendant la cuite de cet emplâtre, l'huile ſe brûle un peu, & le mêlange 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 Gautier.*

On entend par ces dénominations de la toile légérement enduite d'emplâtres, 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 cauteres, ſe prépare de la maniere ſuivante, & ſervira de modele pour tous eeux qu'on voudroit préparer.

℞ Emplâtre Diapalme,
Diachylum ſimple, } āā. . . . ℔ j.
Céruſe brûlée, ... ʒ viij.
Iris de Florence en poudre fine, ... ʒ j ß.

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 légérement 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 couler 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 cauteres : on le coupe par petits morceaux quarrés, & on les applique ſur les cauteres pour entretenir la ſuppuration.

Remarques.

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 légere, 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 ſerrées 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, ... ℥ 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 mêlange en digestion pendant dix ou douze heures, pour donner à la colle le temps de se bien ramollir : alors on fait chauffer le mêlange jusqu'à ce que la colle soit parfaitement dissoute : on la passe au travers d'un linge avec expression.

D'un autre part, on fait coudre un ruban de fil autour d'une aune de taffetas clair, on étend ce taffetas sur un chassis 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 une 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-

procher les levres, & pour faciliter leur réunion : il pro-
Vertus. duit, 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 maniere ferme & ſolide. On mouille légérement ce taffetas avant de l'appliquer.

REMARQUES.

Cette préparation eſt une ſorte de ſparadrap, mais fait ſans emplâtre ; c'eſt un taffetas gommé, qui eſt de même eſpece 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 pénetre, & 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'uretre, pour guérir les ulceres & les carnoſités.

On entend aſſez ordinairement par bougies un remede particulier, comme ſi cette eſpece de médicament devoit être compoſée toujours avec les mêmes matieres ; mais on peut comparer les plaies de l'uretre 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'eſpeces 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 maniere que la matiere 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 maniere 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 celle 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, parce que l'emplâtre s'eſt étendu : on ſerre ces bougies dans des boîtes afin de les garantir de la pouſſiere.

Remarques.

Les matieres 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 matiere. 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 médicamenteuſe.

℞ Colcotar, ... ℥ ij.
Litharge préparée,
Bol d'Arménie préparé, } āā. . . . . ℥ iv.
Alun de Roche,

On met toutes ces matieres 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 mêlange 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 mêlange: on pulvériſe groſſiérement 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 ulceres invétérés, pour la gale, dans les fiſtules gangréneuſes. Elle deſſeche, elle mondifie les vieux ulceres.

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, Alun de Roche, } āā. . . . . ℥ vj.

On fait liquéfier ces matieres enſemble dans une terrine verniſſée, & on y ajoute,

Camphre pulvériſé, ... ʒ ij.

Auſſi-tôt que le camphre eſt fondu, on coule la maſſe ſur un porphyre légérement 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 & épaiſſiſſements 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'Helvétius.*

Cette même eau eſt encore fort bonne pour mondifier & cicatriſer 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'inſtruments 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 abſorbants terreux ; quelquefois des matieres ſalines, acides, mais foibles & incapables d'attaquer l'émail des dents, comme l'alun de roche & la crême 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,
Terre ſigillée préparée,
Corail rouge préparé, } ãã. . . . . ℥ j.
Sang-Dragon, ... ℥ ß.
Crême de Tartre, ... ℥ j. ß.
Cannelle, ... ℥ 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 accidents qui viennent aux dents & à la bouche par défaut de propreté.

Opiate pour les Dents.

℞ Poudre ci-deſſus, ... ℥ j.
Laque rouge des Peintres (1), ... ʒ ij
Miel de Narbonne écumé, ... ℥ iv.
Syrop de Mûres, ... ℥ 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 Vrilliere, 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 vulnéraire.

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, parce qu'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 ſervit telles qu'elles ſont ; ſur-tout celles de luzerne, qui ont une odeur forte, & une ſaveur déſagréable. Ainſi on eſt obligé de les dépouiller entiérement 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 ſéeher lentement afin qu'elles ne ſe fondent point ; quelques perſonnes les font enſuite tremper dans une infuſion de réglifſe afin de les déguiſer. On les fait ſécher de nouveau, & on les conſerve pour l'uſage.

La racine de reglifſe ſe prépare de la même maniere : 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 maniere que nous le dirons dans un inſtant.

Les racines de guimauve ſont plus faciles à préparer, mais elles ſont très-caſſantes, lorſqu'elles ſont ſeches, 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, & 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 enleve, & 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 maniere les racines de luzerne & de réglifſe : 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 ſorrir 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 boulle 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 paaler.

Teintures pour les Eponges, & pour les racines pour les Dents.

℞ Bois de Bréſil, ...	℥	iv.
Cochenille concaſſée	ʒ	iij.
Alun de Roche, , ...	ʒ	iv.
Eau, ...	℔	iv.

On met toutes ces ſubſtances enſemble dans un vaiſſeau convenable : on fait bouillir le mêlange 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 teintes : on acheve 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 derniere 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 enleve 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 deſiré faire l'acquiſition d'un remede célebre contre les Ténia ou Vers ſolitaires, que M^dme^. 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 célebres Médecins ont été chargés d'examiner l'efficacité de ce remede ; 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 maniere 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 ravalera, & 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 premiere.

Deux heures après que le malade aura pris la poudre, on lui donnera le bol ſuivant:

Prenez panacée mercurielle & réſine ſeche 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, ſenſibles 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-

the & ſans la 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 premiere priſe de bol, parce que 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'epſum d'Angleterre, diſſous dans un petit gobelet d'eau bouillante.

Si le ver ne tombe pas en un paquet, mais file, ce qui arrive paticuliérement 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'epſum d'Angleterre, & on le fera reſter patiemment ſur le baſſin, juſqu'à ce que le ver ſoit tombé.

Si le ver ne paroiſſoit 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 guere 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, & ſera 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'epſum d'Angleterre, & ſera en tout traité comme la premiere 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'epſum 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, appellés communément *vers cucurbitins*. (2)

---

(1) *Tænia prima*. Plateri prax. med. *Tænia* proprement dit. *Tænia* à conduit. *Soltum* à épines *ou* à nœuds. Andry, des Vers. *Tænia prima*. Le Clerc Hiſt. des Vers, pl. 5, f. 1; pl. 6, f. 2.; pl. 6, f. 15; pl. 8, fol. 1, 2, 4.

Tænia vulgaris, & *Tænia lata*. Linn. Syſt. nat.

Tænia à anneaux courts. Bonnet, Mémoires préſentés à l'Académie des Sciences, t. I

Tænia acephala, & *Tænia capitata*. Vogel de cogn. & cur. c. h. affect.

(2) *Tænia ſecunda* ſeu *Vermis cucurbitinus*. Plater, *ibid. Lumbricus latus*. Tiſon. Act. Angl. 168, n°. 146. *Solium* ſans épine. Andry, *ibid. Vermi cucurbitini* Valliſnieri. *Tænia ſecundi generis*. Le Clerc, *ibid.* pl. 1, A. & pl. 2. *Tænia* 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 troiſieme traitement.

Remede & Traitement contre l'Hydrophobie ou *contre la Rage.*

En 1778, il a paru à Strasbourg, un Ouvrage qui a pour titre : *Inſtructions 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'Aurigny, Préteur Royal ; „ il a été, ſur les réquiſitions de M. Holdt, notre avocat

---

ibid. Tænia oſculis marginalibus ſolitaris. Lin. *ibid. Tænia cucurbitina.* Vogel. *ibid.*

„ Général, arrêté : que le ſieur Ehrmann ſeroit prié & in-
„ vité de donner au Public, par la voie de l'impreſſion en
„ François & en Allemand, ſes ſuſdites obſervations, &
„ d'y ajouter en même temps 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, & ſera au beſoin, l'im-
„ preſſion de cet avis ſalutaire au Public, facilité par la
„ caiſſe publique. Fait à Strasbourg ce 27 Juillet 1778.
Signé *Bühler*, Secrétaire.

Inſtructions concernant les Perſonnes mordues par une Bête enragée.

" De toutes les maladies connues, celle dont les effets
„ ſont les plus effrayants & les plus affligeants pour l'huma-
„ nité, 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 remedes trop inſuffiſants pour arrêter le
„ cours du mal. Ces triſtes exemples ont néceſſairement
„ accrédité l'idée déſeſpérante que ce mal étoit ſans re-
„ mede, & que la mort ſeule pouvoit y mettre fin.

„ Mon intention dans le préſent Mémoire eſt de dé-
„ truire, 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 temps aſſigné des
„ remedes ſalutaires, dont la recherche & l'application
„ pût la prévenir ou la guérir.

„ Il eſt de toute néceſſité que les remedes, dont les ob-
„ ſervations ci-après prouvent l'efficacité, ſoient appliqués
„ ſur-le-champ dans de ſi fâcheux accidents ; bien entendu
„ que les Médecins & les Chirurgiens en les adminiſtrant,

„ prendront en conſidération l'âge, le tempérament, le „ genre des accidents, &c. des perſonnes auxquelles ils fe- „ ront l'application de la méthode ſuivante.

„ Les ſignes ou ſymptômes les plus évidents qu'un chien „ eſt enragé, ſont les ſuivants.

„ 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 effrayants, & terminé „ par un reveil douloureux.

„ Quand le mal a fait des progrès, ces malheureux ſont „ tourmentés par des ſerrements de poitrine & une reſpi- „ ration gênée; la lumiere les incommode, la vue de l'eau „ ou de quelque choſe de blanc leur cauſe des friſſonne- „ ments, des tremblements, & même des mouvements con- „ vulſifs; leur voix s'enroue, leur langue devient dure & „ ſeche, 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 fievre accompagnée de „ tranſport violents; 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 toutes les remedes 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 lechement 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.* Auſſi-tôt 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- „ tretenir ouverte le plus long-temps 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 ſuivants.

„ On ordonne au malade quelques bains domeſtiques „ tiédes ; 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 circonſ- „ tances. Mais ſi l'on remarque dans le malade quelques „ accidents de nerfs, comme triſteſſe, inquiétude, mouve- „ ments 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 empiroit, & qu'il s'y „ joignît des accidents conſidérables, tels que l'horreur de „ l'eau, on la traitera comme une maladie inflammatoire, „ on redoublera les friƈtions, principalement ſur le cou „ & ſur la poitrine ; on réitérera les ſaignées, on ſe ſer- „ vira de remedes rafraîchiſſants, comme des acides, & „ ſur-tout du ſalpetre (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 ſaſſafras, la ſquine, la ſalſepareille.

(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 jour le „ chien creva en devenant perclus des deux pattes de der- „ riere. Le garçon ne ſentoit alors aucun mal, & paroiſſoit „ ſe bien porter. Un mois après on remarqua dans ce jeune „ homme des grimaces, des contorſions, & des mouve- „ ments convulſifs. Le 6 Décembre, on le tranſporta à „ l'Hôpital des Bourgeois, auſſi-tôt la rage ſe manifeſta „ avec tous ſes ſymptômes; ſuffoquements continuels, con- „ vulſions horribles, écume à la bouche, averſion pour le „ blanc & pour toute boiſſon. Ces accidents 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 levres, & 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 „ enfants, le Gagne-petit & ſa femme ont paſſé par cette „ cure, & ont été ſoignés par les ſieurs Becker & Maſské, „ 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 enfants d'un teneur de Billard, „ nommé Quinchamps, furent mordus en 1762 par un „ chien enragé. Les enfants furent ſauvés par cette mé- „ thode, & la mere qui par entêtement ſe refuſa aux ſe- „ cours qu'on vouloit 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 remedes ; 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 enfants ci-deſſus, & le „ ſieur Iſengarth, 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 ſcelles, il jouit „ aujourd'hui d'une ſanté parfaite.

„ V. La fille qui avoit ſoigné le jeune homme, dont il „ a été parlé dans la premiere 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 ſuffoquements mo- „ mentanés, 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 déterminerent 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 habitants 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 di-
„ rection par le ſieur Maſské, de la maniere ſuivante :

„ On les évacua d'abord par des pilules de mercure dul-
„ cifié. Les plaies furent lavées avec une eau ſalée, profon-
„ dément ſcarifiées, imprégnées de la poudre des cantha-
„ rides, & couvertes d'emplâtres véſicatoires qui dépaſ-
„ ſoient de beaucoup la plaie. Au ſoir du jour de l'évacua-
„ tion on donna à chacun trois grains de panacée mercu-
„ rielle en forme de pilules. Le lendemain pour hâter la
„ ſalivation on y ajouta le frottement aux parties néceſ-
„ ſaires avec deux dragmes d'onguent Néapolitain ſaturé,
„ & l'on fit boire aux malades une ſuffiſante quantité de
„ décoction d'orge. Par ce moyen, le quatrieme jour la
„ ſuppuration des plaies & la ſalivation furent bien établies.

„ Le cinquieme jour au matin on obſerva dans le garçon
„ une chaleur forte & ſeche. Il étoit très-agité, & malgré
„ une ſoif très-ardente il refuſoit toute boiſſon. Les fric-
„ tions 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 commence-
„ rent à s'exulcérer. On avoit fait obſerver à ces malades
„ la diete la plus ſévere, & toute leur nourriture ne conſiſ-
„ toit qu'en mets légers & de facile digeſtion, tels que dé-
„ coction de riz, crême d'orge & ſoupe au lait. Après une
„ ſuffiſante ſalivation & une ſuppuration de quatre ſe-
„ maines, on les purgea de temps en temps avec une décoc-
„ tion de rhubarbe & de manne ; les plaies ſe fermerent,
„ & on finit par ordonner aux convaleſcents 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 ſouffran-
„ ces, & juſqu'à préſent elles ſe ſont bien portées. „

Remede de ROTROU, *pour les humeurs froides.*

Les remedes 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'Inde mondés, ... ℔ 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 coutil, 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, ... ʒ j.

On met ce mêlange 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, ... ʒ viij.
Racines de Vipérine de Virginie, . ʒ iv.
Crême de Tartre, ... ʒ ij.

On pulvériſe les racines de vipérine & la crême de tartre chacune ſéparément : on mêle exactement ces matieres avec la poudre de pignons d'Inde : on met ce mêlange dans un vaiſſeau de terre très-plat : on le recouvre d'un papier, pour garantir la matiere de la pouſſiere : on laiſſe ce mêlange 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 capillaire, & 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, parce que ces pilules ſont fort ſujettes à ſe ſécher.

Remarques.

Les pignons d'Inde, que l'on nomme auſſi *ricins*, rendent, pendant l'expreſſion, moitié de leurs poids d'une huile rouſſe, âcre & cauſtique ; c'eſt dans cette huile que réſide la vertu purgative de ce remede.

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 remede 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, parce que pendant que l'on pile cette matiere, 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 matiere 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 crême de tartre qu'on ajoute à cette matiere, 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 long-temps, nous croyons qu'on peut la laiſſer deux mois ſans inconvénient.

Fondant de Rotrou.

℞ Régule d'Antimoine, ... ℔ j.
Nitre purifié, ... ℔ j ß.

On réduit ces deux ſubſtances en poudre, chacune ſéparément : on les mêle enſuite dans un mortier, & on projette le mêlange par cuillerées dans un creuſet rougi au feu, & entouré de charbons ; il ſe fait à chaque fois une détonnation aſſez légere. Lorſque toute la matiere eſt entrée dans le creuſet, on le couvre, & on le fait chauffer pour calciner la matiere pendant ſix heures. Alors on tire le creuſet du feu, & on ſépare la matiere 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 mêlange, & l'on fait enflammer l'eau-de-vie ; lorſqu'elle ceſſe de brûler, on acheve de ſécher la poudre, & on la conſerve dans une bouteille.

REMARQUES.

Cette préparation differe 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 mêlange 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 remede, 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 aromate pendant la combuſtion de la liqueur ſpiritueuſe, & pendant la deſſication de la poudre. Il ne reſte qu'une matiere demi-charbonneuſe. On ne doit pas confondre cette eſpece d'antimoine diaphorétique non lavé, avec celui qu'on pourroit préparer de la même maniere 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 ROTROU.

℞ Sel alkali fixe,
Antimoine pulvériſé, } āā. . . . ℔ j.

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 mêlange 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 entiérement 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.

REMARQUES.

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 mêlange, & 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 derniere ſe combine avec une portion du ſoufre de l'antimoine, & forme du 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 premiere 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 ROTROU.

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 matiere 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, parce qu'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 légere couleur ambrée. Il vaut beaucoup mieux préparer cet élixir de la maniere ſuivante, & l'on peut le nommer *Teinture d'Antimoine.*

Teinture d'Antimoine,
ou *Elixir aurifique de* ROTROU, *réformé.*

℞ Antimoine crud pulvériſé, ... ℥ 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 matiere dans un mortier de fer un peu chauffé: on la pulvériſe groſſiérement: 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 mêlange 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 remedes de Rotrou ſont employés ſinguliérement pour guérir les humeurs froides, pour les humeurs ſquirreuſes, & généralement pour toutes les humeurs tenaces, & qui ne peuvent céder aux remedes ordinaires. Vertus.

Manieres d'employer les remedes de ROTROU.

Après avoir préparé le malade par les remedes généraux, on le purge avec deux grains de la pâte purgative ci-deſſus, & l'on obſerve l'effet de ce remede, 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 propriés.

tés : on en donne douze gouttes au lieu de ſix de teinture. Le malade continue l'uſage de ce remede, dans les doſes dont nous parlons, deux fois par jour pendant la premiere 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 troiſieme ſemaine avec les mêmes pilules purgatives, & on lui fait continuer l'uſage du fondant, de la même maniere, 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 troiſieme ſemaine, on purge le malade de la même maniere, & 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 remede à ces dernieres doſes, juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement guéri. Mon intention n'étant que de donner une notice ſur l'uſage de ces remedes, je n'ai pas cru devoir entrer dans un plus grand détail.

Remede des Caraïbes pour guérir de la goutte.

℞ Réſine de Gayac, ... ℥ ij.
Eau-de-vie de ſucre, ou Tafia, . . iij pintes.

On pulvériſe groſſiérement 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 pardeſſus une taſſe de thé, ou un verre d'eau froide. Ce remede n'exige que le régime ordinaire ſur les alimens & la boiſſon. Doſe.

Autre remede contre la Goutte.

℞ Eau-de-vie, ...	demi-ſeptier.
Scammonée en poudre, ...	ʒ ij.
Sucre en poudre, ...	℥ iv.
Syrop de Violettes, ...	ʒ ij.

On fait chauffer un peu l'eau-de-vie dans un poëlon d'argent, & on y mêle la ſcammonée: on la délaie avec une ſpatule de fer: on préſente une bougie allumée pour mettre le feu au mêlange: on ajoute auſſi-tôt le ſucre; lorſque le ſucre eſt diſſous, on étouffe la flamme, & lorſque le mêlange eſt un peu refroidi, on met le ſyrop violat: 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 mêlange 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. 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. Vertus.

Remede de Mlle. STÉPHENS, pour guérir la Gravele & la Pierre.

Ce qui compoſe ce remede, eſt une poudre, une tiſane, des boules ſavonneuſes, & des pilules ſavonneuſes.

Poudre abſorbante de Mlle. STÉPHENS.

℞ Coquilles d'œufs calcinées, ... ℥ xij.
Limaçons entiers calcinés, ... ʒ ij.

On mêle exactement ſur un porphyre, & on conſerve cette poudre dans une bouteille.

REMARQUES.

On lave dans pluſieurs eaux la quantité que l'on veut de coquilles d'œufs : on les fait ſécher : on les écraſe groſſiérement : 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 matiere : on la pulvériſe dans un mortier de fer, & on la paſſe au travers d'un tamis de ſoie très-ſerré. Alors on mêle ces deux poudres, comme nous venons de le dire. Mlle. Stéphens, auteur de ce remede, 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 que calciner modérément les limaçons, par-

ce que l'on a intention qu'il reſte dans cette poudre la matiere charbonneuſe de l'animal. Cette poudre doit être d'une couleur griſe cendrée. Lorſqu'il ſurvient du dévoiement, on fait uſage de cette poudre, en même temps qu'on emploie les autres remedes dont nous allons parler.

Tiſane de Mlle. STÉPHENS.

℞ Feuilles récentes de	Bardane, Camomille Romaine, Perſil,	āā. ℥ j.
Boule ſavonneuſe,		℥ iv ß.
Eau,		℔ iv.

On lave les herbes : on les hache groſſiérement : on les fait bouillir légérement pendant un demi-quart d'heure : on ajoute la boule ſavonneuſe que l'on a coupée menue : on tient le mêlange ſur un feu doux, juſqu'à ce que la boule ſoit entiérement 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 remedes 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 Mlle. STÉPHENS.

℞ Savon médicinal,	℔ iv ß.
Miel blanc,	℔ j.
Creſſon ſauvage calciné & pulvériſé,	℥ iij ß.

On met toutes ces matieres dans un mortier de marbre, & on les pile avec un pilon de bois, pour former une maſſe de pilules qui doit être exactemeut mêlée, & qu'on diviſe en ſeize boules de quatre onces & demie chaque. Le creſſon doit avoir été calciné dans un tuyau de poële, de la même maniere que nous le dirons pour la

préparation de la poudre charbonneuſe qui entre dans les pilules ſavonneuſes.

Poudre charbonneuſe pour les Pilules de Mlle. STÉPHENS.

℞ Semences de Carotte ſauvage, .
Bardane,
Fruit de Frêne avec ſon enveloppe, } āā. . ℔ j.
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 entiérement : on pulvériſe la matiere charbonneuſe, & on la paſſe au travers d'un tamis de ſoie très-fin.

Pilules ſavonneuſes de Mlle. STÉPHENS.

℞ Savon médicinal, ... ℔ iv ß.
Miel blanc, ... ℔ j.
Poudre charbonneuſe, ... ʒ 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 entiérement leur vertu : toutes ces matieres calcinées n'ont pas plus de vertu que du charbon ordinaire. Mlle. 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 Mlle. 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 premiere priſe, le malade peut déjeûner s'il en eſt dans l'habitude. Vertus.

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 troiſieme 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 maniere ou de l'autre, il ſurvient du dévoiement, on fait prendre au malade, le ſoir, après la derniere 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 cruds 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 Mlle. Stéphens conviennent dans les maladies glaireuſes des reins, pour évacuer les engorgements qui peuvent ſe former dans les uréteres, 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 remede 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.

Remede de WANSWIETEN, *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 remede 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 premiere édition de cet ouvrage, & que nous adoptons encore avec d'autant plus de confiance, que M. Tiſſot, 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 remede 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 légere décoction d'orge, à laquelle on ajoute une troiſieme partie de lait : cette boiſſon peut même ſervir de boiſſon ordinaire. Lorſque ce remede 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 remede 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 remede, pris intérieurement, guérit les ulceres vénériens, ſans autre application externe que de quelque emplâtre ſimple, pour couvrir ſeulement les ulceres, 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 ophthalmié 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 remede juſqu'à ce que les accidents, pour leſquels on l'ordonne, diſparoiſſent totalement ce qui demande plus ou moins de temps, comme quatre, cinq ou ſix mois. Wanſwieten recommande d'emloyer de l'eſprit de froment pour ce remede, & 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 produit généralement d'auſſi bons effets à Paris qu'en Allemagne. Quoi qu'il en ſoit, je ſais 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, préferent l'eau diſtillée pour diſſoudre le ſublimé corroſif : on fait actuellement plus d'uſage de ce remede 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 remede, parce que le ſublimé corroſif ſe décompoſe en attaquant le marbre qui eſt une pierre calcaire.

Remede de Chantilly ou *de M. LE DUC, pour la fievre.*

℞ Cloportes en poudre,		
Petite Centaurée	} āā.	3 ß.
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 fievre.

Remede de BAVILLE, pour la Colique Néphrétique.

℞ Racine de Calcitrappe en poudre, ...		3 j.
Anis entier,		
Cannelle concaſſée,	} āā.	3 ß.
Saſſafras coupé menu		3 j.
Sucre en poudre, ...		℥ j.

On met toutes ces choſes dans des papiers, chacune ſéparément, parce que 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 calcitrappe, 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 légere 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 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 ving-neuf de chaque lunaiſon, paroît minutieuſe & puérile. Je ſerois aſſez porté à croire que le remede, pris

dans toute 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 remedes, ſur-tout dans certains tempéraments.

Poudere de VILLARS.

℞ Cailloux calcinés & préparés, ... ℥ j.
Craie de Briançon préparée, ... ℥ ij.
Sefran de Mars préparé à la roſée, ... ʒ 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.

℞ Salſepareille coupée, ... ℥ ij.
Squine, ... ℥ j.
Antimoine, ... ℥ iv.
Colle de Poiſſons,
Ecorces de Buis, } *aa.* . . ℥ j ß.
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 jour, en trois ou quatre verres. Elle guérit les maladies vénériennes.

Vertus.

Vin antiſcorbutique de DUMORETTE.

℞ Racines de Raifort ſauvage, ... ℥ xij.
Bardane, ... ℥ v.
Feuilles de Cochléaria, Creſſon, Beccabunga, Fumeterre, } āā. . . . . ℥ vj.
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 matieres 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. Doſe.

On donne ce vin dans le ſcorbut, & dans toutes les affections ſcorbutiques. La doſe eſt depuis une once juſqu'à quatre.

Eau de Goudron.

On met dans nue cruche de grès une livre ou deux de goudron de Norwege : on verſe par-deſſus environ ſeize pintes d'eau : on laiſſe infuſer ce mêlange 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 ſaveur 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 ſaveur. 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 ſaveur.

L'eau de goudron a des qualités légérement ſavonneuſes 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. Vertus.

Collyre de LANFRANC.

℞ Vin blanc,		℔ j.
Eau de Plantin, Rnſes,	āā.	ʒ iij.
Orpin préparé		ʒ ij.
Ver-de-Gris,		ʒ j.
Myrrhe, Aloës	āā.	ϑ ij.

On triture enſemble, dans un mortier, l'orpin, le verd-de-gris, la myrrhe & l'aloës : on délaie ces poudres peu-à-peu avec le vin, & l'on ajoute les eaux de roſes & de plantain.

Ce mêlange porte improprement le nom de collyre : il n'eſt point employé pour les yeux : on s'en ſert pour toucher les ulceres & les chancres vénériens qui viennent dans la bouche ; on en imbibe pour cela un petit tampon de Vertus.

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 mêlange en petite doſe dans des injections, pour guérir les ulceres vénériens.

MÉDICAMENTS MAGISTRAUX.

Nous avons défini, à l'article de la mixtion, les médicaments magiſtraux, & nous avons vu qu'ils different 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 maniere que ſe ſont introduites dans la Pharmacie, la plupart des recettes qui ſont décrites dans les pharmacopées. Un Médecin imagine un remede, il s'en trouve bien : il charge un Apothicaire de lui préparer : ſon remede s'accrédite, & on l'adopte dans la Médecine. L'objet des remedes magiſtraux eſt des plus importants dans la Pharmacie, & il exige plus d'expérience & de capacité que la préparation des remedes 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 remedes 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 déja eu occaſion de parler dans pluſieurs endroits de cet Ouvrage, de beaucoup de médicaments magiſtraux, parce qu'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 remedes magiſtraux de même eſpece :

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 chanvre, 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 de 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, parce qu'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 matiere huileuſe, en forme de crême, 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 cailleboter comme le lait : elle eſt pareillement coagulable par les acides comme le lait, & forme une ſorte de ſéroſité chargée d'une légere 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 maniere 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 térénbethine, &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 matieres huileuſes & réſineuſes. L'excipient de looch eſt l'eau ; ou de légeres 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, de Guimauve	āā.	℥ ß.
Huile d'Amandes douces		℥ j.
Eau de Fleurs d'Oranges,		℥ ij.

On met la réglisse dans une fiole à médecine, & l'on verſe pardeſſus 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 mêlange juſqu'à ce qu'il devienne fort épais, bien uni, & qu'il ne paroiſſe plus de grumeaux. Enſuite on délaie ce mêlange 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.

REMARQUES.

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, parce qu'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 ſupprîment 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, parce que 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, ...	ʒ 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 mêlange 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 mêlange, 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.

Remarques.

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 derniere 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 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 mêlanges ſont employés aſſez ſouvent dans certaines potions 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 premieres ſont faites pour être priſes par cuillerées, 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'aigrelettes, ſuivant les indications.

Vertus.

Decoctum album de la Pharmacopée de Londres.

℞ Corne de Cerf calcinée & préparée, . . . ℥ vj.
Gomme arabique concaſſée . . . . . ℥ iij.
Eau, ... ℔ iij.
Sucre, ... ℥ j.

On met toutes ces ſubſtances enſemble dans un vaiſſeau convenable, & on les fait bouillir, en agitant le mêlange 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, ... ℥ ß.

On agite la bouteille, afin de mêler cette derniere 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'intermede de la gomme arabique, ce médicament ſe prépare plus promptement, parce qu'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, parce qu'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 légeres 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, Squine, Gayac,	āā.	℥ j ß.
Saſſafras, Séné,	āā.	℥ ß.
Antimoine crud concaſſé, ...		℥ ij.
Eau, ...		℔ 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 légérement, 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.

Remarques.

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* médicinaux ſont des médicaments qui ne different des infuſions & des décoctions dont nous avons parlé, que parce que l'on fait entrer des chairs animales dans leurs compoſitions, comme du veau, des viperes, des tortues, des écreviſſes, &c. ils ſe font d'ailleurs de la même maniere. Le veau, les viperes & 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 groſſiérement 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 mêlange ſoit entiérement refroidi, parce que 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-

trées, 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, ... ʒ vj.
Eau, ... ℔ iij.
Eſprit de vin camphré, ... ʒ 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 entiérement diſſous, on ajoute l'eſprit de vin camphré. On agite le mêlange 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

Doſe. ſix gouttes juſqu'à trente dans un verre d'eau, cinq ou ſix fois par jour de la même maniere.

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 *Clyſteres*; le volume de ces dernieres 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, parce qu'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'anus, 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 épaiſſi, auxquels on ajoute des poudres purgatives, comme l'aloës, la coloquinte, la ſcammonée, l'agaric, &c. & quelquefois des ſels. Ces matieres 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'au 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 derniere 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 dernieres 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 matieres âcres réduites en poudre, comme le poivre, le gingembre, la pyrethre, qu'on mêle avec une huile, pour en former un mêlange 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 remedes 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 dif-

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 quelque fois 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, parce qu'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 rivieres : mais ourre ces lotions de proprété 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'extravaſion 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 maniere. 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, parce que 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 parce qu'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 mêlanges 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 ß.
Huile de petits Chiens, ... ℥ iij.
Savon noir, ... ʒ iij.
Eſprit de Romarin, ... ʒ vj.

On délaie dans un mortier de marbre le ſavon noir avec l'huile de petits chiens : on met ce mêlange dans une bouteille, & l'on ajoute l'eſprit volatil de ſel ammoniac & l'eſprit de romarin. On agite le mêlange en ſecouant
Vertus. fortement la bouteille, & on ne fait uſage de ce liniment, qu'après l'avoir ainſi ſecoué, parce qu'il eſt ſujet à ſe ſéparer. Ce liniment convient dans le 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, parce que 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 mêlange 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 au 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, parce que ces matieres ſe deſſechent 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 réſolutives, & un peu de la décoction des herbes, ſi cela eſt néceſſaire : on fait cuire ce mêlange, 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, parce qu'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 remede, & 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 mêlange, 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 réſolutives, }

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, ...		℥ ij.
Camomille, Mélilot,	pulvériſés *āā*.	℥ ij.
Onguent d'Altæa, ...		℥ j.

On agite le tout juſqu'à ce que le mêlange 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 entte les mains : on la délaie avec une ſuffiſante quantité de lait : on fait cuire ce mêlange juſqu'à ce que la mie de pain forme avec le lait une vraie boullie : & 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 derniere 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 colliyres 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'euphraiſe, 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 éleve y pénetre : 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.

Acerbe, saveur qui occasionne un astriction à la langue & aux levres, & les resserre, comme lorsqu'on mâche des prunelles sauvages, ou des coings verds.

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.

Alembic, 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 matieres animales & des matieres végétales qu'on a fait putréfier.

Altérants, sont tous les médicaments qui ne sont point évacuants, ou qui ne le sont que légérement.

Amulettes, sont des médicaments quelquefois simples, quelquefois composés, qu'on suspend au col, ou a 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 viperes 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 décrépité. Ces remedes 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 ſerré, 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 ſalſepareille. 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.

Chauſſe 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 cryſtaux 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 cryſtalliſe; 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 quelconque.

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.

Décanter, c'eſt verſer par inclination, pour ſéparer une liqueur du dépôt qu'elle a formé.

Défaillance. Voyez DELIQUIUM.

Deliquium ou défaillance, c'eſt lorſqu'une ſubſtance ſe réſout en liqueur en attirant l'humidité de l'air.

Dépilatoires, ſont des médicaments légérement 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'arquebuſade. On donne ce nom à l'eau vulnéraire ſpiritueuſe.

Ecuſſons, 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 écuſſons. 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 miniſtere 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 cryſtalliſable, 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 matiere pour avoir des cryſtaux.* Il paroît que M. Rouelle ignoroit que les matieres ſalines dans les huiles

(1) Mémoires de l'Académie, 1750, pag. 143.

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 précitément ſervi de celui qui eſt le plus défectueux; ce qui eſt fâcheux, parce que 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.

Epiſer, 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 kynorrodon.

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 carrelet.

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'éleve 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 poudres, qu'on mêle enſemble par le moyen d'un véhicule convenable, comme lorſqu'on fait un électuaire.

Indigene, ſe dit des plantes qui croiſſent dans notre climat.

Impregné, ſe dit d'un corps qui contient d'un ſubſtance qui n'eſt pas combinée avec lui, comme un 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 eſpeces 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 matieres 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 matieres d'un mixte, comme on ſépare les buchettes ou les queues du ſéné, &c.

Mucilage, ſe dit d'une liqueur épaiſſe ou gluante, comme le blanc d'un œuf non-cuit.

Myxa, eſt de la gelée de fruits.

Œſipe, eſt une ſubſtance graiſſeuſe qu'on tire de la laine d'entre les cuiſſes des moutons.

Officinal, les remedes 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 beaume 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, légérement 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 cauteres, 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 la 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 ſeche concrete tant qu'ils ſont purs ; tels ſont les acides minéraux.

Spatule, inſtrument plus ou moins long, large & applati 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 eſpeces 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 matieres 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.

TABLE
DES MATIERES.

A

Acerbe, 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.
Alembic, 849.
Alembic 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 végétal (nouvelles vues pour la perfectionner), 310.
Animaux (leur choix), 54.
Aniſette de Bourdeaux, 527.

A

Antimoine broyé, page 105.
Aoura, amande du fruit qui fournit l'huile de palme, 27.
Apozemes (des), 836.
Aréometre de comparaiſon pour les ſels, 395.
Aréomettre 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

Baies de nerprun (leur falſification), 23.
Baies de ſureau (leur falſication), *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'*Arcæus*, 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 *Fiorventi* huileux, 434.
Baume de *Fioraventi* noir, *ibid.*
Baume hypnotique, 703.
Baume hyſtérique, 704.
Baume de Judée (ſa falſification), 23.
Baume de Laidoure, 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), 22.
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 vulnéraire, 701.
Baume vulnéraire réformé, 702.
Bénédicte laxative, 597.
Beurre de cacao, 157.
Beurre de cacao ne vaut rien pour éteindre le mercure, 746.
Bézoard (animal), 850.
Bézoards (leur falſification), 24.
Bézoard Oriental (moyen de reconnoître s'il eſt vrai), 24.
Biſtortier, 850.
Blanchet, 850.
Blanchir les fruits avant de les confire, page 538.
Blanc manger, 540.
Blanc raiſin, 736.
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), 788.
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 canelle, 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.
Caſſe 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.
Chauſſe d'*Hyppocrate*, 850.
Chaux métallique augmente la cauſticité de l'alkali, 241.
Chaux vive augmente la cauſticité de l'alkali, 242.
Chevrettes (vaſes dans leſquels on conſervoit les ſyrops), 13.
Chocolat, 627.
Chocolat (préparation de la boiſſon de), 633.
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 pommades, lorſqu'on les laiſſe refroidir ſans les agiter, 713.
Cire verte, 761.
Civette (comment on la conſerve), 13.
Clarification des ſucs aqueux aromatiques, 130.
Clarification des ſucs aqueux par intermedes, 129.
Clarification des ſucs aqueux ſans intermedes, 131.
Clarification du ſuc de cerfeuil, 130.
Cloportes (leur préparation), 73.
Clous fumants, 618.
Clyſteres (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.
Connoiſſances des médicaments, 19.
Conſervation des drogues ſimples, 66.
Conſervation des ſucs aqueux, 132.
Conſerves (des), 542.
Conſerve de cochléaria, 549.
Conſerve de cynorrhodon, 548.
Conſerve de fleurs de bourrache, 546.
Conſerves molles, 542.
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 porphiriſation) 103.
Corne de cerf calcinée, 76.
Corne de cerf calcinée (ſa prophyriſation), 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 porphyriſation), 103.
Crême de chaux, 83.
Crême de ſoufre, 109.
Cribles (leur uſage), 101.
Cucuphes, 850.
Cucuphes (demi-), *ibid.*

D

Décanter, 850.
Décoctions (des), 195.
Décoctions (inconvénient de les faire bouillir trop long-temps), 197.
Décoction très-compoſée (maniere de la faire), 196.
Décoctions (maniere de les clarifier), 199.
Decoctum album, 835.
Décrûment de la ſoie, 571.
Défaillance, 850.
Defrutum, 248.
Deliquium, 851.
Dentifrices (des), 791.
Dépilatoire, 853.
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 glycirrhiſé, *ibid.*
Diagrede ſulphuré, 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 eſpeces de), *ibid.*
Diſtillation *per aſcenſum*, 324.
Diſtillation *per deſcenſum*, ibid.
Diſtillation *per latus*, ibid.
Diſtillation de l'eau, 315.
Diſtillation des plantes inodores, 317.

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

Eau d'aigremoine, 317.
Eaux antipleurétiques, 190.
Eau d'anis (Ratafia), 526.
Eau de Dardel, 418.
Eau d'argentine, 327.
Eau d'arquebuſade, 424 & 851.
Eau de Barnava, 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 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 different de l'eau pure, 319.
Eaux diſtillées des plantes inodores, 317.
Eau diſtillée de thym, 323.
Eau divine, 510.
Eau d'émeraudes, 426.
Eaux eſſentielles des plantes, 323.
Eau eſſentielle de thym, *ibid.*
Eau d'eufraiſe, 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 (maniere 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 ſcorſonere, *ibid.*
Eaux ſimples des plantes odorantes, 322.
Eau de Souchet, 437.

Eaux ſpiritueuſes & aromatiques, page 410.
Eaux ſpiritueuſes compoſées, 415.
Eaux ſpiritueuſes ſimples, 411.
Eau thériacale, 413.
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 bierre, 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*, 825.
Eau de violette, 436.
Eau vulnéraire à l'eau, 425.
Eau vulnéraire rouge par infuſion, 425.
Eau vulnéraire rouge pour les dents, 793
Eau vulnéraire ſpiritueuſe, 424.
Eau vulnéraire au vin, 425.
Ecailles d'huîtres préparées, 109.
Ecorces (leur choix), 53.
Ecorces (leur deſſication), 64.
Ecume des ſucs végétaux contient une réſine colorante, 687.
Ecuſſons, 851.
Edulcorer, *ibid.*
Efferveſcence, *ibid.*
Elaterium, 254.
Election des médicaments, 5 & 38.
Electuaires (des), 968.
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 conſervent le plus long-temps), 602.
Electuaires (remarques générales ſur les), 599.
Electuaires altérants (des), 570.
Electuaire de baies de laurier, 585.
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 diaprun ſimple, 589.
Electuaire diaprun ſolutif, 590.
Electuaire diaſcordium, 583.
Electuaire hiéra diacolocynthidos, 595.
Electuaire hiéra picra, 595.
Electuaire lénitif, 587.
Electuaire méſentérique, 598.
Electuaire *Mithridate*, 581.
Elect. opiate de *Salomon*, 584.
Electuaire orviétan, 578.
Electuaire orviétan *præſtantius*, 580.
Electuaire *philonium romanum*, 583.
Electuaire de *pſyllium*, 594.
Electuaire purgatif, 586.
Electuaires ſolides (des), 605.
Electuaire thériaque, 573.
Electuaire thériaque *Diateſſaron*, 578.
Electuaire thériaque réformée, 576.
Elixirs (des), 207.
Elixir antiaſthmatique de *Boerhaave*, 221.
Elixir aurifique de *Rotrou*, 814.
Elixir aurifique de *Rotrou* réformée, *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 *Stougthon*, 224.
Elixir thériacal, 221.
Elixir de vie de Matthiole, 218.
Elixir viſcéral tempérant d'Hoffmann, 224.
Elixir de vitriol de *Minſicht*, 225.
Embaumement, 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*, 753.
Emplâtre de bétoine, 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 diabotanum, 781.
Emplâtre diacalcitheos, 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, 754.
Emplâtre du *Prieur Cabryan*, ibid.
Emplâtre de ſavon, 767.
Emplâtre de ſavon camphré, 768.
Emplâtre ſtyptique de *Crollius*, 773.
Emplâtre véſicatoire, 755.
Emplâtre véſicatoire d'une conſiſtance 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.
Epiſter, 852.
Epithemes (des), 841.
Eponges calcinées, 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 vulnéraires, 190.
Eſprit d'abſinthe, 411.
Eſprit de baſilic, *ibid.*
Eſprit de bierre, 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 myrrhe, *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 ſaſſafras, 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), 392.
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 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 *Eſſencia* (ce que l'on

entend par ces mots dans les formules), page 208.
Eſſence céphalique, 219.
Eſſence vulnéraire, 425.
Eſule préparée, 597.
Ether, tiré des végétaux moins de réſine que l'eſprit de vin, 312.
Ether 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'armoiſe, *ibid.*
Extrait de *belle-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 creſſon, 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 ſucs 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.
Extrats 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 pareirabrava, *ibid.*
Extrait ſec de réglisſe, 300.
Extrait ſec de rhubarbe, *ibid.*
Extrait de ſéné, 261.
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 valériam, *ibid.*
Extrait de vinaigre, 437.
Extrait de vincetoxicum, 263.

F

Falsification des huiles eſſentielles, 338.
Faltranc ou vulnéraire de Suiſſe, 190.
Farines réſolutives, page 190.
Farine de lin, 643.
Feces ou lie, 852.
Fécules (des), 139.
Fécules de bryonne, *ibid.*
Fécules de racines d'arum, 138.
Fécules de racines de glaïeul, 140.
Fécules des ſucs 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 (maniere 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.
Follicules de ſénés (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 (maniere de les pulvériſer), 98.
Gommes, ſont attaquables ſenſiblement par l'eſprit de vin, 208.
Gomme arabique, eſt un mêlange de pluſieurs gommes, 26.
Gomme élémi (choix qu'on doit en faire), *ibid.*
Gomme élémi (ſa falſification), *ibid.*
Gommes réſines, 173.
Gommes réſines (maniere 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 (maniere de les pulvériſer), 99.
Gouttes ameres, 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, maniere de les piler, 95.
Herbes émollientes, 189.
Herbes vulnéraires, 190.
Herboriſtes deſſechent mal les plantes, 59.
Hiéra diacolocynthidos, 595.
Hiera-picra, *ibid.*
Hiſtoire naturelle (difficulté de l'étudier), 19.
Hiſtoire naturelle (diviſion de l'), *ibid.*
Huiles (des), 149.
Huile d'abrotanum, 683.
Huile d'abſinthe, *ibid.*
Huile d'amandes ameres, 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 (maniere 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 (maniere de les ſéparer de l'eau), 327.
Huiles eſſentielles (leur conſiſtance), 331.
Huiles eſſentielles (leur couleur), 332.
Huiles eſſentielles (leur rectification), 336.
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 myrthe, *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.
Huile eſſentielle 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 cryſtalliſe, 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 ſara, 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 ſaſſafras, 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 tanaiſie, *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 verds, 689.
Huile de lis, 679.
Huile de marjolaine, 683.
Huile de maſtic, 688.
Huile de mélilot, 683.
Huile de menthe, *ibid.*
Huile de millepertuis, 679.
Huile de muſcades épaiſſes (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, 165.
Huile d'olives ſe fige à un froid modéré, 132.
Huile d'olives employée pour conſerver les ſucs 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 (maniere 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, pag. 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.
Indigenes (plantes), *ibid.*
Infuſions (des), 193.
Infuſion-décoction (ce que c'eſt), 196.
Injections (des), 838.
Inſtructions concernant les perſonnes mordues par une bête enragée, 802.
Inſtruments d'uſage dans la Pharmacie, 14.
Inſtruments & vaiſſeaux, 6.
Intermede, 186.
Introduction à la Pharmacie, 1.
Ipécacuanha (maniere de le réduire en poudre), 95.
Juleps (des), 834.
Ivoire calciné, 76.
Ivoire calciné (ſa porphyriſation), 103.

K

Kermès minéral par la voie humide, 813.

L

Lait d'amande, *ou* émulſion, 491.
Lait virginal, 853.
Lavage des matieres 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.
Lilium 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 ſeche, 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 brochets (leur porphyriſation), 102 & 103.
Magdaléons, 853.
Magdaléons (maniere de les former), 752.
Magdaléons d'emplâtres, *ibid.*
Magma, 853.
Malaxer (ce que c'eſt), 752 & 853.
Maniere de tamiſer & de cribler, 108.

Manne (ſes diverſes eſpeces), pag. 27.
Manne (ſa falſification), *ibid.*
Manne en larmes factices, 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 tiré du froment, 145.
Matiere glutineuſe (ſes propriétés 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.
Médicament qu'on prépare avec le miel & le ſucre, 447.
Médicaments ſimples qu'on mêle enſemble & qu'on déſigne collectivement, 188.
Meliſſe, 464.
Menſtrue, 186 & 853.
Mercure, *ou* vif argent falſifié, 21.
Mercure ne peut ſe ſéparer entiérement 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 abréviations, 17.
Métaux reſſuſcités 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 réduire en poudre), 94.
Mirobolans, ſont laxatifs ou aſtringents, 198.
Mithridate, 581.
Mithridate (comment on le conſerve), 14.
Mixte, 853.
Mixtion des médicaments (ce que c'eſt), 6 & 181.
Mixtures (des), 837 & 853.
Modus faciendi, dans les formules, 187

Moelle de cerf (ſa falſification), page 28.
Molette (ſon uſage pour broyer), 101.
Monder, 853.
Mondificatif d'ache, 723.
Morſulis (des), 605.
Mortiers de cuivre ſont de mauvais inſtruments, 14.
Mortier de plomb (leur uſage), 15.
Moſcouade, 464.
Moſcouades 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.
Néroli, 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.
Œſipe, 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'*Arcæus*, 728.
Onguent d'harthantia, 725.
Ongent baſilic, 730.
Onguent de blanc Rhaſis, 736.
Onguent de bryonne, 725.
Onguent brun, 741.
Onguent de canette, 767.
Onguents chauds, 190.
Onguent citrin pour la gale, 740.
Onguent foids, 190.
Onguent pour la gale (pourquoi il devient citrin), 741.
Onguent girs, 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 matieres huileuſes végétales ne peuvent ſervir à le préparer, 745.
Onguent de mercure, vieux fait, accélere 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.
Opizte méſentérique, 598.
Opiate de *Salomon*, 584.
Opiate ſtomachique & corroboratif d'*Helvétius*, 582.
Opium (ſur l'), 273.
Opium de Langelot, 284.
Opium verd ſon odeur par la digeſtion, 279.
Opium de *Rouſſeau*, 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.
Oxicrat, 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 girofles, 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 (maniere de le préparer), 177.
Petit lait (ſa clarification), *ibid.*
Petit lait maniere 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 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.
Pierre de merlan préparées, 109.
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), 635.
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 aloétiques 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 hyſtériques, 648.
Pilules mercurielles, 663.
Pilules mercurielles de *Béloſte*, 659.
Pilules, ne doivent pas être enveloppées dans des papiers huilées, 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 M[illegible] *Stéphens*, 820.
Pilules ſinectiques, *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 crême, 709.
Pommade de fleurs de lavande, 715.
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), 234.
Potion purgative, 187.
Pots à canon ſont bons pour conſerver les électuaires, 13.
Pots à conſerver les extraits, *ibid.*
Poudre (ce qu'elles abſorbent de ſyrops), 693.
Poudre (ce qui s'éleve en les faiſant eſt ſemblable à ce qui reſte), 92.
Poudre (comment on les conſerve), 14.
Poudres (inconvénients de les arroſer en les formant), 93.
Poudre (la premiere 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 amere pour la goutte, 563.
Poudre antiſpaſmodique, 551.
Poudre d'arum compoſée, 561.
Poudre aſtringente, 561.
Poudre à poudrer faite avec des fécules de bryonne, 141.
Poudre de *Bellebat*, 106.
Poudre capitale de *Saint-Ange*, 562.
Poudre charbonneuſe de Mlle. *Stéphens*, 820.
Poudres compoſées (des), 549.
Poudre 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 *Warwich*, 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 diatragacanthe froide, 554.
Poudres, doivent être excluſes des eſpeces, 192.
Poudre des matieres 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 létificante, 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 ſerres d'écreviſſes de mer, 558.
Poudre ſervant à envelopper les pilules, 639.
Poudre ſternutatoire, 562.
Poud. ſtomachique de *Brickmann*, 561.
Poud. tempérante de *Sthal*, 555.
Poudre de *Tribus*, 564.
Poudre des trois ſantaux, 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, 122.
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.
Pulvériſ. des réſines pures, 99.
Pulvériſation du ſafran, 97.
Pulvériſation des ſemences, *ibid.*
Pulvériſ. 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, 28.
Purification du ſtyrax liquide, 168.
Putréfaction (de la), 373.
Putréfaction (théorie de la), *ibid.*
Putréfaction complette eſt très-longue, 384.

Q

Quatre eaux antipleurétiques, 190.
Quatre eaux cordiales, 189.
Quatre farines réſolutives, 190.
Quatre onguents froids, *ibid.*

Quatre grande 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 (maniere de les pulvériſer), 94.
Racines ligneuſes (maniere 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.
Raiſiné, 249 & 251.
Raréfaction, 854.
Ratafias (des), 523.
Ratafias (de combien d'eſpeces), 525.
Ratafia d'angélique, 526.
Ratafia d'anis, 526.
Ratafia de coings, 531.
Ratafia du Commandeur de Caumartin, 529.
Ratafias faits avec des ſucs 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 & amere), 199.
Regliſſe (ſon infuſion eſt agréable), *ibid.*
Remede de *Baville*, 824.
Remede des Caraïbes pour guérir de la goutte, 816.
Remede contre la goutte, 817.
Remede contre la rage ou contre l'hydrophobie, 801.
Remedes particuliers (des), 796.
Remede de *Rotrou* pour les humeurs froides, 808.
Remedes de *Rotrou* (maniere de les employer), 815.
Remede de Mlle. *Stéphens*, 817.
Remede de Mlle. *Stéphens* (maniere de les employer), 820.
Remede de M. *Storck* contre les cancers & les humeurs ſquirrheuſes, 254.
Remede de M. *Wanſwieten*, 822.
Remede de Chantilly, 824.
Remede de M. le Duc pour la fievre, *ibid.*

Rémel, page 464.
Réſidence, 854.
Réſines (des), 166 & 303.
Réſine de coloquinte, 311.
Réſines (maniere de les pulvériſer), 92 & 99.
Réſines s'électriſent 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 nerprun, 250.
Rob de raiſin, *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.
Saiſepareille (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 eſſentielle 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 ſucs aqueux, 132.
Sels eſſentiels des ſucs 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 ſels vrais 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 (maniere 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 (maniere de les conſerver), 49.
Serpentin d'étain, 10.
Serpentin à colonne (inconvénient de s'en ſervir pour diſtiller l'eſprit de vin), 392.
Serpentin inconvénient 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 long-temps, 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'eſpeces de), pag. 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 (maniere de les pulvériſer), 98.
Subſtances qu'on lave avant de les broyer, 108.
Sucs (des), 124.
Suc d'acacia vrai, 292.
Suc d'acacia faux, 293.
Sucs acides (leur clarification), 131.
Sucs aqueux (maniere de les clarifier par intermede), 129.
Sucs aqueux (maniere de les conſerver), 132.
Sucs aqueux des plantes réſineuſes, comparés au lait des animaux, 258.
Sucs aqueux (maniere de les clarifier ſans intermedes), 131.
Sucs aqueux des végétaux (maniere de les ſéparer), 124.
Suc de beccabunga, 127.
Suc de berberis, *ibid.*
Sucs des bois (maniere 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.*
Sucs des corps organiſés ſont des trois eſpeces, 124.
Suc d'euphraiſe, 125.
Sucs des fruits charnus qui ont des écorces huileuſes (maniere de les tirer), 127.
Suc de groſeilles, *ibid.*
Sucs gommeux ſont clarifiés par l'eſprit de vin, 131.
Sucs huileux, 149.
Sucs huileux, ce que c'eſt, 124.
Sucs 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, maniere de les clarifier, 130.
Sucs des plantes ligneuſes (maniere de les tirer), 125.
Suc de petite centaurée, *ibid.*
Suc de poires, 128.
Suc de pommes, *ibid.*
Suc de pourpier, 127.
Sucs 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 regliſſe, 293.
Suc de regliſſe aniſé, 626.
Suc de regliſſe de Blois, 625.
Suc de regliſſe au cachou, 626.
Suc de regliſſe d'Eſpagne eſt le plus eſtimé, 293.
Sucs 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 (maniere de les clarifier), 477.
Syrops (maniere ds 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 & des liqueurs), 523.
Syrops (remarques ſur les), 519.
Syrop d'abſinthe, 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'armoiſe ſimple, 482.
Syrop d'armoiſe 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, 44.
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 myrthe, 490.
Syrop de nénuphar, 471.
Syrop de nerprun, 510.
Syrop de nicotiane, 513.
Syrop d'œillets, 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.
Syrop 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 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 viperes, 508.

T

Table qui contient le réſultat des expériences faites au peſe-liqueur ſur l'eſprit de vin, 407.
Tablettes (des), 605.
Tablettes (forme qu'on leur donne), 607.
Tablettes (méthode pour les conſerver), 608.
Tablettes altérantes faites au feu, *ibid.*
Tablettes antimoniales de *Kunckel*, 610.
Tablettes béchiques, 608.
Tablettes de bouillon, 540.
Tablettes de cachou à la cannelle, 617.
Tablettes de *citro*, 618.
Tablettes de citrons pour appaiſer 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.
Taffetas d'Angleterre, 787.
Tamarins ne décompoſent point le ſel végétal, 123.
Tamarins, ſont mal préparés dans le pays, 34.
Tamiſer & cribler, 100.
Teintures (des), 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 grumelent 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 accélere 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 *Diateſſaron*, 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.
Tournefol en pains, 469.
Traitement contre les ténia *ou* vers ſolitaires, 796.
Triturer, 855.
Trochiſques (des), 664.
Trochiſques d'agaric, 675.
Trochiſques alhandal, 676.
Trochiſques alkekenge, 670.
Trochiſques altérants (des), 665.
Trochiſques de blanc Rhaſis, 671.
Trochiſques de cachou, 673.
Trochiſques de *Cyphéos*, 667.
Trochiſques formés avec un entonnoir, 102.
Trochiſques d'*Hédicroi*, 668.
Trochiſques hiſtériques, 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 Flandre, 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.
Vaiſſ. diſtillatoire (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 (pl fleurs contiennent des matieres analogues au ſuccin), 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 antiſcorbut. 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'eſprits 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.
Vinaigre d'œillets, 442.
Vinaigre des quatre voleurs, 443.
Vinaigre de romarin, 442.
Vinaigre de roſes rouges, *ibid.*
Vinaigre de ſauge, *ibid.*
Vinaigre ſcillitique, *ibid.*
Vinaigre ſural, 441.
Vinaigre de ſureau, *ibid.*
Vinaigre de thériacal, 443.
Violettes (difficulté de conſerver ces fleurs, 67.
Violettes (leur choix), 46.
Violettes, ſont difficiles à conſerver, 62.
Viperes (leur préparation), 73.
Viperes, n'ont point la vertu ſudorifique qu'on leur attribue, 73.
Vitriol de plomp, 446.
Uſtion des médicaments, 74.
Vulnéraires de Suiſſe, & de ſaltranc, 190.

Y

Yeux d'écreviſſes préparés, 109.

Fin de la Table des Matieres.

APPROBATION.

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.

PRIVILEGE DU ROI.

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 étrangere 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 premiere 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 enrégiſtrées 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 caracteres, 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; &c. Car tel eſt notre plaiſir. Donné à Paris, le dixieme jour du mois d'Octobre, l'an de grace mil ſept quatre-vingt-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 Reglement de 1723. A Paris, ce 17 Octobre 1783.

Signé, LE CLERC, *Syndic.*