Élémens de pharmacie, théorique et pratique. Avec une table des vertus & doses des médicamens / Par M. Baumé.

Contributors

Baumé, Antoine, 1728-1804.

Publication/Creation

Paris : La veuve Damonneville, & Musterfils, Jnr, 1762.

Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/sm888dsm

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

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

12636/B

30230/p2

22543

Adolphe Joly

Lib. Anc. Temp
9/09

ÉLÉMENS
DE
PHARMACIE
THEORIQUE 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 Médicamens, avec des Rémarques & des Réflexions sur chaque procédé;

LES Moyens de reconnoître les Médicamens falsifiés ou altérés;

LES Recettes des Médicamens nouvellement mis en usage;

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

Avec une Table des Vertus & Doses des Médicamens.

Par M. BAUMÉ, Maître Apothicaire de Paris, & Démonstrateur en Chymie.

A PARIS,

Chez { La Veuve DAMONNEVILLE, & MUSIER fils, Quai des Augustins, au coin de la rue Pavée.
P. F. DIDOT jeune, Quai des Augustins, près du Pont S. Michel, à S. Augustin.
DE HANSY, sur le Pont au Change, à S. Nicolas.

M. DCC. LXII.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.

AVERTISSEMENT.

La Pharmacie eſt un Art délicat, dans lequel rien ne doit être négligé ; les moindres erreurs en ce genre ont des ſuites funeſtes. Comment donc a-t-on pu, juſqu'à préſent, tolérer & même accréditer un nombre infini de Charlatans & de Falſificateurs, qui attentent impunément à la conſervation des Citoyens, ſoit par ignorance, ſoit par avidité ? Eh ! par quels moyens le Public ſe garantira-t-il des piéges de ces hommes adroitement perfides, qui emploient toute leur induſtrie à ſophiſtiquer ou à corrompre leurs denrées, à tromper les yeux du vulgaire, & à vendre au malheureux, qui vient leur demander des ſecours, un remede mal préparé, ou falſifié, ou foible, ou même pernicieux ! Tel eſt cependant le brigandage qui regne dans cette partie de commerce. C'eſt l'intérêt de l'humanité qui me guide & que je défends : un manufacturier qui vendroit une étoffe ſous une fauſſe indication, ſeroit pourſuivi criminellement ; ſeroit-il donc permis de changer ou d'altérer les médicamens ſans crainte d'être inquiété ? J'ai examiné, avec attention & impartialité, toute cette manœuvre ; je me ſuis con-

vaincu des abus ſans nombre en ce genre, & j'aurai le courage d'arracher le maſque à la fraude & à l'impoſture. Puiſſe ma voix être aſſez forte pour porter l'effroi parmi ces falſificateurs inſidieux, qui ſe jouent des beſoins du peuple, & qui, ſous l'appas d'un gain honteux, ſe font un talent de le tromper ! Puiſſe, au moins, cet Ouvrage répandre aſſez de lumieres ſur l'Art important de la Pharmacie, pour enſeigner à reconnoître, par des caracteres certains, les médicamens 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 !

Il y a pluſieurs cauſes qui entretiennent le déſordre & la confuſion dans le commerce des drogues ; & c'eſt ſans doute, rendre ſervice au Gouvernement & au Public, que de les faire ici remarquer.

On confond aſſez ordinairement les Artiſtes ou les Pharmaciens, avec les ſimples Marchands : les Loix n'ont pas toujours diſtingué ces deux corps, qui ont pluſieurs Réglemens communs ; il n'y a de différence eſſentielle entre eux, que dans la forme des réceptions. On n'exige aucune preuve de capacité pour un Epicier ; mais un Apothicaire n'eſt reçu qu'a-

près un examen rigoureux, & qu'après avoir donné des preuves ſuffiſantes de ſes connoiſſances dans l'art qu'il veut embraſſer.

Cependant ſi les Loix ont jugé qu'il eſt néceſſaire que ceux qui préparent & vendent les médicamens ſoient ſuffiſamment inſtruits, elles devroient aſſujettir les Epiciers & les Apothicaires aux mêmes examens, & à la même forme de réception. C'eſt tout le contraire; les épreuves & le travail ſont tout entiers pour les uns, & nullement pour les autres. Telle eſt la premiere ſource du déſordre. Delà auſſi vient le découragement parmi les plus habiles Artiſtes. Pluſieurs Epiciers ſe ſont crus en droit de faire la Pharmacie, parcequ'ils avoient une partie des droits du Pharmacien, ſans en avoir les connoiſſances; ils ont peuplé les Provinces & les Armées d'apprentifs, qui ne ſavent pas ſeulement connoître les drogues, loin de pouvoir préparer les médicamens. Delà ſuivent mille erreurs & mille accidens plus cruels que les maux mêmes des malades ou des bleſſés, auxquels on veut donner des ſecours.

La Pharmacie, comme on le voit, peut être conſidérée ſous deux aſpects différens: elle fait partie d'une ſcience, & elle eſt une branche de commerce. Com-

me objet de ſcience, elle eſt ſuſceptible d'être perfectionnée ; elle ne devroit être conſéquemment confiée qu'à des perſonnes intelligentes, en état de l'étudier & d'en hâter les progrès. Comme objet de commerce, la Pharmacie ne devroit être pareillement livrée qu'aux perſonnes de l'art. En effet, c'eſt de la qualité des drogues, de leur choix & de leur préparation, que dépendent les effets des médicamens ; c'eſt ſur l'art du Pharmacien, que le Médecin ſe repoſe ; & l'action des médicamens ne paroît ſouvent, ou trop forte, ou trop foible, ou contraire, que par un vice particulier qui leur eſt accidentel, & qui ne vient que de leur mauvaiſe préparation.

Autre obſervation importante : l'habitude de voir une drogue ſimple, peut faire diſtinguer au premier regard, ſa bonne ou mauvaiſe qualité ; mais il n'en eſt pas ainſi de la plûpart des drogues compoſées. L'œil le plus clair-voyant, l'Apothicaire le plus habile, à plus forte raiſon le Public, ne peut ſans peine reconnoître la fraude, parceque rien n'eſt plus facile que de contrefaire la plûpart des médicamens compoſés : c'eſt même un art reconnu, & un talent particulier à certains Droguiſtes, de ſavoir donner à leurs préparations ſophiſtiquées, l'apparence des bons médicamens.

Paroît-il un remede nouveau ? ils s'appliquent auſſi-tôt à l'altérer, & à le figurer en quelque ſorte ; ils ſe mettent par-là en état de le donner à meilleur marché ; & ils parviennent, par ce moyen, à décréditer l'Apothicaire ſcrupuleux, qui ne peut donner les médicamens au même prix qu'eux : ils fourniſſent ſeuls la ville & la province ; ils ſe ſont, enfin, emparé de preſque toute cette branche de commerce, au préjudice de l'Artiſte intelligent, & au détriment de la ſanté des hommes. Cependant ils connoiſſent trop bien le défaut de leurs denrées, pour en uſer dans leurs maladies ; & c'eſt un fait ſingulier, atteſté par les livres de commerce, que beaucoup de ces falſificateurs achetent du Pharmacien les médicamens néceſſaires pour le rétabliſſement de leur ſanté, quoiqu'ils vendent au public ces mêmes médicamens, mais altérés, mais dangereux.

Il y a long-tems que pluſieurs perſonnes ſe ſont fait un état & un art de falſifier les drogues : on a déja écrit avant moi, & inutilement, contre des abus ſi contraires aux progrès de la Médecine & de la Pharmacie ; mais je crois qu'il eſt de mon devoir de les faire encore mieux connoître. On ne peut trop éclairer & prévenir les Citoyens ſur un objet qui les inté-

reſſe ſi eſſentiellement ; & le meilleur moyen de détruire la fraude, eſt ſans doute, de la mettre à découvert.

Il y a peut-être un expédient pour raſſurer les particuliers, & faire ceſſer les accidens qui naiſſent de la mauvaiſe qualité des remedes ; ce ſeroit d'ordonner aux Apothicaires d'établir un laboratoire, dans lequel ils feroient en ſociété, ſous les yeux du Public, la préparation de tous les médicamens compoſés ; dès-lors il ſeroit défendu à tous Marchands de ſe fournir ailleurs qu'à ce laboratoire, & d'introduire dans le commerce d'autres drogues. Cet établiſſement auroit pluſieurs objets d'utilité ; les Médecins connoîtroient mieux la qualité & la force des compoſitions qu'ils ſont dans le cas d'ordonner ; les Citoyens ne ſeroient plus trompés ; les médicamens ſeroient à un prix moindre & invariable ; les Apothicaires de province pourroient ſe fournir au magazin commun, de la plûpart des compoſitions qu'ils n'ont pas la commodité de préparer ; la Pharmacie ſe perfectionneroit, & la ſanté des hommes ne ſeroit plus abandonnée, comme elle l'eſt, au charlataniſme, à l'ignorance & à la fraude.

Malgré tous les inconvéniens que j'ai détaillés, la Pharmacie a fait des progrès ;

on compte même actuellement, dans ſon ſein, un nombre d'excellens ſujets, qui ſe diſtinguent tous les jours. Mais il eſt certain que ſans les obſtacles dont j'ai parlé, la noble émulation qui les anime, auroit des effets plus rapides, plus marqués & plus heureux

Je crois qu'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 ſiécle. Cet homme, ſavant dans plus d'un genre, a donné différens Traités de Médecine, eſtimés par les perſonnes de l'art; ſa Pharmacopée a été traduite en François en un volume *in*-8°. ſous ce titre: *La Pharmacopée, qui eſt la maniere de bien choiſir & préparer les ſimples, & de bien faire les compoſitions, &c. faite Françoiſe par André Caille, Docteur en Médecine. A Lyon, &c.* 1574. Ce même Ouvrage a auſſi été imprimé en format *in*-12. C'eſt un Livre rempli de bonnes obſervations, & 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 depuis vingt-cinq ans dans un cours de Pharmacie, comme des découvertes nouvelles & perſonnelles.

Silvius écrivoit dans un tems 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 dans la compoſition des cahiers que j'ai faits, il y a quelques années, pour les Leçons de Chymie & de Pharmacie, que je donne avec M. Macquer. 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. Le plan que j'ai adopté eſt ſimple : j'ai diviſé ces Elémens en quatre parties, ſavoir, 1°. la connoiſſance ; 2°. l'élection ; 3°. la préparation ; 4°. la mixtion des médicamens. Cette derniere partie eſt ſubdiviſée en médicamens internes & médicamens externes ; & à l'égard de ceux qui participent de l'une & de l'autre nature, je les ai placés dans la claſſe où ils ont le plus de rapport. A la ſuite de ces médicamens externes, je donne connoiſſance de pluſieurs remedes particuliers qui ſont d'uſage, & qui ſont néanmoins peu connus, ou parceque les recettes n'en ont pas encore été publiées, ou parcequ'elles ne ſe trouvent

que dans des ouvrages peu répandus.

On trouvera encore dans ces Elémens les regles pour préparer les remedes magiſtraux. Cet objet eſt des plus importans dans la Pharmacie, & il exige plus d'expérience & de capacité que la préparation des remedes officinaux. On a pour ces derniers le tems 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. Ces remedes ſont à l'infini, c'eſt pourquoi je n'ai pas cru devoir entrer dans le détail des exemples ; il me ſuffiſoit d'enſeigner les bons principes, par leſquels on peut agir ſurement.

Cet Ouvrage, quoique volumineux, n'eſt cependant point 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 taché d'éclaircir la pratique par des obſervations & des raiſonnemens ſur la théorie de l'art.

Enfin, c'eſt le Livre Elémentaire, c'eſt le Manuel de la Pharmacie, & des Arts qui en dépendent, que j'ai eu deſſein de donner au Public.

TABLE DES ARTICLES.

INTRODUCTION, Page 1
De la Pharmacie en général, 5

PREMIERE PARTIE.

De la connoiſſance des médicamens, 7

SECONDE PARTIE.

De l'élection des médicamens ; ou de la maniere, du tems de ſe procurer les drogues ſimples, & de ce qu'il faut obſerver dans leur récolte. 9
Du choix des ſimples, 12
tems de cueillir les ſimples, 16
tems de ſe procurer les racines, 17
choix des plantes, 22
choix des fleurs, 23
choix des ſemences, 25
choix des fruits, 28
choix des bois, 29
choix des écorces, *ibid.*
Des animaux & de leurs parties, 30
Des minéraux, 31
De la deſſication des drogues ſimples, 32
De la conſervation des drogues ſimples, 43
De quelques médicamens ſimples qu'on emploie ordinairement enſemble, & qui ſont connus ſous une ſeule dénomination, 46
De la ſophiſtication & de la ſubſtitution des drogues ſimples, avec les moyens de reconnoître ces fraudes, 49
Des vaiſſeaux & des inſtrumens qui ſervent dans la Pharmacie, 67
Des poids qui ſont d'uſage dans la Pharmacie, 77
meſures, 78
meſures de pluſieurs ingrédiens qu'on déſigne par des abréviations, *ibid.*

TROISIEME PARTIE.

De la préparation des médicamens, 79
Purification du mercure, 82
Préparation de l'éponge avec la cire, 83

Préparation des poulmons de renard, des foies de loup, & d'autres parties molles des animaux, 84
Préparation des cloportes & d'autres animaux, *ibid.*
Préparation des cantarides, 85
Soufre lavé, 86
Des ſucs, 87
Des ſucs aqueux des végétaux. Maniere de les ſéparer, 88
Clarification des ſucs par intermede, 93
Des ſels eſſentiels, tirés des ſucs aqueux des végétaux, 98
Sel eſſentiel de tamarins, 102
Des fécules, 104
Des ſucs huileux, ou des huiles, 107
Des huiles graſſes fluides, exprimées de pluſieurs végétaux, 109
Des huiles épaiſſes des végétaux. Beurre de cacao, 113
Huile épaiſſe de noix muſcade, 117
Huile de laurier, 118
De la préparation des graiſſes des animaux en prenant celle de porc pour exemple, 119
Huile d'œufs, 123
Des ſucs réſineux; des réſines & baumes naturels, 124
Lotion de la térébenthine, ou térébenthine lavée, *ibid.*
Coction de la térébenthine, ou térébenthine cuite, 125
Purification du ſtirax liquide, 126
Des ſels eſſentiels des ſucs inflammables, *ibid.*
Fleurs de Benjoin, 129
Des ſucs laiteux & des gommes réſines, 131
Purification des gommes réſines, 133
Méthode pour préparer les différens petits laits, 135
Sel eſſentiel de lait, 138
Torréfaction de la rhubarbe, 140
Eponges calcinées, *ibid.*
Spodium ou ivoire calciné, 141
Alun calciné, 144
Corne de cerf préparée à l'eau, 145
Préparation de l'eau de chaux, 146
Eau de chaux d'écailles d'huitres, 149
Des pulpes, 151
Méthode pour tirer les pulpes par coction dans l'eau, 152
Méthode pour tirer les pulpes par coction ſans eau, 153
Pulpe de caſſe, 154
Pulpe de tamarins, 155
De la pulvériſation, 156

De la pulvériſation par contuſion, 157
Préparation des nids d'hirondelles, 170
Maniere de tamiſer & de cribler, 171
De la porphyriſation, *ibid.*
Des ſubſtances qu'on broie à l'eau, & qui n'ont beſoin que d'être pulvériſées avant de les ſoumettre à la porphyriſation, 174
Des ſubſtances qui n'ont beſoin que d'être pulvériſées, & qu'on doit broyer ſans eau, 175
Des ſubſtances qu'on doit laver avant de les pulvériſer, & qui ſe broient à l'eau, 177
Lavage des terres, ou préparation des ſubſtances terreuſes qui ſont très diviſées, 178
Préparation de la litharge, 180
de la céruſe, 181
Æthiops martial, ou ſafran de Mars de M. Lemery, *ibid.*
Safran de Mars préparé à la roſée, 184
Préparation de la ſcammonée, 185
Verre d'antimoine préparé avec la cire, 186

QUATRIEME PARTIE.

Médicamens internes.

De la mixtion des médicamens, 187
Des formules, 191
Regles générales qu'on doit obſerver pour formuler exactement, 195
Des eſpeces, 196
infuſions, 199
décoctions, 201
vins médicinaux, 207
Des Teintures. Des élixirs, des baumes ſpiritueux, & des quinteſſences, 212
Des teintures ſpiritueuſes ſimples, 213
teintures ſpiritueuſes compoſées, 220
teintures faites par l'éther vitriolique, 247
Des extraits, 248
extraits mous, dont l'eau eſt le véhicule, 250
extraits ſecs, connus ſous le nom de ſels eſſentiels préparés ſuivant la méthode de M. le Comte de la Garaye, 276
Des extraits qu'on prépare avec le vin, 283
extraits réſineux préparés avec les liqueurs ſpiritueuſes

& inflammables ; ou des réſines proprement dites, 284
Des réſines tirées par l'éther vitriolique, 290
De la diſtillation, 292
Diſtillation de l'eau, 294
des eaux ſimples inodores, qu'on diſtille avec de l'eau ; 296
Des eaux ſimples des plantes odorantes & des plantes âcres, 302
Eſprit recteur, & eaux eſſentielles des plantes, 303
Diſtillation des plantes odorantes pour tirer en même tems l'eau & l'huile eſſentielle, 306
Des huiles eſſentielles, 310
Rectification des huiles eſſentielles, 316
Des huiles eſſentielles falſifiées ; & des moyens de reconnoître ces falſifications, 319
De la fermentation, 323
Sur l'eſprit de vin, 325
Des eaux ſpiritueuſes & aromatiques diſtillées, 333
Diſtillation du vinaigre, & des vinaigres aromatiques diſtillés, 354
Des médicamens liquides, qu'on prépare avec le miel & le ſucre, 359
Des Miels ſimples, 360
miels compoſés, 372
Sur le ſucre, 373
Des ſirops, 378
ſirops ſimples altérans, *ibid.*
ſirops ſimples qu'on doit faire par la diſtillation, 399
ſirops compoſés altérans, 401
ſirops compoſés altérans, qui ſe font par la diſtillation, 416
ſirops purgatifs ſimples, 423
ſirops purgatifs compoſés, 426
ratafiats, 438
confitures, 446
gelées, 447
confitures ſéches, 450
conſerves molles, 456
poudres compoſées, 465
electuaires, confections & opiates ; 484
électuaires altérans, 486
électuaires purgatifs, 505
électuaires ſolides. Des tablettes ; des paſtilles ; des

rotules & des morſulis, 526
Des tablettes altérantes, qui ſe font à la cuite du ſucre, 530
tablettes qui ſe font ſans feu, 532
tablettes purgatives, 537
Pâtes de guimauve, & autres, 542
Chocolat, 547
Des pilules, 555
Des trochiſques, 583

Médicamens externes. 599

Des huiles ſimples par infuſion & par décoction, *ibid.*
huiles compoſées, 614
Des baumes, 621
Des linimens; des pommades; des onguents, & des cérats, 635
linimens, 637
pommades, 638
onguents, 647
emplâtres, 682
emplâtres qui ne contiennent point de préparations de plomb, 688
Des emplâtres dans leſquelles on fait entrer des préparations de plomb, 696
Sparadrap, ou toile Gautier, 724
Des bougies, 726
Des pierres médicamenteuſes, 729
Des dentrifiques, 730

Des Remedes particuliers. 736

Remede de Rotrou pour les humeurs froides, *ibid.*
de Mlle. Stéphens pour la gravelle & pour la pierre, 744
de M. Wanſwieten pour les maladies vénériennes, 748
de Baville pour la colique néphrétique, 750
de M. Storck, ou pilules de cigüe contre les cancers & les humeurs ſquirrheuſes, 752

Fin de la Tables des Articles.

ELEMENS

ÉLÉMENS DE PHARMACIE.

INTRODUCTION.

LA Pharmacie eſt un de ces Arts de premiere néceſſité, auquel 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 tems s'occupoient de l'art de guérir, pratiquoient en même-tems 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 commencemens, 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 premiers Livres de Pharmacie 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 plûpart que des compoſitions monſtrueuſes, dont les effets étoient difficiles à reconnoître & ſouvent funeſtes.

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

Pluſieurs habiles Médecins & Apoticaires, 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 d'excellens Traités de Pharmacie complets, dans la plûpart 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 traités. 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 de ce Traité de Pharmacie.

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 considerable, & renferment même des choses étrangeres à la Pharmacie : tel est par exemple la Pharmacie Théorique de Chesneau, Médecin Marseillois, *in* 4°. Paris, 1682.

La plûpart 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 tems de recueillir les Médicamens, sur leur dessiccation, & 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'Hoffmann, 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 1574.

Lemery, ce Reſtaurateur exact des opérations de Chymie, ſemble l'être auſſi des préparations de 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 ſurement. 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 médicamens, 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 Apoticaires, pour en former des Codes, contenant les compoſitions qui doivent ſe trouver toutes faites chez les Apoticaires, afin que les Médecins puſſent être ſurs des médicamens qu'ils ordonnent. Ces Ouvrages faits pour la ſureté publique, demandent la plus grande protection des Magiſtrats, pour tenir la main à ce que les compoſitions qu'ils renferment ſoient ſuivies 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, eſt pour le moins auſſi eſſentielle à être

connue des Médecins, que la Chymie proprement dite : c'eſt elle qui fournit un 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 changemens qu'on ne fait malheureuſement que trop ſouvent dans les formules, ou par avarice ou par incapacité de la part de l'Apoticaire.

DE LA PHARMACIE EN GÉNÉRAL.

LA Pharmacie eſt un Art qui enſeigne à connoître, choiſir, préparer & mêler les Médicamens.

On diviſe mal-à-propos la Pharmacie en Pharmacie Galenique, & en Pharmacie Chymique.

La Pharmacie Galenique eſt ainſi nommée à cauſe de Galien qui a beaucoup écrit ſur la Pharmacie, & qui ne faiſoit aucun uſage de la Chymie dans la préparation des remedes.

La Pharmacie Galenique 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 médicamens ſimples, & les effets qu'ils ont les uns ſur les autres dans les mélanges qu'on en fait. La Chymie nous met à portée d'éviter le mélange de certaines ſubſtances qui ſe décompoſent mutuellement, d'où il réſulte des combinaiſons qui ont des propriétés différentes de celles qu'elles avoient auparavant : or il eſt facile d'apercevoir au premier coup d'œil, que ſans cette derniere, la Pharmacie Galenique ne feroit que des mélanges informes, mal aſſortis, & tels qu'on les faiſoit dans les ſiécles d'ignorance, où la Pharmacie n'étoit pas ſecourue des lumieres de la Chymie.

La connoiſſance, le choix, la préparation & la mixtion des médicamens : 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 médicamens enſeigne comment on doit les choiſir, en quel tems on doit ſe les procurer, la maniere de les ſécher, & celle de les conſerver.

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

Enfin, la mixtion eſt cette partie de la Pharmacie, qui enſeigne à mêler les drogues ſimples, pour en former des médicamens 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 poſſi-

ble, 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 médicamens; & enfin que c'eſt de toutes ces choſes bien exécutées, que dépend en grande partie tout le ſuccès de l'art de guérir.

PREMIERE PARTIE.

De la Connoiſſance des Médicamens.

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

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

Les médicamens 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 médicamens ſimples : on la diſtingue de l'Hiſtoire Naturelle dont elle fait une partie, en ce que cette derniere embraſſe la connoiſſance de tous les objets que préſente l'Univers; au lieu que la matiere médicale ſe renferme dans la connoiſſance ſeulement des ſubſtances naturelles 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, qui nous éloigneroit trop de notre ſujet, nous ferons remarquer ſeulement qu'une ſeule partie de l'Hiſtoire Naturelle, telle que celle des Coquilles, des Plantes ou des Inſectes, eſt capable d'occuper l'homme le plus laborieux pendant toute ſa vie, ſans qu'il puiſſe avoir la ſatisfaction de dire qu'il a connu généralement tout ce qui peut avoir rapport à la claſſe qu'il a entrepris d'étudier. Cette réflexion, peu ſatisfaiſante pour ceux qui s'occupent de l'Hiſtoire Naturelle, n'en eſt cependant pas moins vraie, lorſqu'on la prend à la rigueur, parceque pour ſavoir s'il n'y a plus rien à connoître ſur l'objet qu'on étudie, il faudroit avoir une pleine connoiſſance de l'Hiſtoire Naturelle 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 tems qu'elle demande pour arriver même au but des connoiſſances acquiſes, nous obligent à la conſiderer ſous un point de vûe 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.

SECONDE PARTIE.

De l'élection des Médicamens, ou de la maniere, du tems 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 médicamens ſimples, d'avec ceux qui ſont mauvais ou ſophiſtiqués.

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

La ſurface de la terre eſt couverte d'une multitude infinie 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 minéraux occupent auſſi des lieux qui ne ſont pas moins variés que les habitations des animaux. Les Bois, les campagnes, les montagnes, les lieux arides &

inacceſſibles, pierreux, marécageux, fourniſſent des plantes & des ſubſtances foſſiles dont on fait uſage.

La nature ne s'eſt pas bornée à faire croître les ſubſtances qui nous ſont propres, ſeulement dans les lieux que nous venons d'énoncer : elle a placé des plantes à la ſurface des eaux, au fond des 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 avec le courant qui tend à les arracher.

Les plantes & les animaux nous ſont offerts par la nature, dans des âges bien différens. 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 en retire dans leur jeuneſſe.

La nature nous offre ſes faveurs dans toutes les ſaiſons de l'année. Il y a des plantes qui ne végétent, ne fleuriſſent & ne parviennent à leur plus grande vigueur, que dans les belles ſaiſons du Printems, de l'Eté ou de l'Automne ; tandis que d'autres réſiſtent au froid, ne fleuriſſent & ne ſont dans leur parfaite maturité qu'en Hyver ; 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 ſuſtances que nous fournit la nature, & ſur le tems 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 biſares que preſcrivoient les Anciens, comme, par exemple, d'obſerver le cours des Aſtres, parce-qu'ils penſoient que les Planettes avoient des influences ſur les végétaux & les animaux & même ſur les minéraux. Ces erreurs ſont trop groſſieres pour entreprendre de les relever. Les regles que nous nous propoſons d'établir, ſont fondées ſur des obſervations & ſur les principes de la ſaine Phyſique.

Silvius, qui a ſenti toute l'importance de ce que nous venons d'expoſer, s'eſt étendu conſiderablement ſur tous ces objets. Il a diviſé en vingt-deux chapitres, tout ce qu'on pouvoit dire de plus raiſonnable ſur l'élection des médicamens 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.

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 (1) : 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 Wanhelmont nomme, *tems 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 pour les plantes & les animaux ou leurs parties, qu'on veut conſerver après les avoir fait ſécher, ou pour 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 tiſannes, apozèmes, bouillons médicinaux, &c. ne peuvent être aſſujetties à toutes ces regles, puiſqu'on eſt obligé de les employer dans le moment même qu'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 viennent éloignés les uns des autres (2) ; ils ne s'enlevent point mutuellement la nourriture que fournit la terre ; & par conſéquent ils ſont mieux nourris, plus

(1) Silvius, pag. 47 & ſuiv.
(2) Silvius, pag. 7.

gros, & ont plus de force & de vertu. Les arbres & les plantes qui portent beaucoup de fruits, 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 (1).

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 leurs propriétés ou leur en donner de nouvelles (2).

Les ſimples doivent être choiſis dans les lieux qui leur ſont naturels (3). 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

(1) Silvius, pag. 9.
(2) Silvius, pag. 13.
(3) Silvius, pag. 16.

ne mûriſſent plus ; enfin, les ſucs nourriciers de ces plantes ne ſont plus les mêmes ni dans les mêmes proportions : elles perdent leurs vertus encore plus rapidement.

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

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

(1) Silvius, pag. 25.
(2) Silvius, pag. 18.

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 filamens 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 rejettées : 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; mais on donne la préférence à celui qui vient 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 croit 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 pomiers 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-tems n'ont point de racines auſſi ſenſibles que celles des autres plantes, parcequ'elles ſe perdent & ſe confondent avec la ſubſtance du végétal qui les produit. Ainſi le polypode n'eſt point une plante paraſite, quoiqu'il vienne ſur les chênes, parceque cette plante a des racines auſſi ſenſibles que toutes les autres.

Du Tems de cueillir les Simples.

Lorſqu'on cueille les plantes & les parties des plantes, à deſſein de les faire ſécher pour les conſerver (1); il faut le faire par un beau tems 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. M. Boulduc, en examinant les différens âges de pluſieurs plantes de ces Pays-ci, a remarqué (2) que la borrache & preſque toutes les plantes de cette claſſe qui commencent à naître, ne contiennent de ſubſtance ſaline, que du ſel vitriolique à baze 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 vitriolique, partie à baze terreuſe, & partie à baze de ſel alkali fixe. De cette obſervation de M. 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 apozême pendant cette ſaiſon, doivent avoir des vertus bien différentes de celles que l'on emploie dans leur maturité pendant l'Eté.

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

(1) Silvius, pag. 22.
(2) Mémoires de l'Académie, année 1734.

des

des plantes venues par artifice, & qui ne ſentent que le fumier ſur lequel on les a forcé 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, la 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 croit en Amérique. Les Négres 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 quelques fois deviennent mortelles.

Du tems de ſe procurer les Racines.

La récolte des racines peut ſe faire au printemps ou en automne (1), lorſqu'elles ſont ſans tiges. C'eſt dans cet état qu'on doit ſe les procurer ; autrement les racines ſont ligneuſes & 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 végétent que dans l'intérieur de la terre, & point pour l'ordinaire à ſa ſurface. Les Auteurs ne s'accordent

(1) Silvius, pag. 28.

point ſur le choix de la ſaiſon, & forment deux ſentimens.

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 déſſechent, la ſéve 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 extrémités du tronc ; enfin comme on le voit encore aux racines bulbeuſes & aux plantes graſſes qui abondent en nourriture, & végetent dans l'ariere 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 ſéve 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

(1) Silvius ne cite pas les Auteurs de ce ſentiment.

où les paquets de feuilles commencent à ſe développer & à ſortir de terre ; parceque la rigueur de l'hiver ayant empêché la diſſipation de la ſéve qu'elles 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. Les racines de Printemps ſont groſſes, bien nourries, ſuccu-lentes, 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 alléguent pour derniere raiſon, que lorſqu'on arrache les racines de terre en automne, dans le tems 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 ſéve, qu'elles ſont pour ainſi dire également bonnes dans toutes les ſaiſons de l'année.

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

On doit, autant qu'on le peut (1), 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.

(1) Silvius, pag. 30 & 31.

Il réſulte, de tout ce que nous venons d'expoſer ſur le temps ou 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 cette matiere, & 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 fait obſerver, elles tirent pendant cette ſaiſon tant de nouriture, que l'écorce de pluſieurs creve de plénitude. Mais les racines de printemps ſont abreuvées d'une grande quantité de ſuc aqueux, qui n'a ſubi encore aucune élaboration : leur ſubſtance eſt molle, pulpeuſe, & preſque ſans vertu.

Le célebre Boerhaave compare les racines de printemps aux jeunes animaux : leurs fibres n'ont point encore aſſez de force ni aſſez de vigueur & d'elaſticité 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, ſurtout 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 longtemps que celles qui ont été arrachées de terre en automne; quelque ſoin qu'on prenne pendant leur 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 pour lors. Cet habile Chimiſte, s'étant apperçu de ce phénomene, avoit conſervé pendant plus de vingt ans, un petit baril 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 vanâmes pour en ſéparer le ſquélette 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 ſquélettes de petits animaux qu'ils auroient beaucoup de peine à diſſequer. 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.

Des Subſtances végétales étrangeres ou éxotiques.

On nomme ainſi celles qu'on nous apporte de loin & toutes ſéchées (1), 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 ſuprime ici ſon petit Traité de matiere médicale, parcequ'il n'eſt pas complet à beaucoup près, & que ce que j'aurois à ajouter m'obligeroit d'entrer dans des détails que ne me permettent point 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 s'inſtruire ſur cette matiere.

En général les racines qui ſont entierement ligneuſes ſont très peu d'uſage en médecine, à l'exception de quelques unes qui nous ſont envoyées des Pays Etrangers, comme le pareirabrava, le ſaſſafras, &c.

Du choix des Plantes.

On prend les parties des Plantes qui ont le plus de vertu (2), & on rejette celles qui en ont moins ou point du tout, comme nous le dirons plus particulierement à l'article de la préparation des médicamens ſimples.

Le tems balſamique pour cueillir les feuilles (3) eſt lorſque les fleurs commencent à ſe développer, à l'exception des plantes dont les feuilles de-

(1) Silvius, pag. 33.
(2) Silvius, pag. 48.
(3) Silvius, pag. 48. Pharmacopée de Schroder, Chapitre 23.

viennent ligneuſes à meſure que les fleurs paroiſſent : telles ſont la chicorée, le chou, le citron, l'eupatoire, toutes les eſpeces du lapathum, le plantain, &c.

Il y a d'autres plantes qui ne produiſent point de fleurs, 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 tems de cueillir les fleurs eſt lorſqu'elles commencent à s'épanouir (1) : celles qui ſont bien épanouies ont moins de vertu, & elles en ont encore moins lorſqu'elles tombent d'elles-mêmes.

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

Les plantes de cette claſſe ſont le romarin, la lavande, la ſauge, &c. J'ai fait ſécher pluſieurs fois des pétales de ces fleurs, ſéparés de leurs calices; ils n'avoient abſolument aucune odeur après leur exſiccation; ſoumis enſuite à la diſtillation avec de l'eau, ils n'ont communiqué aucune odeur à l'eau qui en a diſtillé. Mais les calices de ces mêmes

(1) Silvius, pag. 50.

fleurs, ſechés à part, étoient très odorans, & ont fourni par la diſtillation avec 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.

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

C'eſt dans le tems de la fécondation, un peu avant leur épanouiſſement, qu'elles ont le plus d'odeur. Toutes 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 entierement leur odeur pendant l'exſiccation, & ne doivent être employées que lorſqu'elles ſont fraiches.

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

Les roſes rouges, connues ſous le nom de roſes

de Provins, n'ont que peu d'odeur étant fraiches; elles ne rendent point d'huile eſſentielle par la diſtillation, & elles acquierent beaucoup d'odeur 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 ſechant.

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 tems 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 fleurie, on laiſſe même ordinairement une partie de la tige, c'eſt ce que l'on nomme *ſommités fleuries*. Tels ſont l'abſinthe, le chamedris, le chamepitis, l'hiſope, l'euphraiſe, la fumeterre, la marjolaine, l'origan, la ſauge, le thim, la petite centaurée, les gallium à fleurs blanches & jaunes, l'ipericum, le ſcordium.

Du choix des Semences.

Les ſemences ou graines ſont les parties des végétaux qui contiennent en petit les plantes ou les arbres qu'elles doivent produire (1). Les graines ſont compoſées d'une écorce qui ſert à garantir les ſemences des accidens qui pourroient endommager le germe, & de deux lobes qui renferment dans leur ſein le germe du végétal, & qui doivent ſervir au développement de l'embrion.

(1) Silvius, pag. 57.

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-tems ; on nomme ces ſemences, *ſemences huileuſes* ou *émulſives*. Les lobes des autres ſemences ſont compoſés d'une matiere mucilagineuſe, parfaitement deſſechée, qui ne fournit jamais d'huile par l'expreſſion, & qui ſe réduit facilement en poudre ou farine : on nomme celles-ci *ſemences farineuſes*. Enfin il y a d'autres ſemences qui ſont, pour ainſi dire, toutes ligneuſes, de l'intérieur deſquelles il eſt difficile de ſéparer par la pulvériſation une ſubſtance différente de celle de l'écorce, parceque l'intérieur de ces ſemences eſt auſſi dur que l'extérieur, & que toute leur ſubſtance ſe réduit en poudre ; on nomme ces dernieres *ſemences ſeches*.

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 ſubſtance au développement & à l'accroiſſement de l'embrion. Auſſi remarque-t-on que les ſemences huileuſes ne contiennent plus d'huile après le développement du germe, & que les ſemences farineuſes ne rendent que de mauvaiſe farine après qu'elles ont germé.

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 retirer de l'huile par expreſſion, comme les ſemences de melon, de

courge, de citrouille, les amandes ameres, les amandes douces, & même les ſemences des plantes aromatiques, telles que ſont celles d'anis, de cumin, &c. qui fourniſſent également de l'huile par expreſſion. Les ſemences farineuſes ſont, le bled, l'orge, le ſeigle, les lupins, les feves, les pois, &c. les ſemences ſeches, ſont celles de coriandre, le ſemen contra, &c.

Il faut attendre que les ſemences ſoient bien mûres pour les recueillir : 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 calendres & autres inſectes les attaquent : on s'apperçoit qu'elles ſont vieilles lorſqu'elles jettent de la pouſſiere en les ſecouant. Les amandes douces & ameres (1) 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 &

(1) Silvius, pag. 60.

pliantes comme de la corne, & difficiles à caſſer. Les ſemences huileuſes qui ſont dans ce mauvais état, rendent plus d'huiles par l'expreſſion, que celles qui ſont récentes, parcequ'elles ont perdu preſque toute leur humidité, qui s'oppoſe en partie à l'extraction de l'huile. Mais de pareille huile d'amandes douces eſt pernicieuſe, & ne 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'embrion 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 choix des Fruits.

Les fruits, à proprement parler, ſont la même choſe que les ſemences (1) ; ils renferment tout ce qui eſt néceſſaire pour la multiplication de l'eſpece. 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 récens & des fruits ſechés : on doit choiſir ceux qui ſont mûrs, bien nourris & récemment ſechés.

C'eſt comme cela qu'on doit choiſir les fruits exotiques qui nous ſont envoyés des pays étrangers, comme les anacardes, les mirobolans, les dattes, les jujubes, &c. ayant d'ailleurs égard à leurs autres qualités, comme le goût, la couleur, l'odeur, &c. Les fruits de ces pays-ci, qu'on veut faire ſecher, doivent être cueillis lorſqu'ils ſont

(1) Silvius, pag. 59.

près de leur parfaite maturité ; parceque ſi l'on attendoit qu'ils fuſſent dans leur dernier état de maturité, ils auroient beaucoup de peine à ſe conſerver pendant l'année en bon état. Silvius fait mention du choix de quelques fruits qui ſont d'uſage en médecine, & que nous ſupprimons ici pour les mêmes raiſons que nous avons dites ailleurs.

Du choix des Bois.

Les bois réſineux (1), comme celui d'aloès, de gayac, doivent être choiſis peſans, ſans aubier, allant au fond de l'eau, au lieu de nager comme font les 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 peſans, on doit néanmoins choiſir ceux qui le ſont davantage, en ayant toujours égard à leurs autres qualités, comme l'odeur, la couleur, la ſaveur, &c.

Du choix des Ecorces.

Les écorces doivent être auſſi arrachées dans des tems convenables, ſuivant la différente nature des arbres (2); celles des jeunes arbres méritent la préférence.

Le tems 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 printems, lorſque la ſéve eſt prête à ſe mettre en mouvement : ſi l'on attendoit que la végétation fût dans ſa force, les écorces contiendroient une

(1) Silvius, pag. 73.
(2) Silvius, pag. 76.

trop grande quantité de réſine. Il y a même des arbres qui en contiennent une ſi grande quantité, comme le térébinthe, le gayac, & 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.

Des Animaux & de leurs parties.

La Pharmacie tire moins de ſecours du regne animal que du regne végétal (1). 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 le tems 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, comme par exemple, les poumons de Renard, les foies de Loups, ou le ſang, comme celui de Bouquetin, il faut faire ſecher toutes ces ſubſtances au bain marie, ou dans une étuve. La chaleur du ſoleil de ces 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 deſſiccation.

Il y a encore d'autres ſubſtances animales, dont on fait un grand uſage dans la Médecine & dans la Pharmacie; telles que les graiſſes & les différens petits laits : mais comme elles exigent quelques préparations, nous en parlerons ailleurs.

(1) Silvius, pag. 106.

Des Minéraux.

La récolte des matieres minérales ou foſſiles, n'eſt aſſujettie à aucune regle (1). On peut ramaſſer en tout tems & 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 gueres 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 accidens 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 tems en tems de leur état, avant de les faire prendre.

C'eſt à ces alternatives, & aux changemens 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 tems différens. 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 tems 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 tems.

Les matieres terreuſes & métalliques qui ſont d'uſage en médecine, demandent quelques préparations avant que d'être employées ; ainſi nous en parlerons dans un autre endroit.

(1) Silvius, pag. 97.

De la Deſſiccation des Drogues ſimples.

Il ne ſuffit pas d'avoir amaſſé les drogues ſimples dans les tems les plus favorables, il faut encore apporter de grandes attentions dans la maniere de les deſſecher & 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 médicamens 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 tems.

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 principe réſineux, comme la méliſſe, la véronique, la borache, la bugloſe, &c. noirciſſent conſidérablement, & perdent toute leur vertu, lorſqu'on les fait ſécher lentement: parceque ces plantes en ſéchant doucement, ſouffrent un dégré de fermentation qui eſt proportionné à la nature & à la quantité des ſucs fermenteſcibles qu'elles contiennent. Les plantes qui ont plus de principes réſineux, & en même tems moins de ſucs aqueux, comme le thim, la ſauge, le romarin, &c. perdent moins que les précédentes par une exſiccation lente; mais auſſi elles perdent bien davantage de leur vertu, que lorſqu'on les fait ſécher rapidement au ſoleil ou dans une étuve,

(1) Pag. 211 & 343, &c.

comme

comme le preſcrit Silvius : c'eſt auſſi ce que j'ai obſervé.

Lors donc qu'on veut faire ſécher les 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 Patiſſier, 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 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 couleur ; les feuilles de ces plantes jauniſſent conſidérablement, à-peu-près de même que lorſqu'elles ſont expoſées aux vapeurs de l'acide ſulfureux volatil. J'attribue cet effet à l'acide vitriolique contenu dans ces plantes, qui devient ſulfureux en ſe combinant de nouveau & d'une maniere différente avec leurs principes huileux, dans le tems qu'elles éprouvent par la déſiccation un léger dégré de fermentation. Je crois 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

(1) Silvius, pag. 50.

par le développement de l'acide vitriolique qu'elles contiennent, & qui devient ſulfureux.

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 ſéches 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.

La méthode que les Herboriſtes emploient pour faire ſécher les plantes, eſt beaucoup plus ſimple & moins recherchée. Elles ſe comportent à cet égard relativement à leurs connoiſſances ; elles 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 netoyer. Ces plantes ſont expoſées alternativement à la pluie que le vent fait entrer par les lucarnes, & aux excrémens des animaux qui fréquentent les greniers ; elles ſéchent & 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 plus part. 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 inconvéniens auxquels ſont expoſées les perſonnes qui achetent les 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 borrache & de bugloſe ſont dans le même cas ; elles perdent entierement leur couleur, & deviennent blanchâtres, 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 dégré de chaleur à proportion de la volatilité des principes qu'elles contiennent, & de la quantité d'humidité qu'il faut faire diſſiper ; parcequ'elles perdent toujours un peu de leur odeur pendant leur deſſiccation. Quelques Apothicaires preſcrivent de les faire ſécher à l'ombre ; ils ſe fondent ſur ce que la plûpart 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 enfermées 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 entierement à faux. D'où il réſulte, d'après les expériences que j'en ai faites, que les plantes, même les plus délicates, perdent moins de leurs propriétés lorſqu'elles ſont ſéchées rapidement à l'ardeur du ſoleil ou dans un endroit chaud, que celles qui ont été ſéchées à l'ombre & expoſées à un courant d'air. J'ai obſervé de plus, que lorſque l'humidité des plantes ne s'évapore pas aſſez rapidement, elle occaſionne toujours un léger dégré 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, parcequ'elles ſont en même temps expoſées à l'air. Je pourrois encore apporter en preuve pour combattre le ſentiment contraire au mien, que toutes les plantes ne fourniſſent point tout leur eſprit recteur, ni toute leur huile eſſentielle, quoiqu'on les ait fait ſécher au bain marie, même au degré de chaleur de l'eau bouillante. J'ai fait ſécher ainſi de la fleur d'orange, juſqu'à ce qu'elle fût en état

d'être réduite en poudre ; je l'ai ſoumiſe enſuite à la diſtillation avec de l'eau, à feu nud : 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. Quoique je n'aie fait cette expérience que ſur les fleurs d'orange, il y a lieu de penſer que la plûpart des plantes aromatiques ſont dans le même cas, comme 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 longtemps, 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.

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'Œconomie & de Campagne, par Boeckler Profeſſeur à Straſbourg*, imprimé à Nuremberg en 1678.

Ce même procédé a été inſéré dans pluſieurs autres Ouvrages poſtérieurs, dont je ſuprime les

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

titres. Mais malgré ſon ancienneté, on vient de le donner dans le Mercure de France (1) comme une découverte nouvelle, & même dont l'honneur peut appartenir à M. Rouille. 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 tems 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 & ſuccu-lentes : alors on fait couler le ſable légerement ſur du papier, & on ſépare la plante qui a conſervé toute ſa forme.

Le Pere Ferrari n'employoit que la chaleur du Soleil, pour deſſecher les plantes ; mais il n'eſt pas

(1) Pour le mois de Juin 1761, pag. 180 : voyez auſſi la réponſe judicieuſe faite à cet Ecrit par M. Rigault, dans le Mercure, pour le mois de Juillet 1761, pag. 159.

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, 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 entierement 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 deſſiccation ; mais il faut ôter les filamens 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 brionne, celles d'énula campana, lorſqu'elles ſont trop groſſes : on les enfile avec une ficelle à la maniere d'un chapelet : on les expoſe à

(1) Silvius, pag. 31.

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 ramoliſſent, & elles moiſiſſent au bout d'un certain tems 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 nétoyer; il faut 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 *éfeuiller* & employer la chaleur du bain marie, ſi l'on veut les avoir parfaitement privés de toute humidité.

Quelques Auteurs recommandent de couper la feuille avec un couteau d'ivoire, d'en rejetter le cœur & de ſe ſervir d'une éguille de bois pour enfiler les feuilles; mais Silvius (pag. 212), remarque que Dioſcoride ne fait nulle mention de ces précautions.

J'ai tenu pendant tout un hiver des oignons de ſcilles *éfeuillés* & enfilés d'une ficelle, à côté d'un tuyau de poële qui a été bien chauffé pendant tout ce tems : la partie ſupérieure des *ſquames* a aſſez bien ſeché, 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 ſeché; toutes ces tubéroſités ont pouſſé une prodigieuſe quantité de petits rejettons. J'en ai planté pluſieurs dans du ſable que j'entretenois toujours humide, & d'autres dans de la terre auſſi entretenue humide; mais ces derniers ont mieux groſſi dans le même tems. A l'égard des ſquames de ces oignons, j'ai été obligé d'achever de les ſécher au bain marie.

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

Mais les ſemences que nous avons nommé huileuſes ou émulſives, n'ont beſoin que 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 tems en tems. 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 entierement 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 leur écorce, parcequ'elles ſont d'un uſage fréquent dans la Médecine.

De la conſervation des Drogues ſimples.

Après avoir ramaſſé & ſeché 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 tems, & juſqu'à ce que l'on ait la commodité de s'en procurer de nouvelles. C'eſt principalement de-là que dépend encore toute la vertu des médicamens que l'on doit compoſer pendant l'année avec les drogues ſimples.

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

(1) Silvius, pag. 297 & ſuiv.

beaucoup moins fragiles, & elles acquierent beaucoup d'odeur.

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

Les fleurs de 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 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 entierement 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 & ſechées promptement, conſervent infiniment plus long-tems 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 ſechées, quelqu'acide ſubtile 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 ſubtile s'échape, & les fleurs alors conſervent leur couleur.

Avant que 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 vivans dont elles ſont ordinairement rem-

plies. Les insectes mangent & altérent les Plantes, jusqu'à ce qu'ils meurent; leurs œufs éclosent au bout d'un certain tems, & les petits qui en proviennent en font autant.

On est dans l'usage de conserver les plantes & leurs différentes parties, dans des boetes ou dans des papiers, à l'exception de quelques-unes que l'expérience a appris qu'on ne pouvoit conserver que 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 liége. Les plantes qui sont enfermées dans des boetes, sont exposées aux vicissitudes de l'air; elles se ramollissent beaucoup dans les temps humides, & elles se séchent 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 conserver les Plantes dans des bouteilles de verre; il faut, au moins, les enfermer dans des boetes 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 ou les fruits,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 longtemps, 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 an-

nées séches contiennent plus de principes réſineux & huileux, comme nous le prouverons à l'article des huiles par infuſion ; & elles ſont parconſéquent 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 dernieres ſont plus aqueux, moins bien élaborés, un grand nombre de celles ci ſont infiniment moins belles au bout de l'année, que la plûpart 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 boetes, il ſuffit de les tenir proprement, & à l'abri de la pouſſiere & de la trop grande humidité.

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

Après avoir parlé des différentes manieres de de ſe procurer les médicaments ſimples avec toutes leurs propriétés, il eſt bon de dire un mot ſur pluſieurs qu'on mêle enſemble, & qui ſont connus & ordonnés par les Médecins, ſous des dénomi-

nations particulieres, comme les racines apéritives, les fleurs cordiales &c. .

Les cinq racines apéritives ſont celles de petit-houx, d'aſperge, 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'éringium ou chardon rolant, de guimauve, de fraiſier; mais l'uſage a fixé ce nom aux cinq racines que 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 la ſcolopendre, & le ruta muraria.

Les trois fleurs cordiales ſont celles de bugloſe, de bourrache, & de violettes: les vertus cordiales qu'on attribue à ces fleurs, ſont abſolument gratuites; elles ne ſont que béchiques, rafraîchiſſantes & diurétiques. On pourroit plutôt nommer fleurs cordiales, celles qui le ſont effectivement, comme celles 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 violier, de mercuriale, de pariétaire, de bétel, d'atriplex, de feneçon, & les oignons de lys, & pluſieurs autres.

Les quatre grandes ſemences froides ſont celles de courge, de citrouille, de melon, & de concombre. Ces ſemences ne ſont pas, à beaucoup près, auſſi rafraîchiſſantes qu'on le croit communément, elles ont à-peu-près les mêmes vertus que les amandes

douces, & elles ne ſont pas plus rafraîchiſſantes. Comme les ſemences de melon & de concombre ſe reſſemblent parfaitement, & qu'il eſt abſolument impoſſible de les diſtinguer, on les donne ordinairement l'une pour l'autre dans le commerce. Les ſemences de courge & de 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 fragmens précieux ſont l'hyacinthe, l'émeraude, le ſaphir, le grenat & la cornaline : ces pierres ſont de nature vitrifiable, & ne devroient jamais être employées en Médecine, pour les raiſons que nous dirons plus particulierement à l'article de la pulvériſation.

Les quatre eaux cordiales ſont celles d'endive, de chicorée, de bugloſe & de ſcabieuſe : ces eaux n'ont aucune vertu cordiale; on peut les conſiderer comme n'ayant gueres plus de vertus que l'eau commune, nous en diſons les raiſons à l'article des eaux ſimples diſtillées. Celles qu'on peut conſiderer comme ayant quelque vertu cordiale, ſont les eaux diſtillées de pluſieurs plantes aromatiques, comme l'eau de fleurs d'orange, celles de romarin, de ſauge, de marjolaine, &c.

Les quatre eaux antipleuretiques ſont celles de ſcabieuſe, de chardon-bénit, de piſſenlit & de coquelicot : ces eaux ont paſſé pendant long-tems pour avoir une vertu ſudorifique ; mais elles ſont dans le cas des quatre eaux cordiales : celles qui ſont aromatiques méritent ce nom à juſte titre, ſur-tout lorſqu'il eſt beſoin de provoquer la tranſpiration.

Les trois huiles ſtomachiques ſont celles d'abſinthe, de coing & de maſtich, qu'on applique extérieurement ſur le creux de l'eſtomach ; 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 onguens chauds ſont l'onguent d'Agrippa, l'onguent d'Althea & l'onguent nerval.

Les quatre onguens froids ſont l'album rhaſis, le populeum, le cerat de Galien, & l'onguent roſat.

Les quatre farines réſolutives ſont celles d'orge, de féves, d'orobes & de lupins : on y joint ſouvent celles de froment, de lentilles, de lin & de fenugrec. Nous croyons devoir obſerver, en finiſſant cet article, que l'uſage d'ordonner les médicamens ſous les dénominations dont nous venons de parler, eſt preſqu'entierement aboli dans la pratique actuelle de la Médecine.

De la ſophiſtication & de la ſubſtitution des Drogues ſimples, avec les moyens de reconnoître ces fraudes.

La ſophiſtication des médicamens 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 Commerçans 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 ſeront venues à ma connoiſſance.

Il y a des drogues dont il eſt preſqu'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 ſures.

Silvius a inſéré dans ſon Ouvrage un chapitre, ſous le titre *des Médicamens ſubſtitués, &c.* page 121 : mais il n'y parle que des médicamens 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, legere, 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 tromperie eſt trop groſſiere pour que les perſonnes de l'art y ſoient attrapées.

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, partie égale 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 réfroidi ; il réſulte un amalgame fluide, qui ne prend point de conſiſtance à l'air, & qui peut paſſer preſque entiérement à travers les pores d'une peau de chamois, comme feroit le mercure coulant. Cet amalgame laiſſe néanmoins échapper une certaine quantité de biſmuth qui vient nager, ou bout d'un certain tems, 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 ſolide. Mais la réunion des trois corps forme un mélange qui eſt preſque auſſi fluide que le mercure pur.

On reconnoît ce mercure ſophiſtiqué, 1°. en ce qu'il eſt ſpécifiquement moins peſant que le mercure ordinaire. 2°. Lorſqu'on le fait couler doucement ſur une aſſiete de fayance 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 goute de ce mercure a une eſpece de petit pédicule, au lieu d'être parfaitement ronde. 3°. Enfin en mettant un peu de ce mercure dans une petite cuillier de fer, & le faiſant chauffer, le mercure ſe diſſipe & les matieres métalliques qui lui étoient unies reſtent au fond de la cuillier.

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, parceque l'odeur forte & particuliere de ce Baume maſque entierement celle de la térébenthine qui eſt beaucoup plus foible. Cette tromperie n'eſt pas à beaucoup près auſſi dangereuſe que la précédente.

Baume du Pérou liquide. Ce Baume eſt blanc ou noir : c'eſt ce dernier dont nous entendons parler, parcequ'il eſt d'un grand uſage en Medecine, & 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 vrai 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 Meque, ou Baume de Judée. On falſifie ce baume avec de la térébenthine ou avec d'autres baumes qui viennent dans le pays. L'épreuve ordinaire par laquelle on reconnoît le baume de la Meque eſt fautive ; elle conſiſte à mettre une goute de ce baume ſur un verre d'eau, il s'étend ſur-le-champ, il en occupe toute la ſurface, & ſe convertit en une pellicule mince & blanchâtre qu'on ramaſſe avec la tête d'une épingle : il 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 Meque, & 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 Meque, qui s'eſt un peu épaiſſi par vétuſté ou par accident, comme, par exemple, s'il eſt reſté un court eſpace de tems à l'air dans un endroit chaud.

Baies de Nerprun ou *Nerprun*, ou *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 ſirop très purgatif qu'on emploie dans l'hydropiſie, au lieu que les fruits des épines ſont aſtringens. Il eſt facile de ſentir tous les inconvéniens qui peuvent réſulter d'une pareille altération, & à quoi ſont expoſés ceux qui, ſans connoiſſance, s'occupent néanmoins de la préparation des médicamens.

On reconnoît cette fraude facilement en écraſant pluſieurs 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 ; heureuſement qu'ils ont à très peu de choſe près les mêmes vertus, & que la tromperie ne peut entraîner avec elle aucun inconvénient fâcheux.

Bézoard. On a les béozards 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 ſont plus gros. On les falſifie, c'eſt-à-dire qu'on en fait de 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'huitres broyées ſur le porphyre, du muſc, de l'ambre gris ; 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 de feuilles d'or dans leurs mélanges, & ils imitent la couleur des vrais bézoards. Ces faux bézoards ſont faciles à connoître par l'épreuve ſuivante. On écraſe un peu de blanc de ceruſe ſur un morceau de papier : enſuite on frotte le bézoard ſur la trace de blanc de ceruſe 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 avons indiqué les ruſes qu'emploient les gens qui le ramaſſent pour donner comme gui de chêne celui qui n'eſt que gui de pomier ou d'épine, *voyez* pag. 15.

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 bien 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 deſſecher 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, les Droguiſtes la rendent commerçable en la plongeant dans l'eau pendant un certain tems; l'eau en s'inſinuant dans l'intérieur, gonfle la pulpe, les pepins, & délaie l'extrait ſucré; la caſſe alors n'eſt plus ſonnante, & les Droguiſtes la mettent en vente. Ils entretiennent cette plénitude en l'expoſant à la cave, & ils ont ſoin de la recouvrir 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 déſagréables. Cette caſſe, quelque tems 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 ſené. On en trouve dans le com-

merce de deux eſpeces ; celles qui viennent du Levant ſont les meilleures, elles ſont larges & leurs ſemences ſont applaties. Les autres nous viennent de Moca ; elles ſont étroites, petites, contournées, & leurs ſemences forment une éminence conſidérable. Ces dernieres follicules ſont à vil prix, parcequ'elles ſont peu purgatives. Il ſeroit à ſouhaiter qu'on ne les employât jamais, comme le font cependant la plupart des Droguiſtes.

Gomme arabique. On nous l'apportoit autrefois de l'Arabie ; celle qu'on trouve ordinairement dans le commerce eſt un amas de gommes qu'on ramaſſe ſur différens arbres, comme les pomiers, les poiriers, les pruniers, les amandiers, l'érable, &c. On mêle ces gommes pour n'en faire que d'une ſeule qualité ; elles paroiſſent avoir à-peu-près les mêmes vertus : il ſeroit à ſouhaiter cependant qu'on fît un choix 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 ſéves actives, comme le pêcher, doivent avoir quelques propriétés différentes de celles que produiſent 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 particulierement employée comme très adouciſſante, propre à fortifier les nerfs, & à réunir les fentes & les gerſures des mamelles : on la falſifie en la mêlant avec d'autres graiſſes plus communes, comme celle de porc. Cette tromperie eſt difficile à reconnoître, peut-être auſſi la graiſſe de blaireau n'a-t-elle 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 vertus 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 pas préparer ſoi-même : on les falſifie de la même maniere.

Huile de palme. C'eſt une huile épaiſſe comme du beurre, d'une couleur jaune dorée, d'une odeur aſſez agréable, qu'on tire par décoction & par la preſſion, de l'amande d'un fruit nommé *aouara*, qui vient ſur une eſpece de palmier au Senegal, au Breſil & en Afrique. Nos Droguiſtes imitent ici 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, & ils colorent ce mélange avec de la racine de curcuma.

Kinkina. Ecorce d'un arbre qui croit au Pérou. Il y a deux eſpeces de kinkina, 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 fiévres : on mêle parmi les écorces du kinkina, des écorces des branches d'autres arbres qui y reſſemblent le plus, comme celles de ceriſier. Il eſt encore ſujet à être mêlé avec l'écorce du kinkina non cultivé, & que l'on nomme kinkina femelle. Ces falſifications ſont faciles à reconnoître, pour le peu qu'on ait vû & manié le bon kinkina.

Manne. On connoît la manne ſous trois états différens, & 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 pure ; & 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 friponnerie de certains Droguiſtes ; elle eſt un mélange de vieilles mannes qui ont perdu leur qualité par vetuſté, 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 accidens qui arrivent par l'uſage de ces ſortes de mannes mêlées avec des purgatifs violens, & 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 de la manne en larmes. Pour cela ils font diſſoudre de la manne commune dans une petite quantité d'eau,

ils laiſſent dépoſer la liqueur, ils la décantent pour en ſéparer les impuretés, ils la font épaiſſir enſuite juſqu'à ce qu'elle ſe congelle entierement en réfroidiſſant; alors ils ſuſpendent des fils & les plongent à pluſieurs repriſes, comme lorſqu'on fait de la chandelle : ils 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 ceux qui la vendent la mêlent ordinairement 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 plûpart du tems, un mélange de pluſieurs gommes réſines & 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 différens poivres ſont d'uſage dans la Pharmacie : les poivres blanc & noir ſont les ſeuls qui ſoient d'uſage pour aſſaiſoner les aliments. Le poivre blanc naturel eſt extrêmement rare, il ne s'en trouve que dans les cabinets des curieux, & point dans le commerce; aparemment parceque 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.

Pluſieurs Droguiſtes 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 balet 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 mélée 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 ſuffiſament 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. Ceux d'entr'eux qui ſont moins fripons, emploient dans leur pâte, pour blanchir

leur 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. Voyez *Kinkina.*

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: les Droguiſtes la raccommodent; ils ont la patience de boucher 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'a pas encore reçu d'altération de la part 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 excrémens.

Rhapontic. C'eſt une fauſſe rhubarbe que les Droguiſtes dans les campagnes vendent pour de la rhubarbe: mais les gens de l'art ſavent très bien la diſtinguer; auſſi n'y ſont-ils jamais attrapés.

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 vend chez les Droguiſtes une très grande quantité qui a été préparée chez l'Etranger, elle eſt pour ainſi dire regardée parmi eux, comme drogue exotique. Les réſines de Jalap,

qu'on trouve dans le commerce, 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 violens : 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.

Safran. Il y a deux eſpeces de ſafran : le ſafran de Gatinois eſt, pour ainſi dire, le ſeul qui ſoit d'uſage en Médecine ; l'autre eſt le ſafran bâtard, que l'on nomme auſſi fleurs de carthame.

La plûpart des Droguiſtes qui vendent du ſafran en poudre, mêlent une certaine quantité de ce dernier avec le premier ; pluſieurs même donnent de ce dernier tout pur en poudre, pour ſafran de Gatinois : mais la fourberie eſt facile à reconnoître, 1°. par l'odeur du ſafran bâtard qui eſt différente & moins forte que celle du ſafran de Gati-

nois ; 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 veut 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-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-dragon ne ſe réduiſe en poudre par le frottement pendant le tranſport. Cette eſpece de ſang-dragon eſt très bonne. Mais on fait un faux ſang-dragon avec des gommes de différentes eſpeces, qu'on fait fondre enſemble : on les rougit avec du vrai ſang-dragon, ou avec d'autres matieres propres à cela. Ce faux ſang-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 Smirne ; elle eſt moins bonne, & eſt ſujette à être falſifiée avec des gommes de toute eſpece ; elle n'eſt, la plupart du tems, 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 ſéche, légere, friable, de couleur griſe, ſe réduiſant en poudre facilement, d'une odeur fade aſſez déſagréable. La ſcammonée de Smirne, ou celles qui ſont falſifiées, ſont au contraire peſantes, ſolides, compactes, point friables, & pas ſi faciles à ſe pulvériſer ; l'odeur en eſt moins forte, mais la couleur eſt à peu près la même.

Semences froides. Nous avons énoncé précédemment quelles étoient ces ſemences : on nous les apporte des environs de Paris, toutes mondées de leurs enveloppes ligneuſes. Ce ſont des enfans qui ſont ordinairement chargés de ce travail : on fait d'abord ramollir l'envelope en faiſant tremper ces ſemences dans de l'eau chaude ; enſuite ils en prennent une poignée dans la main, & paſſent les graines l'une après l'autre dans la bouche ; au moyen d'un coup de dent, ils font ſauter l'enveloppe. Ce métier eſt des plus rudes pour les dents : les perſonnes qui le font, n'ont preſque plus de dents à l'âge de vingt ans, ou les ont très mauvaiſes.

vaiſes. La préparation qu'on donne à ces ſemences les met hors d'état de pouvoir ſe conſerver en bon état auſſi long-tems que ſi elles avoient leurs écorces; au bout de quatre ou cinq mois elles commencent à rancir, les mittes & les vers les attaquent. Les Droguiſtes, 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 reconnoitre à cauſe du goût âcre de l'huile rancie dans ces ſemences; ce goût eſt quelquefois ſi fort qu'il occaſionne des empoulles dans la bouche, lorſqu'on les mâche. Pluſieurs pharmacopées preſcrivent des ſemences froides dans la formule du ſirop d'orgeat, à deſſein de le rendre ou plus raffraichiſſant, 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 raffraichiſſans, ou plus nourriſſans, à raiſon de leur mucilage qu'elles laiſſent dans le véhicule. On ſent parfaitement bien tous les inconvéniens qui doivent réſulter de l'uſage des bouillons où l'on auroit fait entrer des ſemences âcres & cauſtiques.

La plupart des Droguiſtes, lorſqu'ils ne peuvent ſe débarraſſer des ſemences froides à cauſe de leur mauvais état, les mêlent avec des amandes douces pour en retirer l'huile conjointement, & ils la vendent pour huile d'amandes douces tirée ſans

feu ; autre fourberie auſſi préjudiciable à la ſanté que les précédentes.

Suc de citron. C'eſt le jus qu'on ſépare des citrons, en les exprimant après en avoir ſéparé l'écorce jaune. Ceux qui font commerce du ſuc de citron le mêlent avec du ſuc de verjus, dans les années où les citrons ſont un peu rares. Un Apoticaire jaloux de la bonté de ſes drogues, ne doit jamais employer que le ſuc de citron qu'il a préparé lui-même. Cette fraude eſt difficile à reconnoître, parceque l'odeur du citron réſide ſeulement dans l'écorce jaune extérieure, & non dans le ſuc ; d'ailleurs on lui donne facilement l'odeur par le moyen de quelques zeſtes de citrons.

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 médicamens 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 pêtrit avec les portions défectueuſes du ſtorax calamithe. Les fabriquans de chocolat font entrer de cette drogue dans leur chocolat commun, en place de la vanille qui eſt très chere, parceque ce ſtorax a une odeur qui approche un peu de celle de la vanille. Mais ceux qui connoiſſent l'odeur de l'une & de l'autre ſubſtance ſavent très bien les diſtinguer.

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 ſéche & dépérit conſidérablement en vieilliſſant. Les Magaziniers raccommodent la vanille en la maniant, & en la laiſſant ſéjourner dans un mêlange de ſtorax diſſout dans de l'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 voir 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 conſiſtence 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 des corps étrangers, ils bouchent les ouvertures avec de la colle ou en les couſant adroitement, ils les font enſuite ſécher & mêlent ces gouſſes falſifiées avec les bonnes.

Des Vaiſſeaux & des Inſtrumens qui ſervent dans la Pharmacie.

Comme les vaiſſeaux, les inſtrumens, les poids & meſures, ſont néceſſaires pour la préparation des médicamens, nous allons en parler avant que d'entrer dans les détails de cette matiere.

Les vaiſſeaux qu'on emploie dans la Pharmacie ſont de métal, de verre, de grès, de porcelaine, de fayance, 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 marmittes, 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 médicamens.

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

On doit, autant qu'on le peut, pour la préparation des médicamens deſtinés à être pris intérieurement, n'employer que des vaiſſeaux qui ne puiſſent rien leur communiquer, & ſur leſquels les médicamens 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 tems dans les vaiſſeaux, & ſouvent juſqu'à ce que ces liqueurs ſoient entierement réfroidies; 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 acides, 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 point laiſſer quelques interſtices par où les acides pénetrent & corrodent le cuivre, & le réduiſent en 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 long-tems; que de tout tems on a fait la cuiſine, & même préparé les médicamens dans des vaiſſeaux de cuivre. Ce raiſonnement, tout ſpécieux qu'il paroît, eſt néanmoins facile à détruire.

1°. Je conviens que le cuivre, quoique conſtament 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 vrai-ſemblablement les mauvaiſes impreſſions de la petite quantité de celui qui ſe trouve dans un médicament préparé dans des vaiſſeaux de cuivre; ſurtout ſi le médicament eſt purgatif, parcequ'il porte heureuſement ſon remede avec lui.

3°. Mais qu'on ſe repréſente un Malade de conſtitution délicate, exténué par la maladie & par les

médicamens 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 adouciſſans, 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 inconvéniens 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.

Il eſt compoſé de trois piéces, A, B, C, figure premiere. La premiere piéce A, eſt de cuivre étamé : on la nomme cucurbite, elle entre dans le fourneau q, figure 2 : cette piéce doit avoir (1) 11 pouces 2 lignes d'A, en a, & autant de D, en d; 15 pouces de diamétre d'E, en e, afin qu'elle contienne un plus grand volume d'eau; & 12 pouces de profondeur d'A, en d : f, eſt un tuyau d'un pouce & demi de long, & de 15 lignes de diamétre : on le bouche 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, g, ſont deux anſes pour manier commodément cette piéce. L'ouverture de ce vaiſ-

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

ſeau eſt renforcée à l'extérieur par un colet de cuivre tourné, pour ſupporter la piéce B, que l'on nomme le bain marie, & qui entre dans la premiere piéce. Celle-ci eſt d'étain, elle eſt garnie à ſon extrémité extérieure d'un colet d'étain qui poſe ſur celui de la premiere piéce; ce vaiſſeau a 11 pouces de diametre en dedans & dans toute ſa longueur, & 9 pouces de profondeur : h, h, ſont deux anſes d'étain. L'extrémité intérieure de ce vaiſſeau eſt tournée juſqu'à un pouce & demi, & creuſée d'environ une ligne & demie, ce qui forme un petit rebord dans l'intérieur, ſur lequel poſe le col du chapiteau j.

La troiſieme piéce K, ſe nomme le chapiteau; on la nomme chapelle lorſqu'elle a une figure conique : cette piéce eſt d'étain, elle a 9 pouces de profondeur d'L, en K, & 11 pouces de diametre. Au bas de cette partie du chapiteau, on pratique dans l'intérieur une goutiere qui a un pouce & demi de profondeur, & qui a une ouverture qui répond à un tuyau d'étain M, de 14 à 15 pouces de long, & de 3 ou 4 lignes de diametre, pour conduire hors de l'alambic les vapeurs qui ſe ſont condenſées & ramaſſées dans la goutiere du chapiteau. On fait entrer ce tuyau dans un matras N. J, J, eſt une continuation du chapiteau en étain de 4 pouces de long, garnie d'un fort colet & d'une emboeture d'un pouce & demi, qui entre & poſe ſur le rebord intérieur de la piéce B. Ce chapiteau eſt garni à l'extérieur d'une eſpece de chaudron 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 piéce le réfrigerant; elle doit avoir

16 pouces de diametre d'o en o, 15 pouces de profondeur, & 9 pouces de diametre en C. On ſoude en P, un robinet de cuivre au réfrigerant ſeulement, pour vuider l'eau lorſqu'elle s'eſt échauffée : ce robinet doit être fort gros, afin qu'on puiſſe vuider l'eau promptement.

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

La plûpart 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 chaudron de cuivre S, qu'on remplit d'eau très froide avant la diſtillation : (voyez l'appareil de ces vaiſſeaux figure 2.)

Le ſerpentin plongé dans l'eau eſt un inſtrument de la plus grande commodité pour toutes les diſtillations. Les vapeurs qui paſſent dans ſon intérieur, ſont condenſées & rafraîchies ſucceſſivement, en parcourant toujours de nouvelles couches d'eau fraîche. Par ce moyen on perd infiniment moins de parties volatiles des ſubſtances qu'on diſtille, que lorſqu'on ſe ſert du réfrigérant ſeulement, qui ne peut, à beaucoup près, ni les conden-

ſer ni les rafraîchir avec la même facilité. Les liqueurs qui ont été rafraîchies par le ſerpentin, n'ont point d'odeur empireumatique, comme celles qui ont été diſtillées ſans 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 la changer : tandis qu'au contraire l'eau du réfrigérant, qui préſente beaucoup de ſurface, s'échauffe de toutes parts en même temps; cet inconvénient oblige de la changer ſi ſouvent, qu'il faut dix volumes d'eau ſemblables pour diſtiller la même quantité de liqueur, qui ne ſe trouve pas même auſſi-bien rafraîchie que celle qui a paſſé par le ſerpentin : elle a d'ailleurs une odeur empireumatique.

Un Apothicaire prétend avoir tout récemment inventé cet inſtrument : mais il en eſt de cette découverte comme de celle de la deſſiccation des plantes dans le ſable. Les Chymiſtes les plus anciens donnent la deſcription du ſerpentin : Annibal Barler, Démonſtrateur en Chymie, l'a fait graver dans ſon Cours de Chymie, imprimé à Paris en 1653, volume 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 particulierement 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 ſerpentin, & 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 quelqu'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.

Les vaiſſeaux dans leſquels les Apothicaires gardent la plûpart des médicamens, ſont de verre ou de fayence, ou de bois ; ces derniers ſont deſtinés aux drogues ſimples lorſqu'elles ſont ſéchées.

Anciennement on conſervoit les ſirops dans des pots de fayence à becs, 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 ſirops, les miels, & les huiles, dans des bouteilles de verre qu'on peut boucher exactement, ou avec du liége, ou avec du criſtal. Il n'y a préſentement que les Droguiſtes qui conſervent ces compoſitions dans des chevrettes, afin de donner à leurs boutiques l'apparence de celles des Apothicaires. Ces vaiſſeaux ont l'ouverture très

large : on ne peut les fermer auſſi exactement que cela eſt néceſſaire : les ſirops & les miels y fermentent en peu de jours ; ils moiſiſſent à leur ſurface ; les principes volatiles & aromatiques ſe diſſipent ; ils candiſſent & ſe deſſéchent, de ſorte que dans l'eſpace de deux mois, les compoſitions ont abſolument changé de nature & ſont défectueuſes. La plûpart 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 fayence qu'on nomme pots à canons, à cauſe de leur forme : ces médicamens, à raiſon de leur conſiſtance plus grande que celle des miels & des ſirops, 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 précédens, 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 boetes de plomb, comme le muſc, la civette, l'ambre gris, &c. parcequ'ils penſoient que ce métal avoit une fraîcheur naturelle, propre à empêcher la diſſipation des parties les plus volatiles de ces ſubſtances ; mais c'eſt une erreur. Les vaiſſeaux de verre qui bouchent bien, ſont préférables ; ils ſont plus propres ; ils ne laiſſent jamais rien tranſpirer, & ne communiquent rien aux ſubſtances qu'ils renferment. Quelques perſonnes conſervent encore la thériaque, le mithridatte & l'or-

vietan, dans des boetes de plomb, ſous prétexte que ces électuaires s'y deſſechent moins que dans tous les autres vaiſſeaux ; mais la plûpart des drogues qui entrent dans ces compoſitions étant très actives, elles agiſſent ſur le plomb, le rouillent, en diſſolvent une partie, & forment à la longue de mauvais médicamens : il vaut beaucoup mieux conſerver ces compoſitions dans de grands pots de grès que l'on nomme *jares*, ſur leſquels ces drogues n'ont point d'action, & dans leſquels ces compoſitions ne ſe deſſéchent pas plus que dans les vaiſſeaux de plomb ; ils ſont d'ailleurs très propres & faciles à nétoyer. 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.

Les principaux inſtrumens qu'on emploie dans la Pharmacie, ſont les mortiers de fer, de porphire, d'agathe, de marbre, de porcelaine, de verre, &c. avec les pilons de même matiere ou de bois très durs pour les mortiers qui ne ſont point de métal.

On devroit bannir de la Pharmacie les mortiers de bronze & 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 inconvéniens qui en peuvent réſulter.

On ſe ſert quelquefois des mortiers de plomb pour triturer certains médicamens 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 porphire 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.

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. ʒj.

Le demi gros, ʒß.

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, Gj.

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 tiſannes, &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 au terme de la congelation.

La chopine contient ſeize onces.

Le demi ſetier contient huit onces.

Le poiçon contient quatre onces.

Le demi poiçon contient deux onces.

On ordonne quelques fois un verre de médecine, un verre de tiſanne, &c. il doit contenir quatre onces.

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

Des Meſures de pluſieurs Ingrédiens, 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 *P.* j.

Les fruits & certaines choſes, où les morceaux ſont taillés, ſe déſignent par n° 1. ou n° 11. &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.

TROISIEME PARTIE.

De la préparation des Médicamens ſimples.

PRÉPARER ou apprêter les médicamens ſimples (1), c'eſt les rendre plus propres aux uſages de la Médecine, plus faciles à être mêlés pour en former des médicamens compoſés. On ſe propoſe trois choſes dans la préparation des médicamens ſimples.

1°. De les rendre plus durables, 2°. plus efficaces,

(1) Silvius, pag. 132.

3°. plus faciles à prendre & moins dégoutans. La plupart des médicamens 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 médicamens compoſés : les différentes manieres de procéder à leur préparation, peuvent changer ou dénaturer les compoſitions dans leſquelles on les fait entrer.

Les anciens rangeoient ſous le chapitre de la préparation les ſubſtances qu'on retiroit des animaux qu'on avoit nourris auparavant avec certaines matieres, comme, par exemple, le lait ou le petit lait d'une vache ou d'une aneſſe nourries pendant un certain tems avec de la bourrache ou de la pariétaire, &c. afin que le lait ou le petit lait de ces animaux contînt les principes 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

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.

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 douce, 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 tems en tems 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 particulierement par ſes petites fibres, qui chatouillent, irritent & picottent 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 réduite 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 eſt un acide très actif, qui 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 & pour emporter le ſuperflu de la poudre.

Purification du Mercure.

Ordinairement on purifie le mercure en le faiſant paſſer à travers une peau de chamois, à deſſein de ſéparer les ſubſtances métalliques avec leſquelles on peut l'avoir mêlé ; mais d'après ce

Fig. 1.ere

Fig. 1.ere

Fig. 1.ere

Fig. 2.

Echelle de 3. pouces.

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

Préparation de l'Eponge avec la Cire.

On prend la quantité que l'on veut d'éponges fines en morceaux; on les lave dans 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 ou quatre lignes. On fait fondre de la cire jaune ou blanche dans un vaiſſeau convenable; on y plonge les morceaux d'éponge, & on les y laiſſe un inſtant, pour donner le tems 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 cire: on les laiſſe en preſſe, juſqu'à ce qu'elles ſoient entiérement réfroidies.

Remarques.

Si les éponges contiennent un peu d'humidité, lorſqu'on les met à la preſſe, elles laiſſent aller

(1) pag. 51.

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, parcequ'il eſt poſſible, en les exprimant trop fort, de faire ſortir toute la cire; d'ailleurs elles auroient encore toute leur élaſticité qu'on cherche à leur faire perdre.

Préparations des Poulmons 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.

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

(1) Silvius, pag. 216.

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 : auſſi la plûpart des Droguiſtes donnent la poudre de cloportes pour celle de vipere.

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

Préparation des Cantarides.

La préparation des cantarides 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 cantarides ſont corroſives, elles excitent des veſſies ou empoulles, étant appliquées ſur la peau, & elles en font ſortir beaucoup de ſéroſité; elles ſont la baſe de l'emplâtre veſicatoire dont nous parlerons dans ſon tems.

On ne doit jamais faire prendre les cantarides 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'eſtomach, des ardeurs d'urine & des inflammations conſidérables dans la veſſie, & cauſent des ulceres mortels : il ſe trouve des gens aſſez imprudens pour prendre de la poudre de cantarides, afin de s'exciter à l'acte vénérien; mais ils paient bien cher le plaiſir qu'ils ont voulu ſe procurer.

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 fleurs : c'eſt ce que l'on nomme ſoufre lavé.

REMARQUES.

Le ſoufre eſt une ſubſtance qu'on retire ordinairement des pirites, qui fourniſſent en même-tems 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.

Des Sucs.

Ce que nous entendons ici par ſucs (1), 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-tems des ſels, des huiles, des extraits ou ſavons naturels, des gommes, des réſines, &c.

On peut néanmoins, relativement à leurs propriétés les plus générales, les ranger 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-tems de la gomme & de la réſine : ce ſont eux qui nous fourniſſent les gommes réſines.

Les animaux fourniſſent d'autres liqueurs qu'on

(1) Silvius, pag. 237.

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 plûpart de ces ſucs ſont officinaux, & doivent ſe trouver tout préparés chez les Apoticaires. Ceux qui ne peuvent ſe conſerver un certain tems 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 parties des plantes ſeulement; les uns ſont mucilagineux, les autres ſont très aqueux; & enfin d'autres ſont acides. La maniere de les obtenir eſt générale pour tous; mais par rapport à ces différens 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 nétoie 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 égouter, on la coupe groſſierement, on la pile dans un mortier de marbre avec un pilon de

bois juſqu'à ce qu'elle ſoit ſuffiſament 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 (1) ne rendent pas leur ſuc avec la même facilité ni en même quantité. Les plantes ligneuſes, étant peu ſucculentes, n'en rendent que très peu ou point du tout ; comme l'euphraiſe, la ſauge, le thym, la petite centaurée, & pluſieurs autres. Certains bois, certaines racines & certaines écorces, n'en rendent point du tout, dans quelqu'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 (2), comme la bourrache, la bugloſſe, les chicorées, &c. qui néanmoins ne rendent leurs ſucs que très difficilement, lorſqu'elles ſont dans leur maturité, parceque ceux qu'elles fourniſſent ſont très viſqueux & très mucilagineux, ils crevent les linges lorſqu'on les exprime, plutôt que de paſſer à 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 d'eau en les pilant. Les plantes aromatiques

(1) Silvius, pag. 237.
(2) Silvius, pag. 237.

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 Apoticaire le dit mal-à-propos dans ſon Cours particulier de Pharmacie. Il prétend 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, parceque les parties extractives dans les plantes vertes, ſont dans un état de liquidité ſuffiſante pour être délayées ſur-le-champ par l'eau qu'on ajoute en les pilant, même celles des plantes les moins ſucculentes : auſſi j'ai conſtament 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 aromatique 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'enula-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 becabunga, l'ortie, les différentes joubarbes, la plupart des fruits, comme les melons, les concombres ſauvages, les citrons, les oranges, les ceriſes, les groſeilles, & 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 laiſſe les peaux aux ceriſes, aux groſeilles, aux prunes, aux pêches, aux abricots, &c. pour pluſieurs raiſons.

1°. C'eſt dans cette partie 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, parcequ'on ne peut en obtenir d'huile eſſentielle par la diſtillation, comme on le fait avec les écorces de citrons, d'oranges, &c.

2°. Les pelures de ces fruits ſont très minces & ne peuvent apporter aucun obſtacle à l'extraction

de leurs ſucs ; mais il n'en eſt pas de même des citrons, des oranges, des bergamottes, &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 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 à raiſon 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, parceque 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 convient auſſi de ſéparer les ſemences ou pepins de ceux qui en ont, parcequ'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 tranſparens ; ils ſont mêlés de fécules ou *fecés*, 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 des Sucs 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 les bat avec une poignée de brins d'oſier dans le ſuc, qu'on met peu-à-peu juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés ; on fait prendre au tout quelques bouillons, ou juſqu'à ce que le ſuc devienne parfaitement clair ; les blancs d'œufs en cuiſant ramaſſent & enveloppent le parenchyme de la plante qui étoit diſperſé dans le ſuc, & le font venir à la ſurface

en forme d'écume blanche ou verte ; alors on filtre les ſucs à travers un morceau de drap ou à travers le papier gris. Silvius, pag 282, fait mention qu'on ſe ſervoit autrefois de pluſieurs filtres placés les uns au-deſſus des autres, dans leſquels on faiſoit paſſer ſucceſſivement les ſucs ou autres liqueurs qu'on vouloit filtrer ; mais ces manipulations ne ſont plus d'uſage.

Les ſucs des plantes aromatiques, comme 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, 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 ; mais dans l'incertitude où ils ſont que l'Apothicaire ne les clarifie comme les précédens, ils recommandent ordinairement de ne les point dépurer ; ils ſont alors très dégoutans à prendre ; mais par la méthode que je vais rapporter, on les débarraſſe de tout ce qu'ils ont de dégoutant, ſans leur faire perdre la moindre choſe de leurs principes volatils ; prenons pour exemple la clarification du ſuc de cerfeuil.

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 tems en tems pour l'échauffer par degrés : à meſure que la liqueur s'échauffe, le parenchyme mucilagineux ſe coagule & reſte en grumeaux dans le ſuc : lorſqu'il eſt bien

ſéparé, on fait réfroidir le matras & ce qu'il contient, en le plongeant par degrés dans de l'eau froide : lorſque le ſuc eſt entierement réfroidi, on le filtre à travers le papier gris, il paſſe promptement lorſque la partie mucilagineuſe a été ſuffiſament coagulée par la chaleur. Il eſt bien eſſentiel de ne filtrer ces ſucs que lorſqu'ils ſont entierement réfroidis, ſans quoi la chaleur qu'ils 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 plûpart 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 plûpart contiennent un principe réſineux qui eſt même très abondant dans pluſieurs plantes inodores.

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 leurs fécules; 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 grande quantité de mucilage qu'ils contiennent; il con-

vient de les mêler avec un peu d'eau, ce qui accélere leur clarification.

Il y a pluſieurs plantes qui ſourniſſent 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.

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 autres acides végétaux, & même les acides minéraux : toutes ces ſubſtances acides accélerent conſidérablement leur dépuration. L'eſprit-de vin, l'eau-de-vie, les eaux ſpiritueuſes compoſées, produiſent les mêmes effets : ces mélanges ſont magiſtraux, & ne ſe font qu'à meſure qu'ils ſont preſcrits ; pluſieurs font la baſe des ratafiats & des liqueurs de table, dont nous parlerons dans une autre occaſion.

Lorſqu'on mêle le ſuc de joubarbe bien filtré avec ſon pareil volume d'eſprit-de-vin, le mélange devient blanc & laiteux ſur-le-champ ; mais peu de tems après la partie blanche ſe précipite ſous la forme à peu près du lait caillé. Je penſe que ce précipité eſt une matiere gommeuſe, que l'eſprit-de-vin fait précipiter. Tous les ſucs mêlés avec l'eſprit-de-vin laiſſent précipiter une plus ou moins grande quantité de fécule qui varie ſeulement par la couleur.

Les ſucs qui ſe conſervent le mieux, ſont ceux qui ſont acides, & qui contiennent beaucoup de

ſubſtances

ſubſtances ſalines ; mais il faut avant que de les ſerrer, avoir grand ſoin qu'ils ſoient parfaitement clairs, & débarraſſés exactement de toute leur fécule, 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'olive ou d'amandes douces : on bouche enſuite les bouteilles avec des bouchons de liége : on conſerve ces ſucs à la cave ou dans un endroit frais.

Pluſieurs perſonnes préferent l'huile d'amandes douces, parcequ'elle n'eſt ſujette à ſe figer que par un froid de dix degrés au-deſſous de la congelation, & 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'olive, lorſqu'elle eſt bonne, ſe fige à un froid de dix degrés au deſſus du terme de la glace (1) : elles penſent que lorſqu'elle eſt figée, elle bouche moins bien exactement la ſurface des ſucs ; mais néanmoins il paroît que l'huile d'olive 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 paroît que l'huile d'olive, quoique figée, bouche néanmoins ſuffiſamment pour conſerver les ſucs dépurés : 3°. Elle ne rancit jamais dans l'intervalle que doivent durer les ſucs, & elle ne leur communique par conſéquent rien d'étranger.

(1) Au Thermometre de M. de Réaumur.

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 plûpart des ſucs dépurés, dont nous venons de parler, tiennent des ſels de cette nature en diſſolution; on les a nommés à cauſe de cela, ſels eſſentiels des végétaux. Pluſieurs fourniſſent auſſi des ſels vitrioliques à baſe terreuſe, & à baſe d'alkali fixe, du nitre, du ſel marin, &c. Mais ces derniers ſels ne ſont pas les vrais ſels eſſentiels des végétaux. En général, pour obtenir ces ſels, 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 ſirop 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 criſtaux; on décante la liqueur de deſſus le ſel, qu'on met égouter ſur du papier gris; on fait évaporer enſuite une certaine quantité de la liqueur décantée, & on la laiſſe criſtalliſer de nouveau; on continue ainſi de ſuite, juſqu'à ce qu'elle refuſe de fournir du ſel.

Remarques.

Il eſt difficile de déterminer au juſte, le dégré 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 circonſ-

tances, 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 tems après, que la matiere mucilagineuſe s'en ſépare par un mouvement de fermentation, elle vient nager à la ſurface de la liqueur, elle y forme une pellicule, qui a ſouvent une conſiſtance conſidérable, & qui reſſemble quelquefois à de la peau. Cette pellicule ſe moiſit toujours, mais les parties ſalines ne ſouffrent aucune altération de cette moiſiſſure du ſuc; ſur-tout lorſqu'on ne lui donne pas le tems de faire un plus grand progrès. C'eſt principalement dans cet état, que les ſucs ſéparés de leur mucilages, fourniſſent leurs ſels eſſentiels. On ſépare la pellicule moiſie & la liqueur, d'avec le ſel, on met ce dernier égouter 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 fournir de ſel à cauſe de la grande quantité de parties extractives qu'elle contient, & qui réduit les ſels dans un état ſavonneux. C'eſt cette combinaiſon de parties ſalines, extractives, huileuſes, & gommeuſes, qui forme ce que l'on nomme extraits 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'hyeble, par exemple, fourniſſent du ſel marin, & du tartre vitriolé; le tamariſque fournit du ſel de glauber; la bourrache, la bugloſe, la pariétaire, fourniſſent, comme je l'ai

déjà dit ailleurs (1), du ſel vitriolique à 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 criſtalliſe en petits criſtaux dans la moelle 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 moelle brûle lorſqu'elle eſt bien ſéche, comme une méche 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 cette quantité de ſel, 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 déjà 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 criſtalliſer d'une infinité de manieres. Ils ſont, en général, compoſés d'acide, d'hui-

(1) D'après M. Boulduc, pag. 16.

le, & 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, criſtalliſent 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.

On trouve dans le commerce, un ſel acide qui vient de l'Etranger, & que l'on vend ſous le nom de ſel eſſentiel d'oſeille : ce ſel paroît être produit par un grand nombre de ſucs végétaux acides, deſquels on a retiré le ſel de la maniere que nous l'avons dit précédemment. Quelques perſonnes, peu verſées dans les opérations de la Chymie, ont penſé que ce ſel n'étoit que de la crême de tartre, mêlée avec un peu d'acide vitriolique; ce ſentiment a induit en erreur, pluſieurs Droguiſtes qui le préparent ainſi. Mais l'examen que j'ai fait de ce ſel non falſifié, m'a pleinement convaincu qu'il ne contient point d'acides minéraux, quoiqu'il ſoit infiniment plus acide que la crême de tartre.

L'oſeille fournit un ſel eſſentiel, très pur & très

acide, lorſqu'il eſt ſuffiſamment purifié, mais ce n'eſt qu'en petite quantité, & il ſeroit impoſſible de pouvoir le donner au même prix que l'on vend celui qui nous vient de l'étranger ; d'où il réſulte que ce que l'on vend pour ſel eſſentiel d'oſeille, eſt un ſel acide qu'on a obtenu de pluſieurs autres ſubſtances végétales. Dans les différentes recherches que j'ai faites à ce ſujet, j'ai porté mes vûes ſur les tamarins, qui contiennent l'acide végétal le plus puiſſant de tous les acides végétaux. J'eſpérois en retirer un ſel ſemblable à celui qui nous vient de l'étranger ; mais celui que j'ai obtenu n'avoit qu'une très légere ſaveur acide, après qu'il a 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 refait 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 réfroidiſſement une grande quantité de criſtaux très acides : on refait évaporer de nouveau la liqueur, de laquelle on a ſéparé le ſel, & on continue ainſi de ſuite juſqu'à ce qu'elle ne fourniſſe plus de criſtaux. Ce ſel eſt ordinairement un peu roux, à raiſon des parties extractives des tamarins dont il eſt chargé : on le purifie en le faiſant diſſoudre dans l'eau & en le faiſant criſtalliſer ; 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 tems après elle ſe liquefie un peu, vrai-ſemblablement parcequ'elle ſubit un très léger mouvement de fermentation: elle devient ſous 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 légerement 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 tournéſol, 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 *féces* 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 glayeul, & celles des racines de bryonne. On en peut faire autant d'eſpeces que l'on veut ; mais il n'y a guéres que celles-ci qui ſoient d'uſage : nous prendrons pour exemple celles 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 debryonne : on prépare de la même maniere toutes les autres fécules.

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 toute la fécule que peuvent produire les racines : il en reſte une prodigieuſe quantité dans le marc. A la rigueur, toute la racine de bryonne pourroit ſe réduire ainſi en fécule; mais ce que l'on peut appeller véritablement fécule, n'eſt que la ſubſtance charnue de ces racines, privée exactement des fibres ligneuſes qui ſervoient à retenir la pulpe ou la ſubſtance charnue des végétaux : ainſi en délayant dans l'eau le marc qui reſte ſous la preſſe, & le frottant entre les mains, & paſſant enſuite la liqueur trouble à travers un tamis de crin, afin d'en ſéparer les fibres ligneuſes, on obtient par le repos & par la décantation une nouvelle fécule, qui pour l'ordinaire eſt en plus grande quantité que la précédente, & on la fait ſécher. Cette derniere fécule doit avoir moins de vertu, en ce qu'elle a été lavée, & qu'elle ſe trouve privée d'une petite quantité du ſuc de la racine qui ſe trouve deſſéchée avec 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.

L'amidon eſt une fécule qu'on peut comparer à celles dont nous venons de parler : on le prépare avec le froment : on le réduit en poudre fine : on le délaye dans de l'eau : on le laiſſe macérer pendant pluſieurs jours : on paſſe enſuite la liqueur pour ſéparer l'écorce du bled : on laiſſe dépoſer : on décante l'eau & on fait ſécher la fécule : on la réduit en poudre fine qu'on fait paſſer au travers d'un tamis de ſoie très ſerré : c'eſt ce qui forme la poudre à poudrer les cheveux (1).

Je crois que les fécules des racines dont nous venons de parler, pourroient faire une ſorte d'amidon & de poudre à poudrer les cheveux, qui ne céderoit en rien à celle qu'on fait avec l'amidon de froment. Ce ſeroit un grand bien pour l'Etat, ſi l'on entreprenoit de faire de la poudre avec ces racines : elles ménageroient une grande quantité de grains qu'on pourroit employer plus utilement pour la ſubſiſtance de beaucoup d'animaux, en ſuppoſant que l'on n'emploie que des grains défectueux à la préparation de l'amidon ; mais il y a lieu de penſer que faute de pouvoir s'en procurer aiſément, les Amidonniers n'emploient que trop ſouvent de très 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.

Après avoir examiné les ſucs aqueux & tout ce

(1) Silvius, pag. 212 & 356.

qu'on en peut tirer, ce ſeroit l'occaſion de parler des extraits qu'on prépare avec pluſieurs de ces ſucs dépurés; mais nous réſervons de parler de ces préparations dans l'article de la mixtion, parcequ'on fait beaucoup d'extraits avec des décoctions des végétaux ſur leſquels nous n'avons encore rien dit. Nous allons examiner les autres eſpeces de ſucs qu'on tire des végétaux & des animaux.

Des Sucs huileux, ou des Huiles.

On entend par huiles, des ſucs onctueux, gras, & inflammables, qu'on tire des végétaux, des animaux, & de pluſieurs endroits de la terre. On comprend auſſi ſous ce nom quelques ſubſtances foſſiles; mais ces dernieres 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 volatiſer par la chaleur, ſans s'alté-

rer, & ſans ſe décompoſer ; elles ne peuvent s'enflammer, tant qu'elles ſont ſeules & froides : les huiles fluides de cette claſſe ſont, l'huile d'olive, l'huile d'amandes douces, l'huile de ſemences de pavots, &c. Les huiles concretes ſont, le ſuif, les graiſſes animales, 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 criſtalliſer 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 différens dégrés.

On peut mettre dans cette claſſe les huiles minérales ; celles qu'on retire par la diſtillation de pluſieurs ſubſtances foſſiles ; & enfin les huiles empireumatiques rectifiées. Toutes les huiles & les ſubſtances huileuſes de cette derniere claſſe ſont volatiles ; elles s'élevent ou en totalité, ou en partie au dégré de chaleur de l'eau bouillante ; les unes ſans ſouffrir d'altération ſenſible, & les autres en ſe rectifiant de plus en plus. 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 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 ſer-

viront 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 bergamotte: 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 nommé 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 retire des 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 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

pores de la toile à meſure qu'on exprime : on la reçoit dans un vaſe convenable. Lorſque l'huile ceſſe de couler, on ceſſe d'exprimer. Il reſte dans le linge le parenchyme de la graine qui contenoit l'huile renfermée entre ſes cloiſons.

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 de la même maniere des ſemences des plantes ombelliferes, ne doivent pas être conſidérées comme des huiles graſſes pures ; elles contiennent une très grande quantité d'huile eſſentielle qu'on peut ſéparer par la diſtillation : auſſi n'emploie-t-on jamais cette méthode 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 comme ceux dont on ſe ſert pour moudre le caffé, à l'exception qu'il eſt beaucoup plus gros & plus grand, & ils en tirent l'huile par le moyen de la preſſe, comme nous l'avons dit précédemment. Mais ces préparations qu'on fait éprouver aux amandes douces alterent conſidérablement l'huile qu'on en tire ; la chaleur qu'elle a éprouvée la diſ-

poſe à rancir plus promptement. Ces opérations ſont faites pour deux raiſons : la premiere qui eſt la principale, eſt de pouvoir vendre plus avantageuſement aux Parfumeurs les pains de pâte d'amandes, dont on a tiré l'huile. La ſeconde eſt d'éviter que l'huile d'amandes douces ait de la couleur, parceque lorſqu'on laiſſe les écorces 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 préſcrit 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 en dépouillant 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 entrainé avec elles 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 les Droguiſtes & les Parfumeurs eſt ſouvent faite avec des amandes de toute eſpece & à différens dégrés de vétuſté. C'eſt pour eux un moyen de ſe débarraſſer des amandes qui ne ſont plus commerçables. Pluſieurs d'entre eux ſont même dans l'uſage de mêler leur huile d'amandes douces avec une plus ou moins grande quantité d'huile d'œuillet, qui eſt celle de pavot blanc.

Cette tromperie eſt difficile à reconnoître, & c'eſt par cette raiſon que les Commis des Fermes

générales ſont autoriſés à faire mêler une certaine quantité d'eſſence de térébenthine dans toutes les huiles d'œuillet qui entrent à Paris, afin qu'elles ne puiſſent plus être employées que pour l'uſage extérieur : mais malgré toutes les précautions qu'on prend à ce ſujet, il ne laiſſe pas que d'en paſſer beaucoup à laquelle on n'a pas mêlé d'eſſence de térébenthine, & que les Droguiſtes mêlent avec l'huile d'amandes douces, ou avec l'huile d'olive.

L'huile d'olive ſe prépare à-peu-près de la même maniere que celles dont nous venons de parler. On cueille les olives lorqu'elles ſont ſuffiſamment mûres, on les fait ſécher, afin de priver d'humidité le mucilage quelles contiennent abondamment : 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 a pû 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'olive, par exemple, lorſqu'elle eſt bonne, ſe fige ſi elle éprouve pendant quelques jours un froid de dix degrés au-deſſus de la congelation ; au lieu que lorſqu'on lui fait éprouver ce même dégré 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 congelation, encore faut-il qu'il continue pluſieurs jours de ſuite (1). On ne peut attribuer ces différences qu'à la nature & aux proportions des

(1) Au Thermometre de M. de Réaumur.

principes

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 criſtalliſation de ces mêmes huiles : mais quelle qu'en ſoit la cauſe, on peut tirer de ces propriétés des huiles fluides des végétaux, un principe qui eſt fondé ſur l'expérience & relatif à leur décompoſition ſpontanée, c'eſt-à-dire, à la plus ou moins grande facilité qu'elles ont à rancir. J'ai remarqué que celles qui ſe figent facilement, comme l'huile d'olive, ſont infiniment plus long-tems ſans ſe rancir que la plupart des autres huiles qui ſont toujours fluides ; & enfin l'huile de béen qui eſt preſque toujours figée, & qui ne devient fluide que lorſque la température eſt à douze ou quinze dégrés au-deſſus de la glace, peut ſe conſerver ſept à huit années ſans rancir ; tandis qu'au contraire ces huiles ne ſe figent pas à beaucoup près avec la même facilité lorſqu'elles ſont rances.

Des Huiles épaiſſes des Végétaux.

Beurre de Cacao.

On prend la quantité que l'on veut de cacao des Iles : on le met dans une marmite de fer : on le rotit légerement juſqu'à ce que l'écorce ligneuſe puiſſe ſe détacher facilement : on l'écraſe légerement ſur une table avec un rouleau de bois pour détacher toutes les écorces : on le ſecoue dans un van, juſqu'à ce qu'il ne reſte que les amandes caſſées du cacao, privées de leurs écorces. Alors on les pile dans un mortier de fer, avec un pilon de même métal, qu'on a bien fait chauffer auparavant, juſ-

qu'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 demie heure dans une grande quantité d'eau : on laiſſe réfroidir 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 auſſi bouillir le marc deux fois, en ayant ſoin de laiſſer réfroidir & 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 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 tems fluide puiſſe ſe dépurer. On la laiſſe ſe figer, on caſſe la bouteille, on ſépare le beurre d'avec les *fecés*, & 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 *fecés* qui ſe ſont précipitées. On peut, pour accélerer ſa purification, le paſſer à travers un linge fin & ſerré après qu'on l'a privé de ſon humidité.

Remarques.

On peut obtenir le beurre de cacao de beaucoup de manieres différentes : mais celle que nous venons de propoſer eſt préférable, parcequ'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 dégrés 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 des plaques de fer chauffées à la chaleur de l'eau bouillante ; l'eau qui eſt entrée dans le ſac ſort avec l'huile qui n'a pas le tems 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, parcequ'il boucheroit les pores du linge & empêcheroit qu'on ne pût 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 précédens, mais le beurre qu'on obtient eſt un peu moins blanc.

La plupart des Fabriquans de chocolat 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. Les Fabriquans de chocolat 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 vendent à ceux qui ne veulent point ſe donner la peine de préparer eux-mêmes leur beurre de cacao.

Cette matiere a une conſiſtance un peu plus ferme que celle du ſuif de mouton; mais elle ſe liquefie plus facilement que lui dans les mains, pour le peu qu'elles ſoient chaudes: elle graiſſe à peu près auſſi facilement que le beurre ordinaire.

Le beurre de cacao eſt ſujet à rancir comme toutes les autres huiles & graiſſes: lorſqu'il eſt dans cet état, on ne doit jamais l'employer en Médecine. Ce beurre, quoique très rance, ne perdrien de ſa conſiſtance; mais il acquiert beaucoup de blancheur. J'ai fait avec de ce beure rance, 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 tems qu'une chandelle de ſuif qui peſoit une once & demie; l'une & l'autre avoient la même quantité de brins de coton pour méche, & 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 du 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 réfroidiſſant : 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 muſcade : elle a une conſiſtance à peu près ſemblable à celle du ſuif.

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, parceque cette ſéparation ne peut pas ſe faire bien exactement. Quelques 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 demie 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 réfroidir ; 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 réfroidir la liqueur : on mêle cette huile avec la premiere, c'eſt ce que l'on nomme huile de laurier.

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'élever au dégré de chaleur de l'eau bouillante. C'eſt pourquoi il eſt bon de ne la point 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, de Languedoc, d'Italie, & d'autres pays chauds, où il croît beaucoup de laurier. 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; les Droguiſtes la font avec des feuilles 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 (1), que l'on nomme panne : on en ſépare la membrane adipeuſe qui eſt à la ſurface; on coupe la graiſſe par morceaux; on la pêtrit dans de l'eau très pure, en la maniant entre les mains, afin de délayer dans l'eau le ſang caillé qui ſe trouve renfermé dans les petits vaiſſeaux; on change l'eau de

(1) Silvius, pag. 360.

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 jettant quelques gouttes dans le feu, elle ne pétille plus. C'est à ces signes qu'on reconnoît que la graisse fondue ne contient plus d'humidité : alors on la coule, & on la passe à travers un linge serré, sans l'exprimer. On refait fondre les portions de graisse qui ne se 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 & roties, qu'on exprime fortement à la derniere opération. On met à part cette derniere portion de graisse, parcequ'elle est colorée par les membranes qui ont été roties ; elle est aussi bonne que la premiere graisse, mais on ne l'emploie que dans des préparations où la couleur est indifférente. On serre la graisse tandis qu'elle est encore chaude & liquide, dans des pots de fayence, afin qu'en se figeant dans ces vases, elle ne laisse aucune ouverture autour d'elle, par où l'air puisse pénétrer son interieur, ce qui la feroit rancir & jaunir plus promptement.

Remarques.

La graisse de porc fait la base de la plûpart des onguents, dont nous parlerons à l'article des médicamens 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 moelle, 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 vrai-ſemblablement des différentes proportions de leurs principes, ou de la maniere dont ces mêmes principes ſont combinés.

La plûpart des graiſſes, quoique toujours figées, ſe ranciſſent néanmoins plus promptement que pluſieurs huiles végétales, comme celles d'olive & de béen, qui ſe figent facilement. Ce qui ſembleroit contredire ce que nous avons avancé précédemment (1); 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 acquerent en fort peu de temps, ſur-tout lorſqu'en les préparant on n'a pas fait diſſiper entierement toute l'humidité. C'eſt pour cette raiſon que nous avons recommandé de ne couler la graiſſe que lorſqu'elle en eſt entierement 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,

(1) Pag. 113.

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 le ſain-doux tout préparé, que vendent les Chaircuitiers; c'eſt un amas de graiſſes de toute eſpece : elle eſt ordinairement mêlée de la graiſſe ſalée qui ſort pendant la cuite du petit ſalé, elle a l'odeur de graiſſe rôtie : ils y mêlent d'ailleurs la plus grande quantité d'eau qu'ils peuvent, en l'agitant dans de l'eau, pour 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 celle 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 du mouton; les autres reſtent preſque toujours fluides, comme celle de pluſieurs poiſſons; d'autres ne ſe figent qu'en partie, comme celle de viperes : ce qui pourroit faire ſoupçonner d'abord que cette derniere ſeroit ſous deux états différens, quoi-

qu'eſſentiellement la même, ſi l'on n'avoit pas de pareils exemples dans la plupart des huiles fluides végétales dont nous venons de parler précédemment.

Huile d'Œufs.

On fait durcir des œufs : on en ſépare enſuite les jaunes : on les met dans une poelle de fer ou dans une terrine verniſſée : 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 l'eau bouillante. Il ſort un 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.

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 convenable pour empêcher l'huile de ſe ſéparer ; mais à meſure qu'elle ſe diſſipe, l'huile ſort de ſes céllules, & on l'obtient facilement. On doit bien prendre garde de rotir & de brûler les jaunes d'œufs en les deſſechant, ſans quoi l'huile qu'on obtiendroit ſeroit rouſſe & de mauvaiſe odeur.

Les Droguiſtes 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 entierement 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 déjà fait connoître une partie des propriétés générales de ces ſubſtances (1), & en quoi elles différent des huiles & des graiſſes proprement dites; mais il reſte encore un grand nombre d'autres propriétés à examiner, par leſquelles elles en différent. Cet examen nous entraîneroit dans des détails chimiques qui ſeroient trop longs & déplacés dans un Ouvrage comme celui-ci: ainſi je me bornerai à rapporter ſeulement les préparations qu'on fait de ces ſubſtances, & qui ſont du reſſort de la Pharmacie proprement dite.

Lotion de la Térébenthine, ou Térébenthine lavée.

La lotion de la térébenthine ſe fait moins pour en ſéparer des 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 d'eau de tems en tems. 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

(1) Pag. 107.

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 qui ſe mêle avec elle, mais elle s'en ſépare par le repos : quelques jours après, la térébenthine redevient preſqu'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 ; mais elle eſt néanmoins encore trop fluide : on eſt obligé pour remplir cette intention d'avoir recours à une autre 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 réfroidir un peu de tems en tems dans de l'eau froide.

Les pilules de térébenthine ſont ſujettes à ſe ramollir, & à ſe réunir en une ſeule maſſe quelque tems 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 avec des poudres purgatives, lorſque le cas le requiert.

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 vapeurs, & qu'ils reſpirent avec l'air. La térébenthine occaſionne à certaines perſonnes, qui en font uſage, des maux de tête conſidérables : lorſque ces accidens 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 Stirax liquide.

La purification du ſtirax liquide conſiſte à le débarraſſer des impuretés qui lui ſont ordinairement mêlées.

On prend la quantité que l'on veut de ſtirax liquide : on le liquefie 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 fayence, avec un peu d'eau, afin qu'il ne ſe deſſeche point à ſa ſurface.

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 odorans, 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 la ſublimation. On croit communément que cette réſine eſt la ſeule qui fourniſſe ainſi du ſel volatil; mais j'ai remarqué que le ſtorax calamithe, le ſtorax commun & le ſtorax liquide, en produiſoient 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 ont ait tiré aucun ſel eſſentiel criſtalliſable des autres ſucs huileux : mais cependant, il ſeroit ridicule d'en nier la poſſibilité.

Peut-être qu'on y parviendroit par des moyens différens 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 entierement, 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 de ces ſubſtances : ce ſont des ſels ſavoneux compoſés d'huile eſſentielle très ténue, & d'acide volatil. On peut les conſidérer encore comme des huiles eſſentielles rendu 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 criſtalliſer 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

pent actuellement, & qu'on l'obtient par l'analyſe de ce bitume. Nous renvoyons, pour ce que nous avons à en dire, à l'Ouvrage ſur 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 recouvre 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 ſuffiſament large, pour que la terrine entre preſqu'entierement 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 réfroidir les vaiſſeaux entierement : 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 une ſeconde & une troiſieme fois la ſublimation, s'il eſt néceſſaire, juſqu'à ce que le marc ne fourniſſe plus de fleurs.

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 porphire 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 leger ramolliſſement. Lorſque l'on a continué le feu pendant le tems que nous avons preſcrit, il convient de le ceſſer, parceque 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, & les faire ſublimer une ſeconde fois.

Entre les différens appareils qu'on peut employer pour obtenir cette eſpece de ſel volatil du benjoin, j'ai reconnu que celui que j'ai preſcrit, étoit le meilleur & le plus commode. On ſe ſert ordinairement d'un pot de terre plus ou moins profond, dans lequel on met le Benjoin concaſſé. On le recouvre d'un grand cornet de papier ou de carton fait comme un pain de ſucre pour recevoir les fleurs à meſure qu'elles ſe ſubliment ; ces cornets ſont fort poreux, ils imbibent une prodigieuſe quantité de fleurs, & on ne peut les retirer qu'en déchiquetant ces cornets qu'on mêle avec beaucoup de ſable, pour procéder enſuite à la ſublimation. Mais on peut éviter cette opération en employant un vaiſſeau ſublimatoire qui ne ſe laiſſe point pénétrer. Quelques perſonnes ont ſubſtitué de grands cornets de terre cuite à ceux de carton ; mais ils ſont toujours moins commodes, parcequ'ils ne

préſentent pas une ſurface ſuffiſamment large, d'ailleurs le degré de chaleur qu'on eſt obligé de donner pour faire élever ces fleurs dans cette eſpece de chapiteau qui eſt très élevé, eſt ſuffiſant pour décompoſer le benjoin, & faire paſſer avec les fleurs une certaine quantité d'huile, qui altere leur blancheur, comme cela arrive preſque toujours. Lorſque l'opération eſt bien conduite, on remarque qu'il ne s'eſt élevé de fleurs, que juſqu'au milieu de la hauteur de ce cône; le reſte de ſa capacité devient par conſéquent inutile.

Ce qui reſte dans la terrine après la ſublimation des fleurs du benjoin, eſt rare, ſpongieux, d'une couleur brune-noirâtre, & d'une odeur preſqu'auſſi agréable qu'auparavant. Cette matiere contient une grande quantité de ſel volatil ſemblable; mais qu'on ne peut obtenir qu'en décompoſant ce benjoin dans une cornue. Nous ne ſuivrons pas plus loin cette analyſe, parcequ'elle nous entraineroit dans des détails chymiques qui nous éloigneroient trop de notre objet.

Des Sucs laiteux & des Gommes réſines.

Les ſucs laiteux ſont ainſi nommés, parcequ'ils reſſemblent au lait des animaux ou aux émulſions; ce ſont en effet des émulſions naturelles. Toutes ces liqueurs ſe reſſemblent par pluſieurs propriétés générales; mais auſſi elles different conſidérablement par leurs propriétés particulieres. 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 gom-

meuſes, mucilagineuſes, extractives, & ſalines; de la même maniere que le beurre dans le lait des animaux ſe trouve uni à l'eau par les ſels & par la partie fromageuſe; ainſi que l'huile dans les émulſions ſe trouve unie à l'eau, par l'intermede des mucilages, &c. Il y a un grand nombre de végétaux qui fourniſſent ainſi un ſuc laiteux; ceux de ce pays-ci, ſont les thitimales & les chicorées qui le donnent blanc, la chélidoine qui le donne jaune, &c. mais on n'en fait aucun uſage, parcequ'ils ſont remplacés par ceux qui nous viennent des pays étrangers, & qui ſont plus efficaces. Ordinairement on nous les envoie tout deſſechés, apparemment pour la commodité du tranſport, ou parcequ'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, &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 tems 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-tems 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 ſéches & 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 pû 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 ſechée, & 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 à travers le linge, lorſqu'on exprime la décoction, ſous la forme d'une réſine liquefiée par la chaleur, qui a à-peu-près la conſiſtance de la térébenthine, & qu'on pourroit même 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-tems; l'huile eſſentielle de la réſine ſe diſſipe pendant l'évaporation, & la gomme réſine ſubit un endurciſſement ou une coction, comme nous avons vu que cela arrive à la térébenthine qu'on fait cuire dans 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 médicamens 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

(1) Voyez Pharmacopée de Lemery, pag. 135.

être que très approuvée, & mérite la préférence à tous égards ; parceque ces gommes ainſi ſéchées peuvent être employées indiſtinctement pour l'extérieur, comme pour l'intérieur. 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 tems, que de legers fragmens 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 leur 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 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 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 caſéeuſe eſt bien ſéparée, on le paſſe au travers d'une étamine, & on laiſſe égouter le caillé. Ce petit lait eſt toujours blanchâtre, à raiſon d'une portion du 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 une verrée de petit lait, & douze ou quinze grains de crême de tartre : on ajoute le reſte du petit lait, & on fait jetter au tout quelques bouillons. Le blanc d'œuf en cuiſant ſe coagule & envelope la partie caſéeuſe 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 différens 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. Telles 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'artichaud nommé 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 les fleurs de chardonnette, eſt fort ſimple. On prend vingt-quatre ou trente grains peſant de fleurs de chardonnette, 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 ditdans 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'eſtomach 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 enferment ce mélange dans des veſſies;

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 rejettée, parceque 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.

Sel eſſentiel de Lait.

On prend la quantité que l'on veut de petit-lait clarifié ; on en fait évaporer environ les trois quarts : en cet état, il fournit du jour au lendemain une grande quantité de criſtaux ; on ſépare ces criſtaux, on fait évaporer de nouveau la liqueur, & on obtient des criſtaux à-peu-près ſemblables aux précédents. On jette comme inutile, la liqueur qui reſte après cette ſeconde criſtalliſation. On fait égouter le ſel ſur du papier gris, & lorſqu'il eſt parfaitement ſéché par imbibition, on le fait diſſoudre dans de l'eau ; on filtre la liqueur, & on laiſſe criſtalliſer le ſel. On continue les évaporations & les criſtalliſations, juſqu'à ce que la liqueur refuſe de fournir des criſtaux.

Remarques.

Les deux premieres levées de criſtaux forment, à proprement parler, le ſel eſſentiel de petit 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 criſtalliſations réitérées, du ſel marin ; & l'eau mere qui reſte enſuite, contient une aſſez grande quantité d'alkali fixe, tout formé ſans aucune combuſtion. Nous avons recommandé de purifier le ſel de lait, afin de le débarraſſer d'une certaine quantité de matiere extractive qui jaunit les criſtaux.

Je n'entrerai dans aucun détail ſur les propriétés chymiques des différens ſels qu'on retire du petit lait ; je réſerve ce que j'ai à en dire, pour l'ouvrage que j'ai déja 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 que contient le petit-lait.

Uſtion des Médicamens.

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*, eſt la torréfaction ou le grillage des médicamens, ou leur réduction en charbon; ou leur réduction en cendres ou en chaux. Ces opérations étoient autrefois beaucoup en uſage, mais aujourd'hui on les a preſque toutes ſuprimées 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 caffé que l'on fait brûler; en ayant ſoin de la remuer continuellement avec une ſpatule de fer, & de ne la tenir ſur le feu, que le tems néceſſaire pour la faire changer de couleur ſans la réduire en charbon.

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

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 ren-

ferme 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 gerſures du lut. Lorſque le creuſet eſt réfroidi, 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 immanquable pour guérir les gouêtres ; 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 la 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.

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.

Remarques.

Les ſubſtances oſſeuſes ſont toutes compo-

ſées de terre, & d'un parenchyme mucilagineux qui ſert de colle pour lier & donner de la conſiſtance aux os, comme nous 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 Lithogeognoſie, paroît avoir adopté le même ſentiment. En effet, cette terre a pluſieurs propriétés des 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 végétaux, en paſſant dans le corps des animaux, y ſouffre une nouvelle élaboration, & des altérations conſidérables, qui la dénaturent tellement, que toutes ſes 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.

Quoi qu'il en ſoit, cette propriété que la terre des os a de fondre avec 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 brûler entierement & juſques dans l'intérieur, le parenchyme mucilagineux, qui eſt défendu de la combuſtion par la ſubſtance terreuſe : elle ſe réduit bien, à la vérité, en charbon, même aſſez proptement ; mais après cela il faut un feu de la derniere violence, & longtems 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 Fayancier, où on les étend à l'air libre ſur un tas de ſable : par ce moyen, on remédie à tous les inconvéniens 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 Fayancier, & 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-tems continué, a beaucoup de peine à détruire : ainſi il vaut mieux faire cette calcination par un feu plus modéré, & le continuer plus long-tems : il ſuffit de tenir rouge cette matiere pendant douze ou quinze heures.

La corne de cerf qui eſt devenue blanche par une calcination à feu modéré, contient une petite quantité de ſel qui eſt ſuſceptible de criſtalliſer, & 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. Cependant cette même corne de cerf miſe à calciner une ſeconde fois, ne fonrnit 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 dure, plus coriace que celle qui a été calcinée à feu modéré : elle eſt auſſi beaucoup moins diſſoluble dans les acides : elle s'y réduit en mucilage en grande partie.

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 ardens : auſſitôt que l'alun s'échauffe, il entre dans une ſorte de fuſion que l'on nomme liquéfaction aqueuſe, parce-

qu'elle

qu'elle n'eſt due qu'à la grande quantité d'eau contenue dans ces criſtaux. A meſure que l'alun ſe déſſeche & qu'il perd l'eau de ſa criſtalliſation, il ſe bourſoufle conſidérablement ; il devient rare, ſpongieux & parfaitement blanc ; il ceſſe de bouillonner lorſqu'il eſt entierement privé d'humidité. On le réduit en poudre fine, & on le ſerre dans une bouteille : c'eſt ce que l'on nomme alun calciné.

Corne de Cerf préparée à l'eau.

On prend la quantité que l'on veut de *cornichons* ou extrêmités des brins de corne de cerf : on leur ôte la matiere ſpongieuſe qui ſe trouve dans l'intérieur : on les fait bouillir dans l'eau pendant cinq à ſix heures : 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.

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 : mais il s'en faut de 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 diſtille, & 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 ait ſubi quelqu'altération : ainſi il vaut beaucoup mieux avoir recours à l'ébullition dans l'eau.

Préparation de l'Eau de chaux.

L'eau de chaux eſt l'union de l'eau avec la terre calcaire bien calcinée, ou, ſi l'on veut, une diſſolution de cette terre dans l'eau. Pour faire l'eau de chaux, on prend la quantité 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 tems après, & quelquefois ſur-le-champ, que le mélange 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, parcequ'elle met toutes les liqueurs en ébullition. A meſure que la chaux s'éteint, on ajoute de l'eau afin de la délayer. Lorſque l'extinction de la chaux eſt entierement 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.

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 ſa calcination : cette opinion a été long-tems 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, ſont également pénétrées par le feu élémentaire, & ſe mettent l'une & l'autre, à la température de l'air. D'autres Chymiſtes ont cru pouvoir expliquer ces 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 en ſe convertiſſant en chaux perdent l'humidité dont elles ont été pénétrées dans la terre : elles diminuent de moitié de leur poids, & perdent conſidérablement de leur volume. L'eau eſt d'une adhérence ſi forte dans la chaux vive, qu'il faut lui faire éprouver un feu violent & long-tems con-

tinué, 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 mollécules 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 mieux 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 (1), & il me paroît le plus vraiſemblable de tous : il eſt d'ailleurs étayé des principes de la ſaine Phyſique.

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 fixe ordinaire; mais il en differe auſſi conſidérablement. Ce n'eſt pas ici qu'il convient d'examiner ces ſubſtances, elles nous éloigneroient 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.

(1) Dans une des Leçons de Chymie que nous donnons conjointement.

Lorſqu'on prépare 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 repaſſe 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 une 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 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'huitres : voici la maniere de la préparer.

Eau de chaux d'écailles d'huitres.

On prend des écailles d'huitres, on les lave pour en emporter toutes les matieres étrangeres & la matiere mucilagineuſe : 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 dégrés, & on le tient obſcurément rouge pendant environ deux 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 du feu, & lorſqu'il eſt réfroidi, on verſe ce qu'il contient dans une terrine de grès. On

procéde enſuite à la préparation de l'eau de chaux de la même maniere que nous l'avons dit précédemment.

Remarques.

Les coquilles d'huitres 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 inſtans 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-tems 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'huitres 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 noirâtre 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'huitres 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'huitres eſt infiniment

plus diviſée & plus atténuée que celle des pierres ordinaires avec leſquelles on fait de la chaux. Elle eſt par conſéquent diſpoſée à être mieux calcinée, parcequ'elle préſente plus de ſurface à l'action du feu : 2°. à une portion d'alkali marin, provenant de la décompoſition du ſel marin, qui pénetre les huitres. Ce ſel alkali, quoique contenu en très petite quantité dans les huitres, ſe combine avec la ſubſtance de la chaux qui ſe diſſout dans l'eau, & doit par conſéquent augmenter la force de l'eau de chaux, par la même raiſon qu'on augmente la cauſticité de l'alkali, en le combinant avec les chaux, ſoit pierreuſes, ſoit metalliques.

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 appliquables à toutes les choſes de même eſpece.

La plupart des ſubſtances dont on tire les pulpes, demandent à être cuites auparavant, ſurtout celles qui ſont, ou trop ligneuſes, ou trop ſucculentes : on les fait cuire dans l'eau, comme la plupart des plantes & des racines pour les amortir, afin qu'elles rendent une pulpe plus douce & plus délicate. Mais nous verrons à l'article des cataplaſmes les inconvéniens qui réſultent de cette méthode. Nous ne parlons ici de ces eſpeces de pulpes, que parcequ'il y a des cas où il convient de faire bouillir les végétaux dans l'eau, afin d'em-

porter une partie des matieres extractives ou salines, qui seroient trop âcres.

On fait cuire les substances succulentes, afin que par la coction le suc se combine avec la partie mucilagineuse, & qu'il s'en trouve une plus grande quantité qui fasse partie de la pulpe. C'est ce qui arrive, sur-tout lorsqu'on fait cuire ces substances dans les cendres chaudes, au lieu de les faire cuire dans l'eau, comme cela doit se pratiquer pour toutes les matieres qui contiennent naturellement assez de suc, pour les empêcher de se trop dessecher & de brûler. On peut néanmoins tirer la pulpe d'un grand nombre de végétaux, sans les faire cuire auparavant.

Méthode pour tirer les Pulpes par coction dans l'eau, en prenant pour exemple la Pulpe des pruneaux secs.

On prend la quantité que l'on veut de pruneaux secs : on les fait cuire dans une suffisante quantité d'eau, en 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 le tamis avec une spatule de bois suffisamment large pour forcer la pulpe à passer ; on ajoute un peu de la décoction des pruneaux si la pulpe se trouve trop épaisse, & on sépare les noyaux à mesure qu'ils se présentent : on continue ainsi de suite jusqu'à ce que l'on ait fait passer toute la pulpe à travers le tamis. Il reste enfin sur le tamis les noyaux & les peaux du fruit, qu'on rejette comme inutiles. On repasse la pulpe de la même maniere, au travers d'un second ta-

mis 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 deſſecher 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 verds, & celle de toutes les plantes vertes ou ſéches, 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 celle des Oignons de Lys.

On prend des oignons de lys: on les enterre dans de la cendre rouge: on les recouvre 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 ſéches qui ſont brûlées: on les pile 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 autres 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 coc-

tion, 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 inconvéniens auxquels ſont expoſées les conſerves qui ont été faites par cette méthode.

Pulpe de Caſſe, ou Caſſe mondée.

On fend les bâtons de caſſe en frappant légérement ſur une des ſutures, 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. 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, parcequ'elle ne peut ſe conſerver qu'un jour tout au plus en été, & deux ou trois en hiver.

Priſe intérieurement, elle excite ordinairement des flatuoſités & des coliques venteuſes, qui ſont conſidérables, ſur-tout pour certains tempéramens.

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 (1), contient un ſuc ſucré fermenteſcible ; elle nous vient de très loin ; elle 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. Or on ſait que les corps qui fermentent contiennent une très grande quantité d'air, qui eſt comme niché 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'eſtomach. Cette mauvaiſe qualité de la caſſe paroit réſider particulierement dans le parenchyme, qui eſt une ſubſtance terreuſe ſans vertus, & qui fait une très petite partie de la caſſe mondée.

Le ſuc ſucré, au contraire, forme un très bon médicament, qui, lorſqu'il eſt ſéparé de ſa fécule, n'a preſqu'aucun des inconvéniens 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 verniſſée, 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 déſſécher de même que les autres s'il eſt néceſſaire.

Les tamarins, comme nous l'avons fait remar-

(1) Pag. 55.

quer, contiennent une très grande quantité de ſel eſſentiel, qui empêche que la ſubſtance pulpeuſe ne fermente comme celle de la caſſe. Auſſi la pulpe de tamarins ſe conſerve longtemps ſans ſe gâter, elle ſe deſſéche ſeulement, & dans cet état elle eſt remplie d'une grande quantité de petits criſtaux de ſel eſſentiel.

On croit communément, que l'acide des tamarins, a la propriété de décompoſer le ſel de ſeignette, & le ſel végétal; ce qui eſt une choſe eſſentielle à obſerver dans la pratique de la Médecine. Il eſt certain que lorſqu'on fait entrer ces ſubſtances enſemble, dans les potions purgatives, il s'y forme un dépôt ſalin pulvérulent; ce qui a fait dire que c'étoit la crême de tartre de ces ſels, que l'acide des tamarins fait précipiter. Mais je crois que 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: je penſe qu'il ne doit rien contenir de la crême de tartre qui entre dans la compoſition de ces ſels: c'eſt une choſe que je me propoſe d'examiner.

De la Pulvériſation.

La pulvériſation eſt une opération méchanique, par le moyen de laquelle on diviſe & on réduit en molécules très déliées, 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 médicamens compoſés.

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

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 entr'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 porphiriſation, 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 choſes pulvériſées chacune ſéparément, nous réſervant à parler des poudres compoſées dans une autre occaſion.

La plûpart 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 caffé.

Lors donc qu'on veut pulvériſer une ſubſtance quelconque (on la prépare d'abord comme nous le dirons ſucceſſivement), on la met dans un mortier de fer, ou approprié à la ſubſtance qu'on veut pulvériſer : on frappe deſſus avec un pilon, juſqu'à ce qu'elle ſoit ſuffiſamment réduite en poudre, & on a ſoin de frapper de tems en tems contre les parois du mortier, afin de lui faire faire pluſieurs vibrations qui font 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 ténue : 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 entierement pulvériſée.

Remarques.

Lorſqu'on pulvériſe des choſes âcres, comme l'aloès, la gomme gutte, l'euphorbe, les cantarides, 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 la 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 bouleverſemens conſidérables dans la tête (1). Les autres, comme la gomme gutte, la ſcammonée, les cantarides, produiſent les mêmes effets ſur les nerfs olfactifs, & ſur les yeux, avec un peu moins de

(1) Silvius, pag. 166.

violence, à la vérité; mais ces ſubſtances occaſionnent dans la bouche, dans les yeux, & dans la gorge, des picotemens qui excitent une ſalivation très abondante, & un écoulement d'eau par les yeux & par les narines, & aſſez ſouvent le vomiſſement s'enſuit. Il convient, lorſqu'on réduit ces ſubſtances en poudre, de ſe boucher les narines avec du coton imbibé d'huile d'amandes douces, & de ſe couvrir la bouche avec une ſerviette ou un mouchoir, afin que l'air ſe filtre au travers avant qu'on le reſpire. 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 parlons, afin d'en être moins incommodé.

Quelques perſonnes, & Silvius entr'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 tems après, & qu'elle communique aux poudres une odeur rance: il vaut mieux prendre les précautions convenables pour n'être pas incommodé de la poudre qui s'éleve hors du mortier, & piler toutes ces ſubſtances ſans aucune addition: cette remarque eſt eſſentielle pour les choſes qui doivent être priſes intérieurement.

Les choſes fortes & âcres, comme la gomme gutte, l'aloès, la coloquinte, demandent à être réduites en poudre la plus fine qu'il eſt poſſible (1),

(1) Silvius, pag. 180.

parceque lorſqu'elles ne le ſont pas, il eſt difficile de les diſtribuer également avec les autres drogues, dans les médicamens 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 accidens 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 très ſerré.

Les poudres deſtinées à entrer dans les médicamens 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 légerement, c'eſt-à-dire, promener circulairement le pilon dans le fond du mortier, lorſqu'on pulvériſe les réſines & les gommes réſines qui ſont ſéches & friables, telles que ſont l'aloès, l'euphorbe, l'opopanax, la gomme ammoniac, la gomme de geniévre ou ſandarac, le maſtich, &c. Si l'on frappoit avec violence ſur ces

(1) Silvius, pag. 181.

ſubſtances ;

ſubſtances en les pulvériſant, elles s'échaufferoient; la plûpart 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 s'en éleve toujours une portion qui voltige dans l'air, & qui eſt en pure perte. Les anciens penſoient que c'étoit la portion la plus ſubtile & la plus efficace de la drogue, qui ſe diſſipoit ainſi; ils recommandoient par cette raiſon d'ajouter quelque liqueur appropriée, en pulvériſant ces ſubſtances, pour empêcher cette diſſipation, comme par exemple de l'eau de canelle, lorſqu'on réduit la canelle en poudre : mais c'eſt une erreur dans laquelle eſt tombé Silvius, & que M. Rouelle a 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 auſſi d'ajouter des amandes douces ou ameres en pulvériſant les ſubſtances ; mais c'eſt encore une très mauvaiſe méthode, parceque l'huile de ces ſemences rancit au bout d'un certain tems, & 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 tems. Il recommande même d'employer pour pulvériſer la ſcammonée de vieilles ſemences rances, parcequ'elles rendent mieux leur huile. Examinons préſentement les différentes manieres de préparer les drogues qu'on veut pulvériſer, & les phénomenes qu'elles préſentent pendant leur pulvériſation.

Les bois (1), les groſſes racines, comme celles de pareirabrava : les os, les cornes, comme celles du pied d'élan, les fruits durs, comme ſont les feves de S. 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 des tamis & paſſent même au travers de ceux qui ſont les 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 (2), comme ſont celles de guimauve, de réglisſe, d'énula campana, doivent

(1) Silvius, pag. 156.
(2) Silvius, pag. 142.

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 beaucoup de petits filamens 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 nétoyées des matieres étrangeres. Il y a beaucoup de ſubſtances auxquelles il faut enlever quelques-unes de leurs parties avant de les pulvériſer : comme les mirobolans citrins, deſquels on ſépare les noyaux ; les racines d'ipécacuana, dont on ſépare les cœurs ligneux ; les follicules de ſené, dont on doit ſéparer les ſemences, & beaucoup d'autres.

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

On fait la même choſe aux racines d'ipécacuana : 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 d'ainſi préparée.

Pluſieurs perſonnes ſont dans l'uſage de piler la racine d'ipécacuana, ſans en avoir auparavant ſéparé le cœur ligneux, parceque cette préparation eſt longue & ennuyeuſe. Ils diſent pour raiſon, que cette racine, ainſi que toutes les plantes, ne ſe

réduit pas en poudre dans toute ſa ſubſtance en même tems, mais ſucceſſivement, & qu'ainſi l'écorce de l'ipécacuana 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 pile 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 côteaux les plus délicats, & enfin les groſſes tiges ligneuſes; mais on n'en doit tirer aucune conſéquence pour l'Ipécacuana 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'ipécacuana en poudre, il faut apporter toutes les précautions dont nous avons parlé précédemment pour les choſes âcres; la poudre qui s'éleve hors du mortier, produit tous les mêmes inconvéniens.

Avant de piler les herbes (1), on doit en ſéparer les côtes & les tiges, ces parties ſont ligneuſes & ont moins de qualité que les feuilles. Lorſqu'on a retiré 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 pre-

(1) Silvius, pag. 143.

miere, eſt la moins bonne ; ce ſont celles qui ſont ligneuſes & qui abondent en même tems en principes gommeux & réſineux, dans leſquels réſide toute leur vertu : tels ſont, par exemple, le jalap, le kinkina, &c.

Lorſqu'on pulvériſe ces ſubſtances, ſur tout le kinkina, 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 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 kinkina different tellement entre 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 deſſeché au même point.

Les différences qu'on remarque entre les premieres portions de poudre fournies par les plantes, & celles que fourniſſent le kinkina & 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, parcequ'elles ne ſont jamais dans un état de ſiccité auſſi parfait que la partie ligneuſe ; elles ſont plus difficiles à réduire en poudre.

L'extérieur de l'écorce du kinkina eſt noire, chagrinée, l'intérieur eſt purement ligneux, & il eſt le plus ſouvent dans un état d'aubier. Ces deux portions des écorces du kinkina n'ont preſque point de vertu : c'eſt le milieu qui contient la plus grande quantité de principes gommeux & réſi-

neux. Les ſuperficies extérieures & intérieures des écorces de kinkina, 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 balots de kinkina. Cette pouſſiere n'a preſque point de vertu; les Droguiſtes achevent de la pulvériſer, & la vendent pour du kinkina en poudre. Mais elle eſt facile à reconnoître d'avec la poudre du bon kinkina, 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 toutes les plantes & fleurs qui ſont minces & délicates (1), ſont ſujettes à ſe ramollir à l'air: telles ſont les ſommités de la plupart des plantes, les fleurs de camomille, celles de ſauge, de matricaire, de roſe rouge, &c. On enferme ces parties délicates des végétaux entre deux papiers, on les fait ſécher devant le feu, & on les pulvériſe auſſitôt qu'elles ſont ſeches, ſans quoi elles ſe ramolliſſent de nouveau par l'humidité de l'air qu'elles attirent. Cette remarque eſt abſolument néceſſaire à faire pour le ſafran, qui contient beaucoup de principes extractifs, & qui ſe ramollit à l'air très promptement. Quelques perſonnes ſont dans l'uſage de pulvériſer le ſafran, en ajoutant quelques gouttes d'huile d'amandes douces, pour en exalter la couleur; mais nous avons expliqué plus haut les raiſons qui doivent faire proſcrire cette méthode.

Il y a des fleurs qui, quoique très ſeches en ap-

(1) Silvius, pag. 144.

parence, conſervent cependant un peu d'humidité ; ou bien elles en attirent de l'air aſſez pour les faire végéter dans les boetes qui les renferment ; telles ſont celles de pied-de-chat, de tuſſilage, &c. qui ſe réduiſent en duvet au bout d'un certain tems. Lorſqu'elles ſont dans cet état, on doit les rejetter, & ne point les employer dans les poudres, parceque 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, la coriandre, les lupins, le ris, &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-tems 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 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 propoſerons les moyens de les mêler convenablement avec les autres ingrédiens.

A l'égard de celles qu'on veut réduire en poudre ſans mélange d'autres médicamens, Silvius recommande de les couper menues (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

(1) Silvius, pag. 149.

quatre ſemences froides, du pignon doux, &c. parceque ces matieres ne contiennent rien d'aromatique ; il ne reſte que le parenchyme de ces ſemences, privé de la plus grande partie de leur huile. Mais il n'en eſt pas de même pour les matieres aromatiques huileuſes, comme ſont le géroſle, 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 tems ſec ; ſans quoi le ſucre s'humecte, & le mélange eſt très difficile à réduire en poudre.

Les gommes réſines & les ſucs gommeux extractifs, tels que le galbanum, le bdellium, le ſagapenum, l'aſſafetida, 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, parceque ces ſubſtances ſont toujours molles & viſqueuſes : il faut auſſi avoir attention de les pulvériſer dans un tems ſec & froid, comme celui des grandes gelées. Ces matieres ne doivent être que triturées ; les buchettes 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, & elles ne pourroient ſe pulvériſer. On ne doit réduire ces matieres en poudre, qu'à l'inſtant qu'elles doivent être employées, parceque pour le peu qu'on les conſerve ainſi pulvériſées, elles ſe pelotonnent & ſe remettent en maſſes ; à l'exception cependant de quelques gommes réſines, comme la myrrhe, la gomme de lierre, &c. qui ne ſe mettent point en maſſes auſſi facilement que celles que nous avons nommées d'abord.

Lorſqu'on pulvériſe les gommes ſimples (1), comme la gomme arabique, la gomme adragant, &c. on choiſit un tems 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 les coups de pilon multipliés. On doit mettre à part la premiere & la ſeconde poudre, parcequ'elles ſont moins blanches que celle qui vient enſuite : elles ſont remplies de petits points noirs, par les impuretés qui étoient à la ſurface de la gomme, & qui ſe pulvériſent les 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 ſéches & friables, ſe pulvériſent facilement ; telles ſont le ſandarac, le maſtich en larmes, le benjoin, la gomme tacamahaca, &c. on ſe contente de les triturer. Toutes ces réſines étant 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, parceque le mortier n'eſt pas électrique par frottement. Le ſoufre, qui eſt également électrique par frottement, produit le même effet. On s'apperçoit de cette propriété des réſines & du ſoufre, en grattant circulairement avec une ſpatule de fer, la poudre attachée aux parois du mortier : elle ſe porte ordinairement ſur un endroit net des parois, plutôt que de tomber au fond.

(1) Silvius, pag. 155.

Les parties des animaux qu'on réduit en poudre (1), doivent être séchées au bain-marie, comme le *castoreum*, le sang de bouquetin, les poulmons 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 délicates, les diviser ensuite en parties très menues, & les pulvériser tandis qu'elles sont séches & chaudes, dans la crainte qu'elles ne se ramolliſſent à l'air.

Tous les exemples que nous venons de donner sur la pulvérisation par contusion, doivent suffire pour bien entendre la maniere de pulvériser les choses que nous n'avons point nommées: ainsi nous ne donnerons pas un plus grand nombre d'exemples, afin d'éviter les redites.

Préparation des nids d'hirondelles.

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

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

(1) Silvius, pag. 158.

côtés ; mais la plus grande partie eſt de nature argilleuſe.

Maniere de tamiſer & de cribler.

Lorſque les ſubſtances qu'on pulvériſe (1) ſont réduites en poudre juſqu'à un certain point, on eſt obligé de ſéparer de tems-en-tems ce qui eſt réduit en poudre, 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 plus groſſe.

Quelquefois on repaſſe la poudre au travers du même tamis, en le ſecouant moins fort, afin de l'avoir plus fine.

On tamiſe auſſi les poudres qui ſont compoſées de pluſieurs poudres ſimples, afin de les mieux mêler enſemble.

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

De la porphiriſation.

La Porphiriſation eſt une opération méchanique, par le moyen de laquelle on réduit les corps durs

(1) Silvius, pag. 191.

en molécules plus déliées que par la ſimple pulvériſation par contuſion. Le nom de cette opération lui vient de la pierre de porphire, ſur laquelle ordinairement on diviſe les corps en les broyant. On emploie pour cela une ſeconde pierre de porphire, 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 horiſontalement ſur la pierre de porphire; afin que les corps qui ſe trouvent entre ces deux pierres, ſe réduiſent en poudre impalpable par le frottement qu'ils y éprouvent; on continue de faire agir la molette, juſqu'à ce que les corps qui ſont ſoumis à cette opération, ſoient tellement diviſés, que leurs molécules ne croquent plus ſous les dents, ou du moins que très peu, & que le frottement de la molette ne faſſe plus de bruit. (1)

On ajoute à la plûpart 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 calcinées, & qui contiennent un parenchyme mucilagineux, qui ſe délaieroit dans l'eau, & ſe ſépareroit parconſéquent 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.

(1) Voyez ce que nous avons dit ſur le choix qu'on doit faire des pierres à broyer, pag. 77.

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

Pour former ces trochiſques, on met la matiere broyée, tandis qu'elle eſt encore en pâte claire, dans un entonnoir de fer blanc, & par le moyen d'un petit bâton, on la fait couler ſur du papier très peu colé, 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 ſéches, les papiers qui ſont garnis de ces trochiſques, afin d'imbiber l'humidité plus promptement.

Les ſubſtances qui ſont du reſſort de la porphiriſation, ont beſoin d'être pulvériſées avant de les y ſoumettre : 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 qu'on broie à l'eau, & qui n'ont beſoin que d'être pulvériſées avant de les ſoumettre à la porphiriſation.

Ces ſubſtances ſont :

L'aimant,	La pierre de carpe.
Le verre d'antimoine (1).	
La pierre calaminaire,	Les pierres de merlans.
La pierre hematite,	La pierre ponce.
La tuthie,	La terre ſimolée.
L'antimoine.	
Les pierres précieuſes,	Les perles.
Les os de ſéches,	La coraline.

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

L'antimoine, quoique parfaitement broyé, reſte toujours parſemé d'une infinité de petits points brillants, comme du mica très fin. On peut attribuer ce phénomene à certaines portions qui ont échappé à la molette, après être parvenues à un certain point de diviſion. Le charbon qu'on broie à l'eau, eſt dans le même cas ; il reſte toujours parſemé de points également brillants.

La terre ſimolée eſt le ſédiment qu'on trouve au fond de l'eau dans l'auge des Couteliers, au-deſſus de laquelle ils repaſſent les couteaux ; c'eſt un mélange d'acier rouillé & des portions des meules

(1) On a donné le nom de poudre de *bellebat*, au verre d'antimoine broyé.

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 porphire, afin que les portions de pierre trop groſſieres, dont elle eſt remplie, ne bleſſent point les parties ſur leſquelles on applique les cataplaſmes où on la fait entrer.

A l'égard des os de ſéches, 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.

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.

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, &c.

Ces matieres, & toutes celles qui ſont de même nature, doivent-être broyées ſans eau ; parceque, comme nous l'avons fait remarquer (1), les ſubſtances oſſeuſes calcinées contiennent une petite quantité de matiere ſaline, qui peut avoir quelqu'efficacité pour l'uſage auquel on les emploie, & les matieres oſſeuſes qui ne ſont point calcinées, contiennent, comme nous venons de le faire

(1) Pag. 144.

obſerver, un mucilage adouciſſant qui ſe ſépare-roit 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 pulveriſer 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 de fer s'arrondit par le frottement ſur la molette; elle ſe réduit en petits globules, qu'on a beaucoup de peine à broyer, ſur-tout la limaille d'acier, parcequ'elle eſt beaucoup plus dure que la limaille de fer.

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

Des

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

Ces ſubſtances ſont :

Les nacres de perles,	Les écailles d'huîtres,
Les moules de mer,	Les yeux d'écreviſſes,
Le corail rouge,	Le ſuccin,
Les coquilles d'œufs,	Le ſoufre.

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 moules de mer, les écailles d'huîtres, & les coquilles d'œufs : on les change d'eau de tems-en-tems, 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 leur ſurface. Le ſuccin ſe lave afin d'en ôter la pouſſiere, les petites pailles, & les matieres charboneuſes 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 broye.

Nous avons indiqué précédemment, la maniere de laver le ſoufre (1); ſouvent on broye le ſoufre ſans l'avoir lavé; en général il blanchit conſidérablement à la porphiriſation; on le nomme alors, *créme de ſoufre*. C'eſt, de toutes les préparations de ſoufre, celle qui mérite la préférence pour l'uſage intérieur, parcequ'il eſt prodigieuſement diviſé.

Il y a encore une autre maniere de préparer cer-

(1) Pag. 86.

taines ſubſtances terreuſes, que la nature nous fournit dans un état de diviſion extrême, auquel la porphiriſation n'ajouteroit rien. Mais ces ſubſtances ſont ordinairement mêlées avec des matieres ſableuſes & terreuſes groſſieres, qu'il faut ſéparer. L'opération par laquelle on y parvient, eſt le lavage de ces ſubſtances dans beaucoup d'eau. Les matieres d'uſage en Médecine & en Pharmacie, qui ſont du reſſort de cette opération, ſont le bol d'Arménie, la terre ſigillée & la craie, auxquelles on peut rapporter toutes celles que la nature fournit dans un état de diviſion ſemblable.

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 trouble, 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 ſédimens en une ſeule terrine ; on décante autant qu'on le peut toute l'eau qui reſte dans les ſédimens : on met le marc égouter ſur un filtre, & lorſqu'il eſt égouté convenablement, on en forme des trochiſques, par le moyen d'un entonnoir de fer blanc, comme nous l'avons dit précédemment.

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, contient à peu près 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 differens 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.

(1) Silvius, pag. 295.

On ſe propoſe par le lavage de ces terres, de ſéparer les ſels & les autres 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 porphire, ſans les avoir lavées ; mais ces deux méthodes ſont également blâmables.

Préparation de la litarge.

On met la quantité que l'on veut de litarge dans un mortier de fer, avec un peu d'eau : on les triture enſemble pendant environ un quart d'heure, enſuite on met une plus grande quantité d'eau dans le mortier, & on remue afin que la litarge, 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 toute la litarge 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. On ſerre la litarge, ainſi préparée, dans une boete, pour s'en ſervir dans le beſoin. Cette préparation ſe fait afin d'avoir la litarge mieux diviſée, & pour qu'elle puiſſe ſe diſſoudre plus promptement dans les huiles & dans les graiſſes, lorſqu'on fait les onguens & les emplâtres ; mais elle eſt aſſez inutile : il ſuffit de réduire la litarge en poudre fine, & de la paſſer au travers d'un tamis de ſoie très ſerré. La litarge ſe diſſout aſſez vîte, ſans qu'il ſoit néceſſaire de la diviſer par le moyen dont nous venons de parler.

Préparation de la céruſe.

On fait ſubir à la céruſe la même préparation qu'à la litarge, mais auſſi inutilement : il eſt infiniment plus court, 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 très ſerré, parcequ'elle ſe plaque ſur le tamis, elle en bouche les paſſages, elle ſe pelotonne & ſe réduit en petites boules, ce qui eſt cauſe qu'on ne peut ſéparer les portions qui ont échappé à la pulvériſation.

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 momens ſur 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 tems, 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 la limaille de fer qui ſe trouve entre les deux.

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 tems, 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, parceque cette ſurface a un contact immédiat avec l'air; l'intérieur de la maſſe, dans lequel l'air ne pénétre 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 ames, &c.

M. Rouelle à qui nous ſommes redevables de ce ſyſtême ignore-t-il que 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 à M. Rouelle; il peut s'aſſurer de cette propriété du fer, en faiſant digérer dans de l'huile d'olive pendant une heure ou deux un peu de l'une ou de l'autre préparation de fer privé de ſon phlogiſtique; enſuite ſéparer par imbibition dans le papier gris toute huile qui enveloppe le ſafran de Mars: il s'appercevra que ce ſafran de Mars a repris du phlogiſtique, puiſqu'il eſt attirable à l'aimant, & qu'il eſt 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, & pourvû 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 tems où il tombe beaucoup de roſée; on la remue de tems en tems, & 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 légerement, 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 porphire, 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 employé pour prouver l'erreur de M. Rouelle : 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.

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 tems, 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 ſé-

(1) Dans ſa Pharmacopée, pag. 122.

pare 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 de 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 réglisſe 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 glycyrrhiſatum* ou *diagrede gliſſiriſé.* 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 foufre enflammé pour lui en faire recevoir la vapeur, & on continue cette opération pendant environ un quart d'heure, en ayant ſoin de remuer la ſcammonée avec une ſpatule d'ivoire. On nomme cette derniere préparation, *diacridium ſulphuratum* ou *diagrede ſulphuré.*

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

On prend quatre onces de verre d'antimoine réduit en poudre impalpable ſur le porphire : on le met dans une cuillier 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 ; ceſt ce que l'on nomme *verre d'antimoine ciré.*

Les proportions de cire ſur celle de 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'opération de la cire eſt la ſubſtance charboneuſe 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 employé 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, parceque quoique les effets qu'il produit ſe faſſe ordinairement par le bas, il excite ſouvent des vomiſſemens, comme le verre d'antimoine pur.

QUATRIEME PARTIE.

De la Mixtion des Médicamens.

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

Le but qu'on ſe propoſe dant le mêlange des médicamens ſimples, eſt de réunir la vertu de pluſieurs ſubſtances, afin que les compoſés puiſſent remplir en même-tems 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 qui réſultent du mêlange de pluſieurs drogues qui ont de l'action les unes ſur les autres. Ces combinaiſons ſont encore très peu connues ; elles peuvent avoir, & ont en effet aſſez ſouvent des propriétés différentes de celles des ſubſtances priſes ſéparément.

L'Apothicaire, de ſon côté, doit avoir des connoiſſances ſuffiſantes dans la 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 changemens 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 ſecundum artem*, ou même ſimplement par abrégé, *f. ſ. art.* au lieu d'un *modus* détaillé, & laiſſent à l'Apo-

thicaire la liberté de faire pour le mieux.

Nous diviſerons en deux claſſes les médicamens compoſés: ſavoir 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. Cependant nous ne ſuivrons pas cet ordre à la rigueur, parceque pluſieurs médicamens, ſervent en même-tems pour l'intérieur & pour l'extérieur, & qu'il y en a beaucoup qui ne ſont ni l'un ni l'autre, comme les gargariſmes, les injections, &c. Nous placerons ces remedes à la fin des médicamens externes.

On peut conſidérer encore les médicamens compoſés, ſous deux points de vûes généraux: ſavoir, les magiſtraux & les officinaux.

Les remedes magiſtraux ſont ceux que les Médecins preſcrivent à meſure qu'ils ſont néceſſaires. La plûpart de ces médicamens ſont de nature à ne durer qu'un certain tems.

Les médicamens 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 tems; pluſieurs doivent même ſe conſerver une année entiere, parcequ'on ne peut, le plus ſouvent, ſe procurer les drogues ſimples qui les compoſent, qu'une fois l'année. Il convient, par conſéquent, d'éviter de faire entrer, dans ces eſpeces de médicamens 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 ſes 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 inconvéniens. Mais toutes ces réformes doivent ſe faire de maniere qu'elles n'apportent aucun changement aux vertus que l'on connoît à ces mêmes médicamens, & 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 changemens dans la quantité de leurs principes, & qu'ils contiennent plus de ſubſtance réſineuſe dans les années ſéches que dans les années pluvieuſes (1). C'eſt à ces variétés qu'on doit rapporter celles qu'on remarque dans la couleur & dans l'odeur de certains médicamens qui ne ſont pas exactement ſemblables toutes les années. Tels ſont, par exemple, le populeum, le martiatum, le mondificatif d'ache, &c. qui ſont d'un beau verd, & qui ont une odeur plus forte lorſqu'on les a préparés avec des plantes cueillies dans une année ſéche; au lieu que ces mêmes compoſitions ſont d'un verd pâle, & leur odeur eſt plus foible, lorſqu'on eſt obligé de les faire avec des plantes ramaſſées dans des années pluvieuſes, même en les faiſant entrer dans des proportions beaucoup plus grandes: il en eſt de même du ſirop 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

(1) Pag. 45.

matieres étrangeres, & quelquefois dangereuſes, comme nous le dirons à l'article des huiles & graiſſes colorées.

Les médicamens compoſés, magiſtraux & officinaux, ſont plus ou moins compoſés. Nous ſuivrons à cet égard le plan le plus naturel, en commençant par les plus ſimples. La maniere de preſcrire les uns & les autres, ſe nomme *formule*, & elle eſt aſſujettie à des regles générales : nous croyons qu'il eſt à propos de dire un mot ſur cet article, avant que de paſſer à l'examen des médicamens compoſés.

Des Formules (1).

La formule eſt la maniere de preſcrire à l'Apothicaire les médicamens qu'il doit préparer : c'eſt une partie de la Therapeutique, qui enſeigne le choix des remedes appropiés 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 médicamens 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

(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.

plus ſouvent eſt ſtimulant ; 3°. le *correctif* ; 4°. l'*excipient*.

Les anciens admettoient une cinquieme partie, qu'ils nommoient *déterminant* ou *dirigeant*. Par exemple, lorſqu'ils avoient deſſein de purger les ſéroſités de la tête, ils preſcrivoient dans la formule un remede céphalique, parcequ'ils penſoient qu'il avoit la propriété de porter l'action des purgatifs vers cette partie du corps, &c. mais à préſent, on n'a plus d'égard à ce dernier membre de la formule. Cependant nous en citerons quelques exemples qui peuvent avoir leur application dans certains cas.

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 apozême fébrifuge, dans lequel on fait entrer le quinquina, c'eſt lui qui forme la baſe ; alors elle eſt ſimple, parceque les autres drogues avec leſquelles on peut l'aſſocier, n'ont pas une vertu fébrifuge auſſi marquée que celle du quinquina. La baſe devient compoſée lorſqu'en place de quinquina on réunit pluſieurs ſubſtances fébrifuges, qui ſont à-peu-près de force égale : telles ſont la gentiane, le camedris, le camépitis, & autres amers ſemblables, qui étoient les fébrifuges qu'on employoit en Europe avant que le quinquina fût connu.

On

On doit éviter de compliquer la baſe autant qu'il eſt poſſible : les remedes en deviennent moins dégoutans & plus faciles à prendre.

L'adjuvant ou *auxiliaire*, ſe nomme auſſi *ſtimulant*, lorſqu'on l'emploie dans les formules des médicamens 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 dégouté.

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 vûes 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 ſavoneux, & 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 pas exact, parceque l'alkali détruit une partie de la vertu du médicament, au point que quinze grains de jalap mêlés avec quelques grains de ſel alkali purgent moins que huit grains de ce même jalap, auquel on n'a point mêlé de ce ſel ; il n'y a que la portion

de jalap qui n'a point éré 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 médicamens, 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 excipiens ſont l'eau, le vin, l'eau-de-vie, l'eſprit de vin, le vinaigre, &c. Les excipens d'intermede ſont le jaune d'œuf, les mucilages, &c. par leſquels on parvient à unir l'huile à l'eau.

Voici un exemple de formule, qui, quoique ſimple, contient les différens membres dont nous venons de parler.

Potion purgative.

℞ Caſſe en bâtons, ℥iv. . . . . *Baſe.*
Senné, ʒij. . . . . *Auxiliaire.*
Racines de grande ſcrophulaire, ʒj. *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 ſenné 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 ſenné: enfin l'eau eſt l'excipient qui ſe charge de toutes les parties extractives qu'elle peut diſſoudre. On peut, ſi l'on veut, ajouter après que la potion eſt paſſée, quelques aromates pour donner une odeur agréable, comme, par exemple, de l'eſprit de citron, de l'eau de canelle ou de l'eau de fleurs d'orange, &c.

Regles générales qu'on doit obſerver pour formuler exactement.

On doit écrire liſiblement & diſtinctement; mettre les noms de chaque drogue les uns au-deſſous des autres, & toujours à la ligne; & ne mettre jamais pluſieurs drogues dans la même ligne: on ne doit point mettre les noms propres des ſubſtances par abréviations, mais ſeulement les 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 faciendi* ou la façon de préparer le médicament doit faire un alinea. Enfin, le *ſignetur*, ou

la façon de preſcrire comment le Malade fera uſage du remede, doit former encore un alinea: l'un & l'autre doivent être placés au bas de la formule & vis-à-vis 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 allons donner éclairciront ce que nous avons dit.

Des eſpeces.

On nomme *eſpece* 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 médicamens ſont magiſtraux & officinaux : la Pharmacopée de Paris n'en preſcrit aucun.

Eſpeces vulnéraires, ou herbes vulnéraires, connues ſous le nom de vulnéraires de Suiſſe.

℞. Véronique, ... ℥iv.
Sanicle, Bugle, } *aa* . . . ℥ij.
Hypericum, . . . ℥iv.
Pervenche, Lierre terreſtre, Chardon béni, Scordium, Aigremoine, Betoine, Mille feuille, Scolopendre, } *aa* . . . . . ℥ij.
Fleurs de Pieds de Chat, de Tuſſilage, } *aa* . . . . . ℥iv.

Coupés & inciſés ſelon l'art.

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

Especes toniques.

℞. Feuilles de Méliſſe, ... ℥vi.
Sommités de Gallium-luteum, . . . ℥ix.
Fleurs de Bétoine, de Tilleul, } *aa* . . . . . ℥ij
Racines de Valeriane-major, Bardane, Patience ſauvage, Régliſſe, Guimauve, Polipode, } *aa* . . ℥iij.
Feuilles de Scolopendre,

Coupés & inciſés ſuivant l'art.

On fait uſage de ces eſpeces comme des précédentes.

Eſpeces pectorales.

℞. Capillaires de Canada, ... ℥iv.
Feuilles de Scolopendre, ... ℥ij.
Fleurs de Tuſſilage, de Pied-de-chat, de Milpertuis, } *aa* . . . . . ℥iß.

Coupés & inciſés ſuivant l'art.

On prend l'infuſion de ces eſpeces comme les précédentes.

Remarques.

Les eſpeces ſont très commodes pour le malade, parcequ'elles ſont des collections d'herbes, & d'au-

tres 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. Ils 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 des 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 ſéches, des matieres animales, comme la corne de cerf, le caſtoreum, &c. mais jamais de matieres liquides ni de 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 ingrédiens inégalement, parceque les ſubſtances moins diviſées, ſont celles qui ſe préſentent d'abord ſous les doigts de la perſonne qui veut faire l'infuſion, & il ne reſte ſur la fin, que les ſubſtances qui ſont plus menues. C'eſt par cette raiſon que les poudres ne doivent pas entrer dans les eſpeces.

Lorſque les racines qu'on fait entrer dans les eſpeces ſont groſſes, on les coupe par tranches, & ces tranches en trois ou quatre morceaux, ſuivant la largeur de leur diametre. Les larges feuilles des plantes doivent être coupées auſſi menu que le ſont les plus petites feuilles des autres plantes, ou que le ſont les ſemences.

On concaſſe les gommes & les réſines qui ne peuvent être coupées ; mais on doit obſerver de ne jamais faire entrer dans les eſpeces, aucunes ſubſtances concaſſées, ſinon celles qui ne peuvent abſolument ſe couper, comme ſont les gommes & les réſines ; parceque les matieres que l'on concaſſe prennent une forme à-peu-près ronde, qui empêche que les doigts puiſſent les ſaiſir dans les mêmes proportions que les autres drogues qui entrent dans les eſpeces.

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 boetes 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 médicamens.

Les infuſions ſont des médicamens liquides qui ſe font à froid ou à l'aide d'une douce chaleur, mais jamais par ébullition. (1) Les principaux véhicules (2) 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 : (à l'article des médicamens ex-

(1) Silvius, pag. 218 & ſuivantes.

(2) On nomme véhicule, ou menſtrue, une liqueur quelconque capable de diſſoudre en entier, ou d'extraire ſeulement, certaines ſubſtances des corps.

ternes, 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, nous ne parlerons pour le préſent, que des infuſions 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 camédris, le ſcordium, les fleurs de camomille, le ſaffran, les fleurs des plantes inodores, telles que celles de mauve, de guimauve, &c. doivent être infuſées comme le thé. On verſe un poiçon 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 réfroidie, 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 déterminer les proportions de l'eau, ſur celles des plantes qu'on fait infuſer; cela dépend de la quantité des principes dont on veut que les infuſions ſoient chargées. Il ſuffit de déterminer la quantité qu'on veut qu'il en reſte, parceque les plantes d'ailleurs s'en imbibent d'une plus ou moins grande quantité 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 légerement; ſans quoi une portion du parenchyme

le plus délicat des herbes, paſſe avec la liqueur, trouble les infuſions, & les rend plus dégoutantes à prendre ſans qu'elles ſoient plus efficaces (1). On peut enfermer dans un nouet de linge les ſubſtances qu'on fait infuſer; par ce moyen on s'évite la peine de paſſer les infuſions.

Lorſque les ſubſtances ſont groſſes, dures, & ligneuſes, comme les bois, les écorces, & certaines racines, on les coupe ou on les concaſſe, en ayant ſoin d'en ſéparer la poudre qui s'eſt formée pendant leur diviſion. On fait infuſer ces ſubſtances beaucoup plus long-tems: ſouvent cette infuſion eſt préliminaire; elle ſe fait pour amollir celles qu'on doit ſoumettre à la décoction. Lorſque les ſubſtances 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 ſirops 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 & extraire les ſubſtances actives des corps, dans un véhicule approprié à l'intention qu'on veut remplir (2). 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.

(1) Silvius, pag. 224.
(2) Silvius, pag. 252 & ſuiv.
Lemery, Pharmacopée, pag. 68 & 69.

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'excipiens pour les décoctions, 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 ſubſtances qu'on y ſoumet ſont plus dures & plus compactes, comme par exemple la ſquine, le gayac, 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 antiſcorbutiques, &c. parceque c'eſt dans les principes volatils que réſide la plus grande vertu de ces ſubſtances. 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 réfroidie. On nomme alors ces médicamens, *infuſions-décoctions.*

Regles générales qu'on doit obſerver en faiſant une décoction compoſée de ſubſtances de différentes natures (1).

On commence par faire bouillir les ſubſtances

(1) Silvius, *ibid.* Lemery, *ibid.*

qui ſont dures & ſéches, telles que l'orge, les raclures d'ivoire ou de corne de cerf, les bois, les racines ſéches qui ſont ligneuſes; on y met enſuite les racines récentes, comme celles de chicorée, 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, graines, ou écorces, ſuivant ce qu'ils ſont; on met enſuite les herbes inodores hachées groſſiérement, & d'abord celles qui ſont ſéches, enſuite celles qui ſont vertes; on continue par 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, antiſcorbutiques, & toutes les eſpeces de capillaires, coupées groſſiérement, les ſemences odorantes qu'on a concaſſées, la canelle, le ſantal citrin, le faſſafras, la réglisſe, &c. On couvre le vaiſſeau: & lorſque la décoction eſt entierement réfroidie, on la paſſe avec expreſſion; on la laiſſe dépoſer afin de ſéparer les *féces* qui on 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 modele, pour faire remarquer l'ordre qu'on doit obſerver dans les décoctions beaucoup moins compoſées, & dans leſquelles cependant on fait entrer des ſubſtances de différentes natures.

Lorſqu'on fait entrer, dans les décoctions, des ſubſtances animales qui ne contiennent rien de volatil, comme du veau, un poulet, des viperes, &c.

On doit les mettre au commencement de la décoction, afin qu'elles aient le tems de cuire. Lorſque ce ſont des écreviſſes ou toute autre matiere animale facile à cuire, & qui fournit en cuiſant quelques matieres volatiles, on les met après les avoir concaſſées avec les ſubſtances de l'infuſion.

En général, on ne doit pas faire bouillir trop longtems les ſubſtances qu'on ſoumet à la décoction, parceque les principes que fourniſſent les végétaux pendant leur infuſion ou par une légere décoction, ſont différens de ceux qu'on obtient par une forte ébullition. Dans le premier cas l'eau eſt chargée des 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, par le mouvement de l'ébullition & par la chaleur, d'une maniere ſinguliere avec les ſubſtances qui s'étoient d'abord délayées dans l'eau, ils embarraſſent ou détruiſent leurs vertus conſidérablement, comme nous le verrons par les exemples ſuivans. C'eſt ce que Silvius a très bien remarqué (1). Il recommande par cette raiſon, de faire bouillir longtems 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 longtems 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 longtems, à

(1) Silvius, pag. 265.

cauſe de la ſubſtance terreſtre qui ſe diſſout en quelque maniere dans la décoction. Il en eſt de même de la rhubarbe (1)..

J'ai remarqué la même choſe à l'égard du ſenné, & de ſes follicules; l'un & l'autre fourniſſent par infuſion, ou par une légere ébullition, tous leurs principes extractifs & purgatifs; & par une forte ébullition, ces ſubſtances rendent un mucilage fort épais, très dégoutant pour le malade; ce mucilage embarraſſe ou détruit tellement la vertu purgative, que ces fortes décoctions ne purgent preſque point.

Lorſqu'on fait entrer des racines bulbeuſes dans les décoctions, on doit les mettre un peu avant les fleurs, il ſuffit qu'elles prennent quelques bouillons.

Toutes les eſpeces de capillaire, quoique plantes ligneuſes, ne doivent point bouillir, ou du moins que quelques minutes, parcequ'ils fourniſſent facilement leur ſubſtance dans les infuſions, & qu'ils donnent une odeur agréable qui ſe diſſiperoit pendant l'ébullition (2).

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 (3). C'eſt par rapport à cela, qu'on prépare par infuſion, les huiles des fleurs qui ont de l'odeur, comme nous le dirons dans ſon lieu.

La réglisſe a une ſaveur ſucrée très agréable (4); elle fournit par infuſion à froid ou à chaud, une boiſſon douce, & qui n'a point d'amertume; mais

(1) Silvius, pag. 264 & 269.
(2) Silvius, pag. 268.
(3) *Ibid.* p. 266.
(4) Silvius, p. 265.

lorſqu'on la fait bouillir, elle fournit une décoction âcre & amere, ſur-tout lorſque 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 (2). 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 faut les délayer dans les décoctions, lorſqu'elles ſont preſqu'entiérement réfroidies, 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 dégoutantes : cela doit ſe faire avant que de les verſer ſur les aromates. Faiſons préſentement l'application de ce que nous venons d'avancer à une tiſanne moins compoſée.

Tiſanne antiſcorbutique.

℞. Racines de Raifort ſauvage, ... ℥ß.
Feuilles récentes de Cochlearia, de Creſſon d'eau, } *aa.* . . . ℥j.
Eau bouillante, ... ℔j.
Faites ſelon l'art.

(1) Voyez à l'extrait de régliſſe, ce que nous diſons de celui fait de l'infuſion de cette racine, & de celui qui eſt fait avec la décoction de cette même racine.

(2) Silvius, pag. 263 & 269.

Remarques.

Après avoir nettoyé les herbes & la racine de raifort, on coupe les herbes en trois ou quatre portions, & les racines par tranches : on les met dans une petite cucurbire d'étain : on verſe par deſſus l'eau bouillante : on bouche exactement le vaiſſeau, & lorſque le tout eſt réfroidi, on paſſe la liqueur au travers d'une étamine, ſans exprimer le marc. Cette tiſanne ſe trouve chargée 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 : on verſe cette décoction ſur une pareille quantité des mêmes ingrédiens.

Des Vins médicinaux.

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 les ingrédiens avec le ſuc des raiſins nouvellement exprimé, & qu'on fait fermenter enſemble ; mais la fermentation dont le propre eſt de changer la nature du moût, change auſſi celle des drogues qu'on y ſoumet, au point que les purgatifs les plus violens 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 preſqu'entiérement. Il ſemble que la nature en faiſant fermenter des corps de nature différente, tend 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, en prenant pour exemple celui de Kinkina.

℞. Kinkina 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, en 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 entierement pleines.

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, parceque le vin contient un principe ſpi-

rituex

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.

Quelques Pharmacopées preſcrivent de faire digérer les vins dans des vaiſſeaux à une douce chaleur, ſous prétexte d'extraire plus de principes diſſolubles dans le vin ; 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. Cette obſervation néanmoins ne doit s'entendre que pour les vins officinaux, qui doivent ſe conſerver un certain tems ; mais à l'égard de ceux qu'on preſcrit à meſure qu'on en a beſoin, on a recours à la chaleur du bain marie, parceque le malade ne peut attendre la longueur d'une infuſion à froid.

On ne doit jamais faire entrer dans la compoſition des vins officinaux que des ſubſtances ſeches, du moins que très peu de celles qui ſont récentes, à cauſe de l'humidité qu'elles fourniſſent qui affoiblit le vin & le fait gâter promptement. C'eſt à quoi on a eu grande attention dans la Pharmacopée de Paris. Il n'en eſt pas de même des vins magiſtraux, comme ils ne ſont faits que pour durer un certain tems, on peut y faire entrer les ſubſtances récentes.

Les plantes antiſcorbutiques doivent être employées récentes, pour les raiſons que nous avons dites ailleurs. L'humidité 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, & doi-

vent être préparés par infusion à froid, lorsqu'on en a le tems & la commodité.

On emploie le vin blanc, le vin rouge, les vins de liqueur pour la préparation des vins médicinaux. Le vin de kinkina fait avec du vin rouge perd sa couleur au bout d'un certain tems ; il y a lieu de présumer que c'est le principe astringent du kinkina qui précipite la couleur du vin, comme le fait celui de la noix de galle, & celui de toutes les substances de même nature.

Vin émétique.

℞. Foie d'Antimoine, ... ℥iv.
Vin blanc, ... ℔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 de l'employer, & on le conserve sur son marc.

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 n'en différe pas beaucoup, & qui se prépare 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 le vin blanc ordinaire, & qui n'eſt employé que dans les lavemens âcres & très actifs. Les effets de ce vin ſont plus violens lorſqu'on l'emploie trouble, que lorſqu'il eſt parfaitement clair : on le fait entrer dans les lavemens dans ces deux états ; c'eſt au Médecin qui l'ordonne, d'avoir une attention ſinguliere de ne pas oublier de marquer ſur ſa formule l'état où il veut qu'on l'emploie, afin de ne pas mettre l'Apothicaire dans le cas de faire contre ſon intention.

Il vaudroit beaucoup mieux préparer le vin émétique en diſſolvant du tartre émétique dans du vin blanc ordinaire, ou dans du vin d'Eſpagne, les effets de ce vin ſeroient beaucoup plus ſûrs.

Laudanum liquide de Sydenham.

℞. Opium,		℥ij.
Safran,		℥j.
Canelle, Gérofles,	} *aa.*	ʒj.
Vin d'Eſpagne,		℔j.

On coupe menu l'opium & le ſafran : on concaſſe les géroſles & la canelle : on met toutes ces ſubſtances dans un matras avec le vin d'Eſpagne : on bouche le matras avec de la veſſie mouillée qu'on aſſujettit avec du fil : on fait digérer ce 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 tems, 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 ordinaires, il n'eſt pas non plus ſuſceptible de s'aigrir avec la même facilité.

Des Teintures, des Elixirs, des Baumes ſpiritueux, & des Quinteſſences.

Les teintures, les elixirs, les quinteſſences, & les baumes ſpiritueux, ne ſont qu'une ſeule & même choſe, malgré la différence de leurs dénominations. Ces préparations ſont toujours des teintures de ſubſtances végétales, animales & minérales, faites par le moyen de l'eau-de-vie ou de l'eſprit-de-vin. Ces teintures ſont ou ſimples, ou compoſées, ce qui nous oblige à en faire deux articles ſéparés. Afin de ne rien changer dans les noms, nous conſerverons les dénominations particulieres ſous leſquelles pluſieurs de ces médicamens ſont connus, comme baume du Commandeur, quinteſſence d'abſinte, &c.

Des Teintures ſimples.

Les teintures 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 *d'eſſentia*, ainſi il eſt bon de faire 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 ſubſtances dans le regne végétal & dans le regne animal qui ne ſe laiſſent ſenſiblement attaquer par l'eſprit-de-vin, & qui ne forment avec lui des teintures ou des diſſolutions plus ou moins chargées de principes dont les uns ſont réſineux, huileux & analogues à la portion de liqueur ſpiritueuſe & inflammable; 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 tous 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 d'une 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 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'étoit 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 que les bitumes, qui fourniroient quelques ſubſtances 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 ; nous allons prendre un exemple de teinture ſimple.

Teinture d'Abſinthe.

℞. Sommités d'abſinthe ſéches, . . . ℥ß.
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, en 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 pourroient faire caſſer le vaiſſeau ſans cette légere ouverture.

On prépare de la même maniere toutes les teintures ſimples.

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. Lorſqu'on les prépare à froid, il faut continuer l'infuſion pendant douze ou quinze jours, & quelquefois davantage, à proportion que la ſubſtance fournit plus difficilement ſa teinture dans l'eſprit-de-vin. Il convient encore que le vaiſſeau ſoit parfaitement bouché, parcequ'il n'y a pas de raréfaction à craindre.

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 légerement : cela eſt même néceſſaire pour certaines teintures.

L'eſprit-de-vin eſt le diſſolvant des ſubſtances huileuſes & réſineuſes de preſque tous les corps qu'on lui préſente ; mais il diſſout en même-tems 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. Ainſi il faut avoir recours à d'autres menſtrues, ſi l'on veut ajouter quelqu'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, lorſ-

qu'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 plûpart de ces teintures ſont employées par gouttes dans les potions magiſtrales ; & elles préſentent, en les mêlant dans les 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 Meque, 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 la ſurface de ces potions, 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 mollaſſes, telles que le galbanum, le ſagapenum, la gomme ammoniac, l'aſſafœtida, 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 ſirop qui eſt preſcrit.

Les ſubſtances réſineuſes ſéches & friables, telles que ſont le benjoin, le maſtich en larmes, &c. ſe diſſolvent entierement dans l'eſprit-de-vin, & forment des teintures qui ne ſe réduiſent pas en grumeaux, lorſqu'on les mêle dans les potions aqueuſes : la ſubſtance réſineuſe ſe précipite à la vérité, mais elle demeure ſuſpendue en poudre dans les potions dans leſquelles on fait entrer ces ſubſtances.

Ces potions doivent être données froides, parceque ſi on les faiſoit chauffer, la réſine ſe grumeleroit.

La teinture de ſuccin eſt ordinairement d'une legere 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 porphire, 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 entierement 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 plûpart 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 gayac, 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, parceque les teintures qu'elles fourniſſent dans l'eſprit-de-vin, ne blanchiſſent jamais lorſqu'on les mêle avec de l'eau : telles ſont celles de polipode, d'hypericum, 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 de pluſieurs fleurs, qu'on ne peut obtenir par la diſtillation, comme ſont celles de tubereuſe, de jaſmin, &c. On met ces fleurs récentes dans une bouteille, avec une ſuffiſante quantité d'eſprit-de-vin : on les laiſſe digerer 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 moderée au bain-marie : c'eſt ce que l'on nomme eſprit de jaſmin ou de tubereuſe.

On peut, au lieu d'eſprit-de-vin, employer des eaux ſpiritueuſes compoſées, pour préparer les teintures des drogues ſimples, comme l'eau de méliſſe compoſée, l'eau impériale de Bellegarde, &c. la Médecine peut tirer de grands avantages de ces mélanges.

On emploie encore dans la Médecine la teinture de myrrhe, & celle d'ambre gris qu'on prépare avec l'eau de Rabel en place d'eſprit-de-vin.

Il réſulte de tout ce que nous avons dit ſur les teintures, que l'eſprit-de-vin eſt bien le diſſolvant des ſubſtances huileuſes & réſineuſes des mixtes ; mais qu'il ſe charge, par l'intermede de ſon phlegme, d'une certaine quantité de parties gommeuſes & extractives de ces mêmes mixtes. 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 plûpart 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 inſuffiſans pour 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 mixtes, ſans toucher en aucune maniere aux autres principes.

J'ai publié le canevas de mes expériences dans ma diſſertation ſur l'éther (1). Ces expériences n'ont paru ridicules qu'à M. Rouelle : je répondrai à l'article des réſines, aux objections qu'il lui a plu de me faire.

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,

(1) Pag. 150 & ſuiv.

les fleurs, mêmes 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, Racines de Zedoire, Fleurs de Soufre,	*aa.*	℥ij.
Aloès ſucotrin, Theriaque,	*aa.*	℥j.
Rhubarbe,		℥vi.
Racine de Gentiane,		℥ß.
Safran Gatinois,		℥ij.
Eau-de-vie,		℔ij.
Sucre,		℥iv.

On coupe l'agaric, la rhubarbe & le ſafran : on concaſſe les racines de zedoire, l'aloès & la gentiane : on met toutes ces ſubſtances dans un matras, avec les fleurs de ſoufre, la thériaque & l'eau-de-vie : on fait digérer ce mélange au bain de ſable pendant pluſieurs jours, en ayant ſoin d'agiter le vaiſſeau de tems-en-tems : alors on y ajoute le ſucre ; lorſqu'il eſt diſſous on paſſe la liqueur avec expreſſion, on la laiſſe dépoſer pendant quelques jours, & on la tire par inclination lorſqu'elle eſt parfaitement éclaircie.

Le ſucre qu'on fait entrer dans ce mélange, eſt afin de corriger la trop grande amertume de l'aloès : ce baume eſt purgatif & ſtomachique.

Eſſence Cephalique ou Bonferme.

℞. Noix Muſcade, Gérofles,	} *aa.*	ʒß
Fleurs de Grenades, Canelle,	} *aa.*	ʒiij.
Eau-de-vie,		℥viij.

On concaſſe toutes ces ſubſtances : on les met dans un matras avec l'eau-de-vie : on fait digérer le mélange au bain de ſable pendant huit ou dix jours. Alors on le paſſe avec forte expreſſion : on filtre la liqueur au travers d'un papier gris, & on la conſerve dans une bouteille bien bouchée.

Cette eſſence s'emploie pour les maux de tête, & pour les coups de tête : on en met un peu dans le creux de la main qu'on reſpire par le nez : elle occaſionne ſouvent l'évacuation du ſang caillé, lorſqu'il s'en trouve à la proximité des narines. On lui a donné le nom de bonferme, parceque lorſqu'on l'emploie, il faut la reſpirer le plus fort qu'il eſt poſſible.

Gouttes ameres.

℞. Féves de S. Ignace,	℔j.
Huile de Tartre, *par défaillance*,	ʒij.
Criſtaux de Suie,	ϑj.
Eſprit-de-vin,	℔ij.

On rape groſſierement les féves de S. Ignace : on les met dans un matras avec les autres ingrédiens : on fait digérer ce mélange à une chaleur douce, au bain de ſable, pendant huit ou quinze

jours : on paſſe avec expreſſion : on filtre la liqueur, & on la conſerve dans une bouteille.

Cette teinture eſt un puiſſant remede pour appaiſer les coliques d'eſtomach : 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 féves de S. Ignace, une pareille quantité de noix vomiques rapées groſſierement ; il paroît qu'elles ont les mêmes vertus, & elles produiſent les mêmes effets : ces ſubſtances ſont de violens purgatifs chauds & ameres, qui operent de bons effets, lorſqu'ils ſont adminiſtrés en petites doſes, comme nous le preſcrivons ici pour l'uſage de cette teinture. Lorſqu'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 article.

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

ailleurs (1) : la ſuie produit à-peu-près le même effet.

Elixir Theriacal.

℞. Eau de Méliſſe compoſée,		℔j.
Eſprit volatil huileux aromatique, Thériaque,	*aa.*	℥iiß.
Sucre,		℥j.
Lilium de Paracelſe, Eau de Canelle orgée,	*aa.*	℥iß.

On met toutes ces choſes enſemble dans un matras : on les fait digérer à la chaleur du Soleil pendant cinq à ſix jours, en ayant ſoin d'agiter le vaiſſeau pluſieurs fois par jour : alors on laiſſe dépoſer le mélange, & on décante la liqueur que l'on conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

Elixir Antiaſthmatique de Boerhaave.

℞. Racines d'Azarum,		gr. xviij.
Calamus Aromaticus, Enula-Campana,	*aa.*	℥j.
Iris de Florence,		℥ß.
Réglisse,		℥iß.
Semences d'Anis,		℥ß.
Camphre,		gr. vj.
Eſprit-de-vin rectifié,		℥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 du

(1) Pag. 193.

quel

quel tems on passe avec expression : on filtre la liqueur, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Teinture de Corail.

℞. Corail rouge pulvérisé, Suc de Berberis, } *aa.* . . . . . ℔ij.
Esprit-de-vin rectifié, ... ℥xij.

On met le corail rouge dans un grand matras : on verse par-dessus le suc de berberis : on fait digérer ce mélange au bain de sable, jusqu'à ce que le suc de berberis soit entierement saturé de corail : on agite le matras de tems-en-tems : on met ensuite le mélange 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 mélange, jusqu'à ce que l'esprit de vin ait acquis une belle couleur rouge : on filtre la teinture au travers d'un papier gris, & on la garde dans une boûteille.

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 pardessus les bords, sur-tout si l'on emploïe du corail réduit en poudre subtile; parcequ'alors la dissolution se feroit encore avec plus de rapidité. Il résulte de ce mélange un sel végétal à base terreuse, qui est susceptible de former des cristaux : on 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 mélange, eſt celle que fournit la matiere extractive du ſuc de berberis : le corail ne fournit aucune teinture dans l'eſprit-de-vin, ſoit devant, ſoit après ſa combinaiſon avec le ſuc de berberis. L'eſprit-de-vin tient néanmoins en diſſolution une petite quantité du ſel végétal à baſe terreuſe.

On peut, après que la teinture eſt faite, diſſoudre dans l'eau le marc qui reſte, le filtrer, & le mettre criſtalliſer : on obtiendra des criſtaux de ſel de corail.

Elixir Stomachique de Stougthon.

℞. Sommités de grande Abſinthe ſéche, de Camedris, Racines de Gentiane, Ecorces d'Orange amere, } *aa.* ℥vi.
de Caſcarille, ... ℥j.
Rhubarbe, ... ℥ß.
Aloès, ... ℥j.
Eſprit-de-vin rectifié, ... ℔ij.

On prépare cette teinture de la même maniere que nous l'avons dit pour les autres.

Elixir de Vitriol de Minſicht.

℞. Racines de Galanga, Calamus Aromaticus, } *aa.* . . . . . ℥ß.
Fleurs de Camomille Romaine, Sommités fleuries de Sauge, d'Abſinthe, de Menthe crepue, } *aa.* . . . ℥ij.

Gérofles, ...		
Canelle, ...		
Cubebes, ...	*aa.*	ʒiß.
Noix Muſcade, . .		
Gingembre, . . .		
Bois d'Aloès,		
Ecorces de Citron,	*aa.*	ʒß.
Sucre blanc, ...		℥iß.
Huile de Vitriol, ...		ʒiv.
Eſprit-de-vin, ...		℔j.

On pulvériſe groſſierement toutes les ſubſtances qui peuvent ſe pulvériſer : on les met dans un matras avec quatre onces d'eſprit-de-vin, afin d'en imbiber les poudres. Alors on ajoute l'acide vitriolique : on fait digérer ce mélange pendant quelques heures, & on met enſuite le reſte de l'eſprit-de-vin. On fait digérer de nouveau pendant cinq à ſix jours : on laiſſe dépoſer la teinture : on la décante & on la conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

REMARQUES.

L'acide vitriolique qu'on fait entrer dans cette teinture, attaque les principes huileux des ſubſtances, il les réduit dans un état charbonneux. L'eſprit-de-vin qu'on met d'abord, eſt afin de modérer la trop grande action de cet acide ſur les ingrédiens. Quelques Pharmacopées recommandent de faire digérer ce premier mélange pendant deux ou trois jours ; mais j'ai remarqué que ce tems étoit trop long : les ſubſtances ſouffrent trop d'altération de la part de l'acide ; il ſuffit de les laiſſer digéret, même à froid, l'eſpace de deux ou trois heures, & ajouter enſuite la totalité de l'eſprit-de-vin.

Teinture d'Abſinthe compoſée, ou Quinteſſence d'Abſinthe.

℞. Feuilles d'Abſinthe major, minor,	} *aa.* . . .	℥iij.
Sommités de petite centaurée,	. .	℥ij.
Gérofles,	. . . . .	℥ß.
Canelle,	. . . . .	℥j.
Sucre,	. . . . .	℥ij.
Eſprit-de-vin,	. . . . .	℥v.

On coupe menu les feuilles & ſommités des plantes, on concaſſe le gérofle, la canelle & le ſucre, on met toutes ces ſubſtances dans un matras, & on les fait digérer avec l'eſprit-de-vin, pendant trois ou quatre jours; on paſſe avec expreſſion, on filtre la teinture au travers d'un papier gris, & on la conſerve dans une bouteille.

Elixir de Propriété.

℞. Teinture de Myrrhe,	. . . . .	℥iv.
de Safran, d'Aloès,	} *aa.*	℥iij.

On mêle ces trois teintures, & on les conſerve dans une bouteille. Si on ſoumet ce mélange à la diſtillation au bain-marie, on obtient une liqueur ſpiritueuſe, claire, ſans couleur, que l'on nomme *élixir de propriété blanc.* On ramaſſe la 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 mélange des trois teintures, on forme ce que l'on nomme *élixir de propriété acide.*

Gouttes Anodines d'Angleterre.

℞. Ecorces de Saſſafras, } *aa.* . . . . . ℥j.
Racines d'Azarum, }
Sel volatil de Corne de Cerf rectifié, . ʒj
Bois d'Aloès, ... ℥ß.
Opium, ... ʒiij.
Eſprit-de-vin, ... ℔j.

On concaſſe toutes ces matieres, on les met dans un matras avec l'eſprit-de-vin, on bouche le matras exactement, & on fait digérer à froid pendant trente ou quarante jours, ou au bain de ſable pendant cinq à ſix jours, lorſqu'on ne peut attendre le tems de la digeſtion à froid.

Gouttes Cephaliques d'Angleterre.

℞. Eſprit volatil de Soie crue, rectifié, . . ℥iv.
Huile eſſentielle de Lavande, ... ʒj.
Eſprit-de-vin rectifié, ... ʒiv.

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'akali 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 crever les vaiſſeaux.

Eſprit Volatil Huileux & Aromatique de Silvius.

℞. Ecorces récentes de citrons, d'Oranges, } *aa.* . . . ℥vi.

Vanille, Macis, } *aa.* . . . . . ℥ij.
Gérofles, ... ℥ß.
Canelle, ... ℥j.
Sel Ammoniac, ... ℥iv.

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

Eau de Canelle ſimple, Eſprit-de-vin rectifié, } *aa.* . . . . . ℥iv.

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

Sel de Tartre, ... ℥iv.

On adapte à la cornue, un balon percé d'un petit trou ; on le lute exactement, on diſtille au bain-marie, & on conſerve la liqueur qui en provient.

Remarques.

Le produit de cette opération, eſt un alkali volatil mêlé d'eſprit-de-vin, & chargé des ſubſtances aromatiques des matieres qu'on a ſoumiſes à la diſtillation : l'alkali volatil eſt le produit de la décom-

position du sel ammoniac, par l'alkali fixe. Si l'on supprime de cette recette l'eau de canelle, on obtient beaucoup de sel volatil concret, on le nomme *sel volatil huileux aromatique de Silvius.*

On doit faire cette opération dans une cornue de large ouverture, parceque le sel volatil qui se sublime dans le commencement de l'opération, pourroit s'engager dans le col de la cornue s'il étoit étroit, & le faire casser avec danger : on débouche le petit trou de tems en tems, pour faciliter l'évacuation & la condensation des vapeurs trop dilatées.

Teinture d'Or, ou Or potable.

℞. Or pur, ... ℥ß.
Eau Régale, ... ℥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, ... ℥j.

On agite le mélange, & aussitôt l'or quitte son dissolvant pour s'unir à l'huile essentielle qui devient d'une belle couleur jaune : on décante cette huile qui surnage la liqueur acide : on la met dans un matras & l'on verse par-dessus,

Esprit-de-vin rectifié, ... ℥xv.

On fait digérer ce mélange pendant quelques heures au bain de sable, & on sert cette teinture dans un flacon de cristal, bouché aussi de cristal.

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 parconſéquent, 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 plûpart de ces teintures d'or, ſont d'une couleur jaune orangée; elles laiſſent précipiter quelque tems après, une grande partie de l'or ſous le brillant métallique: elles ſont très peu acides.

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, & digérée pendant longtems, afin d'adoucir par l'huile de l'eſprit-de vin, la vertu corroſive de l'acide; voici comme elles ſe font.

On fait diſſoudre un gros d'or dans quatre onces d'eau régale, on le précipite par l'alkali fixe, on lave le précipité, on le fait diſſoudre enſuite dans deux onces d'acide nitreux; on mêle cette diſſolution avec trente-deux onces d'eſprit-de-vin, on fait digérer ce mélange dans un matras, pendant quelques mois à la chaleur du ſoleil; alors on ſoumet le mélange à la diſtillation, pour tirer environ quatre onces de liqueur ſpiritueuſe qu'on met à part. L'Auteur la vend ſous le nom *de gouttes d'or blanches*; mais cette dénomination eſt abſolument impropre, puiſque cette liqueur ne tient aucune portion d'or en diſſolution. D'ailleurs, ce métal eſt

trop fixe pour s'élever pendant la diſtillation de l'eſprit-de-vin. On diſtribue ce qui reſte dans la cornue par petits flacons de deux gros, c'eſt ce que l'on nomme *gouttes d'or du Général de la Motte.*

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 ſeul; 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 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'en expliquerai la cauſe dans une autre occaſion, & nous verrons qu'elle ne vient pas du nitre ammoniacal, comme les Chymiſtes le prétendent. Quoi qu'il en ſoit, ces deux précipités d'or, ſont également diſſolubles dans l'acide nitreux, & également bons pour la préparation de cette teinture.

La digeſtion qu'on fait de la diſſolution d'or, dans l'acide nitreux mêlé avec l'eſprit-de-vin, eſt afin de combiner cet acide, & d'adoucir ſa vertu

corroſive, par les principes huileux de l'eſprit-de-vin. La diſtillation ſert même à accélérer cette combinaiſon, parceque l'eſprit-de-vin qui paſſe, eſt moins huileux que celui qui reſte dans le vaiſſeau diſtillatoire; l'acide nitreux perd preſque toute ſa propriété acide, parcequ'il ſe combine facilement avec les matieres phlogiſtiques & huileuſes. Si l'on faiſoit cette teinture avec une diſſolution d'or dans l'eau régale, l'acide marin de ce diſſolvant ne ſe combineroit pas ſuffiſamment avec ces mêmes principes huileux, & la teinture conſerveroit toujours une ſaveur acide.

Il entre, comme on voit, une bien petite quantité d'or dans cette teinture, puiſque deux cens 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 liv. la bouteille, ce qui fait 2264 liv. pour environ 24 liv. de dépenſe; de quoi taxeroit-on un Apoticaire qui vendroit un remede auſſi cher? J'ai examiné une bouteille de gouttes d'or, que j'ai envoyé chercher chez Madame la Générale de la Motte; cette liqueur eſt diſtribuée dans des bouteilles très épaiſſes, bouchées avec du liége, & jamais avec des bouchons de criſtal. Elle a une belle couleur de diſſolution d'or, & une très foible odeur d'éther nitreux; elle a une ſaveur metallique 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,

(1) Faite par l'eſprit-de-vin.

comme une diſſolution de fer qu'on mêle avec de la noix de galle. Elle ſe mêle parfaitement avec l'eau ſans la troubler, & ſans laiſſer ſurnager de globules huileux, comme font la plûpart 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'une poudre brune, & non 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, parcequ'ils ne contenoient point de fer, ni mes acides n'on plus, du moins ces derniers n'en contenoient 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 connoissoient pas vraisemblablement l'odeur de l'éther nitreux, puisqu'ils l'ont confondue avec celle de l'éther vitriolique. L'odeur d'éther nitreux qu'on reconnoît dans cette teinture, lui vient d'une petite quantité d'éther nitreux qui se forme pendant la digestion.

Baume du Commandeur.

℞. Racines séches d'Angélique de Bohême concassées, ... ℥ß.
Fleurs séches d'Hypericum, ... ℥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 le matras, & on ajoute les substances suivantes qu'on a concassées :

Myrrhe,
Oliban,
Aloès, } *aa.* . . . . . ℥ß.

(1) Pag. 157.

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 cocques, . . .	℥j.
Ambre gris, ſi l'on veut, . . .	gr. vi.

On fait digérer de nouveau pendant un jour, ou juſqu'à ce que ces ſubſtances ſoient entierement 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 appelle *baume du Commandeur de Permes.*

REMARQUES.

Les fleurs d'hypericum, & les racines d'angélique, fourniſſent beaucoup moins de ſubſtance dans l'eſprit-de-vin, que les autres drogues. La myrrhe, l'oliban, & l'aloès ſont des gommes réſines, qui ne ſe diſſolvent qu'en partie, dans l'eſprit-de-vin. 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-tems, 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 diſſolveroit une moindre quantité des 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 plûpart 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.

Ceux qui préparent le baume du Commandeur pour les Droguiſtes, ſont fort ſujets à ſubſtituer le ſtorax liquide, au ſtorax calamithe, parceque cette derniere réſine eſt infiniment plus chere ; cette tromperie eſt difficile à reconnoître, pour ceux qui n'ont que peu de connoiſſances ſur ces différentes drogues.

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-tems que les réſines ſéches. 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, parceque la ſubſtance réſineuſe qu'elles contiennent, ſe trouve en quelque maniere défendue de l'action de l'eſprit-de-vin, par la ſubſtance gommeuſe. Nous choiſirons pour exemple de ces teintures, celle de gomme lacque, dans laquelle entre en même-tems un eſprit-de-vin déja chargé des principes d'autres ſubſtances.

Teinture de Gomme Lacque.

℞. Gomme Lacque en grains, ... ℥j.
Alun calciné, ... ℥j.
Eſprit ardent de Cochlearia, ... ℥viij.

On triture enſemble la gomme lacque & l'alun qu'on a auparavant pulvériſés ſéparément : on expoſe le mélange pendant vingt-quatre heures, dans un endroit humide, afin que l'alun en attirant un peu l'humidité de l'air, puiſſe agir ſur la gomme lacque. On met ce mélange dans un matras : on verſe par-deſſus l'eſprit de cochlearia : 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.

Remarques.

Les diſpenſaires qui donnent la préparation de cette teinture, ne preſcrivent point de laiſſer macérer d'abord le mélange de la gomme lacque & 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 lacque, il la diſpoſe à fournir une teinture plus chargée, & en beaucoup moins de tems ; ce qui n'eſt pas indifférent, à cauſe de la volatilité des principes de l'eſprit de cochlearia. D'ailleurs, lorſque l'eſprit de cochlearia 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-cochlearia, n'en tirent qu'une teinture qui n'eſt

pas plus colorée que lorſqu'on n'a pas employé d'alun.

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. Ces deux préparations ſont le lilium de Paracelſe, & celle qu'on appelle 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.

Lilium de Paracelſe, ou Teinture des Métaux.

℞. Régule d'Antimoine Martial, Cuivreux, d'Etain, } *aa.* . . ℥iv,

Nitre, Tartre, } *aa.* . . . . . ℔j. ℥ij.

On pulvériſe les trois régules (1) : on les mêle

(1) Dans l'Ouvrage ſur la Chymie, que j'ai annoncé, je dirai ce que c'eſt que ces régules.

avec

avec le nitre & le tartre qu'on a pulvériſé : on projette le mélange dans un creuſet qu'on a fait rougir. Lorſque toute la matiere eſt entrée dans le creuſet, on la pouſſe à la fonte : on la coule dans un mortier de fer qu'on a fait chauffer auparavant : on pulvériſe groſſierement 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 le mélange au bain de ſable pendant pluſieurs jours, ou juſqu'à ce que l'eſprit-de-vin ait acquis une couleur rouge bien foncée.

Remarques.

La teinture de ſel de tartre & le lilium de Paracelſe, 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 communes à l'une & à l'autre.

Pendant la fuſion des métaux, le nitre & le tartre s'alkaliſent mutuellement : une portion des ſubſtances métalliques ſe calcine, ſe combine avec l'alkali fixe, & en augmente la cauſticité conſidérablement. Ce ſel, pendant la digeſtion, agit ſingulierement 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 puiſſamment ſur les principes huileux de l'eſprit-de-vin. Il brûle & rotit 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 fixe, il ſe forme par ce moyen une plus grande quantité de cette eſpece de ſavon, dans la préparation du lilium : c'eſt par cette raiſon qu'il eſt beaucoup plus coloré que la teinture de ſel de tartre. Les terres abſorbantes ou calcaires, réduites en chaux, augmentent encore davantage 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'alkali réſous en liqueur, au lieu de ſe diſſoudre dans l'eſprit-de-vin, qui ne s'en colore que peu, ou même point du tout, tandis que la liqueur alkaline qui ſe trouve ſous l'eſprit-de-vin, eſt d'une belle couleur rouge très foncée.

L'acide de l'eſprit-de-vin en ſe combinant avec l'alkali fixe forme un ſel neutre, que Boerhaave compare à la terre foliée de tartre ; mais je ferai voir dans mon traité de Chymie que ce ſel en diffère eſſentiellement par pluſieurs propriétés. Quelque tems après que le lilium & la teinture de ſel

de tartre ſont faits, on remarque que cette eſpece de ſel criſtalliſe au fond des bouteilles ; la matiere ſavoneuſe dont nous avons parlé ſe précipite en même-tems ſous la forme d'un dépôt rougeâtre qui forme autour des bouteilles un enduit de la même couleur ; l'eſprit-de-vin néanmoins en conſerve toujours une petite quantité en diſſolution ; ce que l'on remarque par la couleur qu'il retient, quelque vieilles que ſoient ces teintures.

L'eſprit-de-vin, même le mieux rectifié, retient en outre une portion de ſel alkali fixe, que ſes principes huileux volatiliſent & changent en alkali volatil. C'eſt ce qu'on apperçoit facilement par celui qu'on fait digérer long-tems ſur du ſel de tartre, & qu'on fait diſtiller enſuite : on lui reconnoît des propriétés alkalines. Cette obſervation, que j'ai conſtatée par de nouvelles expériences, a été niée par M. Rouelle ; peut-être n'a-t-il pas remarqué la même choſe : ces expériences ſont délicates, & demandent un obſervateur exact & intelligent.

Teinture de Mars tartariſée.

C'eſt un ſel déliqueſcent à baze 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 ſirop liquide. On ajoute à cette teinture une once d'eſprit-de-vin, afin de l'empêcher de moiſir, & pour la pouvoir conſerver.

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 criſtalliſation.

M. Rouelle prétend qu'en employant deux parties de fer ſur huit de crême de tartre, il obtient des criſtaux d'un ſel neutre compoſé du tartre & du fer ; mais ce qui l'a induit en erreur, eſt la couleur rouſſe des criſtaux, & de n'avoir pas ſu diſtinguer l'eau de la diſſolution, d'avec celle de la criſtalliſation (1).

1°. Les criſtaux qu'on obtient d'un pareil mêlange, ne ſont rien autre choſe que de la crême de tartre qui étoit ſurabondante au fer, & qui n'a pu ſe combiner, parcequ'il n'y avoit pas une aſſez grande quantité de fer ; ces criſtaux ont d'ailleurs toutes les propriétés de la 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 la-

(1) Voyez ce que j'ai dit ſur la criſtalliſation des ſels dans les Journaux de Médecine pour les mois de Septembre & Octobre 1760, Février & Avril 1761.

mes des criſtaux, ſans être combinée avec eux ; puiſqu'on peut leur ôter cette couleur par le lavage dans l'eau, & par l'imbibition dans le papier gris, ſans rien déranger de la forme & de la groſſeur des criſtaux ; parceque la matiere qui colore ces criſtaux ne fait pas partie de l'eau de la criſtalliſation.

Teinture de Mars de Ludovic.

On fait bouillir enſemble, dans une livre ou deux 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, en 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 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.

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.

Un homme de mauvaiſe foi 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 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 legere 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, comme on l'a démontré dans une réponſe au Mémoire. 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 teinture, 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.

(1) Gazette de Médecine, tom. 2, pag. 113.

Des Teintures faites par l'Ether vitriolique.

Les teintures qu'on prépare avec l'éther vitriolique, ſont d'un uſage encore peu fréquent, parceque vraiſemblablement leurs propriétés ne ſont pas encore bien connues. On n'emploie quant à préſent que celle de ſuccin & celle de caſtor. La maniere de les préparer, eſt la même que celles qu'on fait par l'eſprit de-vin; avec cette différence ſeulement, qu'on ne doit avoir recours à aucune chaleur pour les préparer, parceque l'éther eſt très volatil, & que d'ailleurs il diſſout promptement, & même à froid, les ſubſtances ſur leſquelles il a de l'action. On peut employer pluſieurs drogues pour en tirer la teinture en même tems, & faire des teintures compoſées; ce ſont de nouveaux médicamens 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 ſavoneux; mais lorſqu'il eſt mal rectifié, & qu'il contient de l'acide ſulphureux volatil, ou de l'eau ſurabondante à ſa mixtion, alors il agit comme l'eſprit-de-vin ſur la plupart des corps qu'on lui preſente; 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 ré-

ſines 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 extrait 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 qu'on a ſéparées des mixtes. Les ſubſtances dont on tire les extraits ſont du regne végétal & du regne animal. Le regne minéral ne fournit aucun extrait qui ſoit d'uſage dans la Pharmacie : ce n'eſt pas qu'on ne puiſſe en tirer de pluſieurs ſubſtances de ce regne, c'eſt ſeulement parceque leurs propriétés ne ſont pas connues, ou que celles qui ſont connues ne ſont pas convenables aux différentes vûes 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 différens menſtrues pour les préparer. On peut, par rapport à leurs propriétés particulieres, en diſtinguer de quatre eſpeces différentes : ſavoir,

Les extraits gommeux ou mucilagineux,
gommeux & réſineux,
ſavoneux ; & 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 réfroidiſſant, comme ſont ceux qu'on tire de la graine de lin, de la ſemence de pſillium, 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 plûpart des végétaux qui fourniſſent dans l'eau en même-tems de la gomme & de la réſine; tels que ſont ceux du jalap, de la caſcarille, du kinkina, des baies de geniévre, &c.

Les extraits ſavoneux 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 bugloſſe, de chicorée ſauvage, &c.

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.

On peut, par rapport aux véhicules qu'on emploie pour préparer les extraits, les conſidérer ſous trois points de vûes généraux : ſavoir,

Les extraits dont l'eau eſt le véhicule :

Les extraits qu'on prépare avec le vin :

Enfin, les réſines qu'on prépare avec l'eſprit-de-vin, ou avec l'éther.

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 : ces extraits portent différens noms, qui viennent, ou de leurs propriétés, ou des ſubſtances d'où ils ſont tirés, comme *rob*, *ſapa*, *défructuum*, *extrait* ou *gelée*. Toutes ces dénominations ont été données par les anciens, & ne ſignifient qu'une ſeule & même choſe ; auſſi on les confond ordinairement : cependant on a conſervé le nom de rob à la plûpart des extraits des ſucs de fruits, comme à ceux de ſureau, d'yeble, 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 plûpart des robs des anciens étoient mêlés avec du miel, comme on le remarque dans toutes les anciennes Pharmacopées ; mais à préſent on le retranche de toutes ces préparations.

Par *ſapa*, on entend ſeulement le moût ou le ſuc des raiſins cuit à la même conſiſtance. On voit par cette définition que le ſapa eſt un rob : celui de raiſin eſt vulgairement connu ſous le nom de *raiſiné*.

Par *défructuum*, on entend le même ſuc des raiſins, duquel on a fait évaporer ſeulement la troiſieme partie de l'humidité. Ce défructuum 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 *gelée*, 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 plus 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-tems.

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, dont l'eau eſt le véhicule.

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 ſerre dans un pot pour le conſerver.

On prépare de la même maniere les robs de groſeilles, de berberis, d'yebles, de coings, de mûres, & généralement tous les extraits des ſucs dépurés, comme ſont ceux de bourrache, de bugloſſe, de parietaire, d'ortie griéche, de cigüe, &c.

Nous remarquerons cependant que l'extrait de cigüe dont on fait uſage depuis quelques années, doit être fait avec le ſuc de cette plante qu'on n'a point clarifié ; du moins c'eſt de cette maniere que M. Storck, Médecin de Vienne, preſcrit de le préparer, afin que toute la fécule reſte compriſe dans l'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 ſéches ; 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 coction de ces mêmes ſubſtances dans l'eau : ce ſont ces extraits que nous allons examiner d'abord.

Des Extraits qu'on prépare par décoction, en prenant pour exemple celui de ſenné.

On prend la quantité que l'on veut de ſenné : 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 refait 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 procéde pour le reſte de la même maniere que nous l'avons dit précédemment pour les autres extraits.

On prépare de même tous les extraits des ſubſtances ſéches, tels que ſont ceux des racines de gentiane, d'ellébore noire, de polypode, de rhubarbe; ainſi que les extraits mucilagineux de graine de lin, de pſillium, de racines de guimauve, de racines de conſoude, &c. On ne doit point clarifier au blanc d'œufs les décoctions des ſubſtances qui fourniſſent des extraits gommeux réſineux, parceque la clarification emporte une très grande quantité de la réſine de ces décoctions, telles que ſont celles jalap, de kinkina, de chacrille, & pluſieurs autres : on ſe contente de les paſſer ſeulement au blanchet, tandis que ces décoctions ſont chaudes, afin de ſéparer les parties terreuſes qui ont paſſé au travers du linge, en exprimant les marcs. Si on paſſoit ces décoctions, lorſqu'elles ſont froides, la ſubſtance réſineuſe s'attacheroit au blanchet, & empêcheroit la décoction de paſſer. D'ailleurs les extraits ſeroient privés, en grande partie, de la ſubſtance réſineuſe des mixtes, ce qui ſeroit un inconvénient, parceque tout ce que l'eau peut tenir ſuſpendu, doit reſter dans ces extraits.

Les décoctions des ſubſtances qui fourniſſent des extraits réſineux ſont troubles & blanchâtres.

Il y a d'autres ſubſtances 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 faire bouillir, & 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 maniere differente de 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 tiéde ſeulement ſi l'on opere en hiver : on agite le tout 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 tiéde, afin d'emporter toutes les parties extractives : on la laiſſe égouter : 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 entierement 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 : au reſte, il ſe donne au poids d'une once comme cette pulpe, & purge comme elle, à cette doſe.

Lorſqu'on prépare cet extrait, il convient de faire choix de la caſſe la plus récente ; celle qui a fermenté & qui a été racommodée par les Droguiſtes, comme nous l'avons dit dans l'article de la falſification, fournit un extrait qui n'eſt preſque point purgatif, parceque la fermentation a changé la nature des principes de la caſſe.

Quelques perſones préparent cet extrait en faiſant bouillir la caſſe dans de l'eau à pluſieurs repriſes, après l'avoir concaſſée ; mais cette méthode doit être rejettée. Les bâtons de caſſe, en bouillant, fourniſſent un extrait d'une ſaveur âcre & ſtiptique ; 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 puis encore citer un exemple de ſubſtance, qui quoique tirée d'un purgatif très violent, ne purge cependant point du tout : les amandes des pepins de coloquinte ne ſont ni ameres ni purgatives, quoique la chair poſſede émi-

nemment 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.

Les tamarins nous ſont envoyés ſans ſiliques; ils ne contiennent rien qu'il faille concaſſer : à l'exception de cela, on prépare l'extrait de ces fruits de la même maniere que celui de caſſe. Cet extrait eſt très mucilagineux, & le ſel eſſentiel s'en ſépare pendant qu'on le prépare : c'eſt par cette raiſon qu'on lui préfere la pulpe préparée, comme nous l'avons dit précédemment.

Afin de donner le plus de connoiſſance qu'il nous ſera 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'aloès & le cachou, qui ſont eux-mêmes de véritables extraits qui ont été préparés chez les étrangers, 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 les envoie en pains orbiculaires de différentes groſſeurs, qu'on envelope 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 Thébes, & qui ſe trouve preſcrit dans les formules,

formules ſous le nom *d'Opium Thébaïcum ;* mais il en vient préſentement d'auſſi bon de pluſieurs autres endroits, comme d'Egypte, & de Turquie. On doit le choiſir compact, 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 volume 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 d'Opium ordinaire, ou Laudanum.

L'opium eſt compoſé d'à peu-près parties égales d'extrait gommeux & de réſine. Il paroît que juſqu'à préſent on a mal connu la nature des principes qui conſtituent les vertus ſomniferes & calmantes, que l'opium poſſede éminemment pardeſſus tous les autres médicamens de même vertu.

Toutes les Pharmacopées recommandent, pour préparer l'extrait d'opium, de n'employer que la quantité d'eau qui eſt néceſſaire pour le liquéfier ſeulement & pour pouvoir paſſer ſa ſolution au travers d'un linge, & de ne point faire bouillir cette ſubſtance, 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 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 changemens ou les combinaiſons qu'elles éprouvent dans les différentes élaborations qu'on leur fait ſubir, ſur tout dans celles 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 il entre différens 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. 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 raproche 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 différens aromates; d'autres par des préparations particulieres, comme la torréfaction, &c. Mais comme on ne trouve dans les différens 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 entierement 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 M. Homberg. 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 demie-heure. On passe la décoction avec forte expression; on

refait bouillir le marc dans de nouvelle eau, encore une fois ou deux, juſqu'à ce qu'il ſoit épuiſé. On mêle toutes les liqueurs; on les paſſe au travers d'un blanchet, & on les réduit par l'évaporation, environ à ſix pintes. On met cette liqueur dans une cucurbite d'étain, ſuffiſamment grande; on la place ſur un bain de ſable; on échauffe le vaiſſeau, & on entretient le feu toute la journée, pendant environ ſix mois, ou bien pendant trois mois jour & nuit. On a ſoin de gratter de tems en tems, 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. Le 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 tems de la digeſtion, il s'évapore environ cent trente à cent quarante pintes d'eau. Lorſque la digeſtion eſt finie, & que la liqueur eſt réfroidie, 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 juſqu'en conſiſtance d'extrait ſuffiſamment ſolide, pour pouvoir en former des pilules.

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 décompo-

ſition de l'opium. L'huile eſſentielle de l'opium a une conſiſtance à-peu-près ſemblable à celle du beurre à demi figé ; elle n'eſt point volatile dans cet état, du moins j'ai remarqué qu'elle ne s'élevoit point par la diſtillation, comme les huiles eſſentielles qu'on tire des autres végétaux, mais néanmoins 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 réfroidiſſement, une pellicule graſſe, réſineuſe, qui poiſſe les doigts comme la térébenthine. Elle a à-peu-près l'épaiſſeur d'une piece de vingt-quatre ſols, & 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 ſeparent les dernieres d'avec la ſubſtance gommeuſe ; ces nuages huileux ne paroiſſent plus, que lorſque la liqueur eſt chaude, au lieu que précédemment ils paroiſſoient à froid comme à chaud. La ſubſtance réſineuſe de l'opium perd en même-tems ſa fluidité, elle ſe ſépare de la partie gommeuſe, elle ſe deſſéche de plus en plus, & elle ſe décompoſe entierement. Cette réſine, dans les commencemens, s'attache au fond du vaiſſeau lorſqu'il vient à réfroidir pendant la nuit, mais elle s'en détache facilement lorſqu'on le réchauffe ; elle conſerve longtems ſa forme de réſine ; elle ſe ramollit par la chaleur : elle eſt très friable & ſe réduit en poudre auſſitôt

qu'elle eſt froide ; ſa friabilité eſt d'autant plus grande, que la digeſtion eſt plus avancée, mais ſur les derniers tems elle ne s'attache plus ; elle reſte en poudre, ſes parties ne peuvent plus s'aglutiner ni ſe réunir en maſſe, parcequ'elle eſt entierement 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 narcotique ; puiſqu'à meſure que ces principes ſe ſéparent, l'opium perd de plus en plus ſon odeur virulente, nauſéabonde & ſa vertu narcotique, & ne conſerve que celle de calmer. Il n'occaſionne plus les délires que l'opium pur produit le plus ſouvent.

Enfin lorſque la digeſtion eſt finie, la liqueur n'a aucune odeur qui approche de celle de l'opium ; celle qu'elle a reſſemble à celle des extraits des plantes inodores à demi cuits.

Il eſt aſſez indifférent que la liqueur bouille pendant la digeſtion, pourvû 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'abrége d'environ deux mois.

On peut, ſi l'on veut, ſéparer le dépot 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 réfroidiſſement, du jour au lendemain, une aſſez grande quantité de ſel ſalino terreux légerement roux, qui eſt figuré à-peu-près comme le ſel ſédatif & parmi lequel ſe trouvent des criſtaux en petites aiguilles : je n'ai retiré qu'un gros de ce ſel, de quatre

livres d'opium, quoique j'euſſe pû en tirer davantage.

Ayant eu la curioſité de peſer tous les produits des quatre livres d'opium que j'ai employées, j'ai eu les réſultats ſuivans : ſavoir,

Marc reſté dans le linge, & parfaitement ſec, ...	1 liv.	1 once.	
Réſine qui s'eſt précipitée pendant la digeſtion, . .		12	
Extrait épaiſſi en conſiſtance propre à former des pilules, ...	1	15	
Sel eſſentiel d'opium, . . .			1 gros.
	3	12	1
Subſtances volatiles qui ſe ſont diſſipées, ...		3	7
	4 liv.		

J'ai fait un grand nombre de fois cette préparation, & 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 tems différens.

	Doſe d'opium.		Extr. obtenu.			Digeſtion.
	liv.	onc.	liv.	onc.	gros.	mois.
Le 6 Mars 1749, . .	2		0	11	4	4
Le 8 Juillet 1749, . .	2	8	1	1		5
Le 24 Nov. 1749, . .	3		1	8		2
Le 16 Janv. 1750, . .	5		2	3		4
Le 24 Sept. 1750, . .	4		1	15		4
Le 1 Mars 1761, . .	3					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 longtems; & enfin que celui qui avoit digéré cinq mois & même six, étoit meilleur à tous égards.

Examen succinct des différens Dépôts séparés de l'Opium.

Le marc resté sur le linge après la décoction de l'opium, étoit un mélange 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 différens; c'est comme nous l'avons dit, la résine de l'opium décomposée. Une portion est en poudre séche & friable: cette portion est celle qui s'est précipitée la premiere; elle est entierement 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 mouvemens convulsifs de l'estomach, & de vomissemens 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 tems à

en prendre juſqu'à ſix grains. Elle n'éprouvoit qu'un très foible ſoulagement de ce remede ; ſouvent même il augmentoit les vomiſſemens & les convulſions, qui la réduiſoient dans de fâcheux états. Le Médecin eſſaya de lui faire prendre de l'extrait d'opium préparé par digeſtion, dont elle éprouva d'excellens 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, parceque la petite quantité qu'on avoit de celui qui étoit préparé par la digeſtion, s'étoit trouvé 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 Sidhenam, & différentes teintures d'opium, parcequ'il s'étoit apperçu qu'il n'y avoit que l'opium qui pouvoit la calmer. D'autrefois 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 eſperoit que l'alkali fixe formeroit un ſavon avec l'huile narcotique de l'opium, & qu'il en diminueroit les mauvaiſes qualités. Enfin on lui fit prendre de l'extrait de têtes de pavots blancs, croyant qu'il n'auroit pas les mêmes inconvéniens que l'opium ; mais les vomiſſemens qu'il occaſionna étoient auſſi violens 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 pour éprouver les différentes préparations d'opium qu'on lui adminiſtroit, & elle n'a éprouvé de ſoulagement & de guériſon que par l'uſage de l'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 importans que celui-ci. Les triſtes effets que la Malade a éprouvés des moindres changemens 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'Aloès.

L'aloès eſt le ſuc épaiſſi d'une plante qui porte le même nom. Il y a trois ſortes d'aloès, le ſucotrin,

l'hépatique & le cabalin. L'aloès ſucotrin eſt le plus beau & le meilleur. Le cabalin n'eſt employé que pour les chevaux. C'eſt l'aloès hépatique dont on fait le plus grand uſage dans la Pharmacie, pour faire cet extrait.

On prend la quantité que l'on veut d'aloès. 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.

Remarques ſur tous les Extraits dont nous avons parlé juſqu'à préſent.

La plûpart 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-tems 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 mixtes, 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 pré-

paration des extraits, pour conſerver l'union de ces ſubſtances hétérogenes, qui doivent reſter en totalité dans la plûpart des extraits. Ces précautions ſont de ne point faire bouillir les liqueurs, pendant qu'on les épaiſſit, dumoins celles qui contiennent beaucoup de ſubſtance réſineuſe en diſſolution; telles ſont toutes les décoctions de la plûpart des plantes aromatiques, celle de kinkina, de chagrille, &c. Sans quoi, leur ſubſtance reſineuſe 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 vû 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'aloès, avec la plus petite quantité d'eau qu'il eſt poſſible, & de faire évaporer le ſurperflu de la liqueur au bain-marie; parceque l'aloès contient un grande quantité de réſine, dont la plus grande partie ſe ſépare pour le 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 plûpart des végétaux, comme de l'opium, à qui 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-tems 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 parconſéquent ſont plus ou mois décompoſables au même

degré de chaleur. On remarque auſſi, qu'après quelque tems d'ébullition, il ſe forme à la ſurface de la plûpart 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 kinkina; 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 tems de ſe décompoſer entierement.

L'extrait de genièvre nous fournira de nouvelles preuves de cette théorie. Les baies de genièvre contiennent beaucoup d'huile eſſentielle : lorſqu'on les fait bouillir fortement dans l'eau, on fait diſſiper toute l'huile eſſentielle qui peut ſe volatiliſer à ce degré de chaleur; il ne reſte que le *caput mortuum* de cette huile : c'eſt une ſubſtance réſineuſe qui a à-peu-près la conſiſtance de la térébenthine; elle reſte ſuſpendue dans la décoction qu'elle rend laiteuſe; elle s'attache aux mains & elle les poiſſe comme 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 deſſéche de plus en plus la ſubſtance réſineuſe; mais comme elle ſe décompoſe moins promptement que la plûpart de celles 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 cuite; & on remarque quelque tems après qu'elle ſe ſépare de la partie extractive : elle forme une infinité de grumeaux dans l'extrait, on le nomme alors *extrait*

grumelé. Tous ces inconvéniens n'arrivent point lorſqu'on prépare les extraits au bain-marie, parceque la chaleur de ce bain n'eſt pas ſuffiſamment forte pour décompoſer les réſines.

On m'objectera peut être, que ſi ces phénomenes ſont généraux pour toutes les ſubſtances qui fourniſſent des extraits gommeux & réſineux, il doit s'en ſuivre qu'on devroit obtenir des huiles eſſentielles de toutes ces ſubſtances, en faiſant leurs décoctions dans un alambic, ſur-tout des plantes récentes inodores, & c'eſt ce qui n'arrive point.

Il eſt facile de répondre à cette objection : 1°. on ſait que la plûpart des réſines ſéches 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 plûpart des ſubſtances dont nous parlons, ſe trouvent à-peu près dans le même degré de ſiccité. Elles ne doivent pas par conſéquent fournir d'huile eſſentielle qui ſoit apparente, parceque celle qu'elles fourniſſent eſt prodigieuſement ténue, & elle ſe diſſout dans l'eau avec laquelle elle diſtille, comme cela arrive aux plantes liliacées qui ont beaucoup d'odeur, & qui ne fourniſſent pas d'huile eſſentielle apparente, par la même raiſon. 2°. Les plantes fraîches inodores, telles que ſont la morelle, le violier, &c. ne rendent point d'huile eſſentielle, quoiqu'elles contiennent beaucoup de réſine ; parcequ'apparemment l'huile eſſentielle de ces végétaux s'eſt diſſipée à meſure qu'elle s'eſt formée dans les végétaux mêmes. Ils ne conſervent que la ſubſtance réſineuſe qu'on peut regarder comme le caput mortuum des huiles eſſentielles ; & par conſéquent ces plantes, quoique contenant un

principe réſineux (1), ne doivent point fournir d'huile eſſentielle par la diſtillation.

Lorſqu'on prépare les extraits des plantes qui contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, telles que ſont l'oſeille, la bourrache, la bugloſſe, la fumeterre, le chardon bénit, &c. on remarque qu'une partie de leurs ſels eſſentiels s'attache au fond du vaiſſeau, à meſure que la liqueur ſe concentre ; ils forment des incruſtations qui ſe détachent difficilement. On doit deſſécher ces extraits au bain-marie, ſans quoi cette pellicule brûle au fond du vaiſſeau, & leur communique une odeur empireumatique.

Ces extraits attirent puiſſamment l'humidité de l'air, & ſe réſolvent même en liqueur ſirupeuſe, 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 thim, du romarin, &c., & de quelques fleurs, comme celle de ſafran & de camomille, dont l'odeur eſt fort tenace. Ces extraits conſervent beaucoup d'odeur de leurs ſubſtances. A l'égard des plantes aromatiques dont l'extrait ne retient point l'odeur, il convient d'ajouter ſur la fin de leur cuite un peu d'huile eſſentielle & d'eau diſtillée des mêmes plantes. L'huile eſſentielle ſur-tout nourrit & ramollit la ſubſtance réſineuſe qui s'eſt deſſéchée, & l'empêche de ſe ſéparer par le tems.

Les extraits ſe conſervent pluſieurs années en

(1) Comme je le démontrerai à l'article des réſines.

bon état, ſans ſouffrir aucune altération, lorſqu'ils ont été bien préparés : cependant la chaleur les fait fermenter un peu ; ils ſe gonflent conſidérablement pendant les grandes chaleurs de l'Eté.

Ceux qui ſont ſujets à cet inconvénient, ſont ceux qui ont été mal filtrés, & qui contiennent un peu de fécules, 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 pénétre alors de tous côtés, & les fait moiſir. Quelques perſonnes, pour remédier à cet inconvénient, mêlent à ces derniers extraits quelques cuillerées d'eau de-vie ou d'eſprit-de-vin, lorſqu'ils ſont cuits & à demi réfroidis.

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 très fermenteſcible, n'eſt ſujet à aucun inconvénient : il ſe conſerve parfaitement comme les autres extraits.

La plûpart 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 areca. Ce fruit croît ſur une eſpece de palmier, ſur

ſur les Côtes maritimes des Indes Orientales : c'eſt à M. de Juſſieu de l'Académie Royale des Sciences, que nous ſommes redevables de l'Hiſtoire Naturelle du Cachou, & de la maniere dont on le prépare dans le Pays.

On coupe par tranches les ſemences du fruit de l'areca, lorſqu'elles ſont vertes : on les fait macérer long-tems 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 tems après qu'il eſt réfroidi : on le caſſe par morceaux & 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 mélange de differents extraits tirés de pluſieurs végétaux ſéparément. Mais ces variétés du cachou viennent des differens dégrés de maturité des fruits & de la chaleur plus ou moins forte qu'on lui a fait éprouver ſur la fin de ſa cuite, qui varie ſuivant l'intelligence de l'Ouvrier.

On doit choiſir le cachou en morceaux bruns, couleur de maron un peu foncé, d'une légere amertume mêlée d'un peu d'aſtriction, ſe fondant entierement dans la bouche, & laiſſant un inſtant après une ſaveur déſagréable, 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 de la maniere ſuivante : c'eſt ce que l'on nomme extrait de cachou.

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 entierement 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.

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 réfroidir, elle ſe trouble, & elle ſe réduit tout en un *magma* de couleur de rouille de fer, à-peu-près ſemblable à ceux qu'on trouve dans les marcs d'eaux minérales ferrugineuſes. Ce magma ſe diſſout complettement 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 réfroidiſſement 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 n'attire point l'humidité de l'air comme la plûpart des autres extraits.

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'hypocyſtis, & 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.

Le ſuc d'acacia vrai, eſt le ſuc exprimé 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 ſtiptique, & 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.

Le ſuc d'hypocyſtis, eſt l'extrait du fruit d'une plante que l'on nomme ciſtes : 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.

Le ſuc de regliſſe eſt l'extrait d'une racine 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'agglutinent 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, parcequ'il en a toujours; mais elle vient, comme nous le verrons bientôt, de ce que cet extrait a été mal prépaté.

Des Extraits ſecs connus ſous le nom de Sels Eſſentiels préparés ſuivant la méthode de M. le Comte de la Garaye.

Les extraits qu'on peut préparer ſoi-même, & dont nous avons parlé juſqu'à préſent ſont mous, parcequ'on leur conſerve une partie du véhicule qui a ſervi à les préparer. Ceux dont nous allons nous entretenir ſont parfaitement ſecs, & ſont préparés d'une 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 dans un volume qui a pour titre *Chymie hydraulique*. Il faiſoit ſes 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-tems, ce qui accéleroit 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-tems avant ſa mort, quoiqu'il l'eût beaucoup préconiſée. Nous prendrons pour exemple de la préparation de ces extraits, celui du kinkina.

Extrait Sec de Kinkina.

On prend deux onces de kinkina concaſſé : on le met dans une bouteille avec quatre pintes d'eau froide, on le laiſſe en infuſion pendant deux jours, en ayant ſoin d'agiter la bouteille pluſieurs fois par jour. Au bout de ce tems 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 réfroidir, on la filtre de nouveau, on la partage ſur trois ou quatre aſſiettes de fayence, & 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, parceque cet extrait attire l'humidité de l'air, & qu'il ſe réunit en maſſe, lorſqu'il n'a pas été enfermé ſéchement.

On prépare de la même maniere tous les extraits ſecs des végétaux.

Remarques.

C'eſt ici l'occaſion de démontrer complettement 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 kinkina fournit dans l'eau froide toutes ſes ſubſtances 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 arrive préciſément la même choſe, lorſqu'on vient à faire évaporer l'infuſion de kinkina, quelque modérée que ſoit la chaleur qu'on emploie pour cela; la ſubſtance réſineuſe qui étoit diſſoute ſouffre une coction, elle ſe décompoſe en partie, elle forme le dépôt dont nous avons parlé. C'eſt pour qu'il s'en ſépare le moins qu'il eſt poſſible, que nous avons recommandé de ne point faire bouillir la liqueur pendant ſon évaporation, parceque cette matiere réſineuſe eſt auſſi efficace que la partie gommeuſe du kinkina.

En lavant le dépôt qui s'eſt formé pendant l'éva-

poration de l'infuſion du kinkina, on enleve tout ce qu'il contient de diſſoluble dans l'eau. Ce qui réſte eſt la réſine du kinkina ſous deux états différens ; 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 tems de ſe décompoſer. L'autre portion 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 legere & ſans vertu.

On doit ſentir préſentement l'erreur où ſont ceux qui preſcrivent de faire bouillir une once de kinkina dans trois chopines d'eau réduites à une pinte pour les apozêmes fébrifuges. M. Rouelle trouve que cette quantité d'eau n'eſt pas ſuffiſante : en blâmant cette méthode, il recommande de faire bouillir une once de kinkina 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 kinkina ſe décompoſe facilement, & qu'elle ſe ſépare de la liqueur. Ces ſortes d'apozêmes ſont plus dégoutans qu'ils ne ſont efficaces ; l'infuſion à froid ſuffit pour enlever au kinkina tout ce qu'il contient d'efficace, comme je m'en ſuis aſſuré par l'expérience ſuivante.

J'ai fait bouillir dans ſuffiſante quantité d'eau, vingt-cinq livres de kinkina que j'avois épuiſé par des infuſions ſucceſſives dans 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 tems d'attendre la longueur d'une infuſion, lorſqu'il eſt néceſſaire de lui faire prendre un apozême fébrifuge ? Dans ces circonſtances, il convient de faire bouillir le kinkina ſeulement un inſtant : on doit être aſſuré que l'eau ſera chargée de tous les principes du kinkina, & l'apozême alors ne contiendra que peu ou point de réſine décompoſée.

La légere fermentation qu'éprouve le kinkina, 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 dégré de chaleur qu'on fait éprouver à la liqueur pour la faire évaporer. Ces phénomenes n'ont lieu dans les tems froids, qu'après trois ou quatre jours d'infuſion, & même quelquefois après un tems plus long, ſur-tout lorſque le thermometre eſt près de la congélation.

Les extraits ſecs préparés ſuivant la méthode de M. le Comte de Garaye, ſont tous en petites écailles brillantes, tranſparentes, mais de couleurs différentes ſuivant les mixtes d'où on les tire. 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 fayence : ce qui eſt bien démontré.

L'extrait ſec de kinkina, eſt d'une couleur rouge pâle, ou d'une couleur d'hyacinte 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 ſéparée éprouve un dégré de chaleur ſuffiſant ſur la fin de l'évaporation, elle ſe liquefie 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 l'eau, & qu'on filtre la liqueur; il reſte preſque la moitié de ſa ſubſtance ſur le filtre qui ne peut ſe diſſoudre dans l'eau.

On ne devroit jamais employer l'extrait ſec de kinkina que vendent les Droguiſtes, ce n'eſt le plus ſouvent que l'extrait ſec de pluſieurs ſubſtances végétales qu'ils croient fébrifuges, & qu'ils vendent pour ſel eſſentiel de kinkina. On trouve encore chez les Droguiſtes une eſpece d'extrait ſec de kinkina, qui eſt d'un beau noir brillant, & qui reſſemble au charbon des plumes; c'eſt un extrait qui a été brûlé, & qui eſt abſolument ſans vertus: ce ſont les Diſtillateurs d'eau forte qui préparent ces eſpeces d'extraits, & qui en fourniſſent les Droguiſtes.

Examinons préſentement quelques autres extraits

préparés de la même maniere que celui de kinkina.

Le ſenné fournit 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 ſenné paroît contenir beaucoup moins de réſine que le kinkina, & celle qu'il contient eſt en même-tems 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 ſenné 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 tems eſt un peu humide. Cette remarque eſt générale pour tous les extraits ſecs qu'on prépare avec les ſucs dépurés des végétaux, qui fourniſſent des extraits plus gommeux que réſineux, & qui contiennent en même-tems beaucoup de ſel eſſentiel.

La réglisſe, comme nous l'avons déja dit, fournit, par des infuſions ſucceſſives dans l'eau, deux ſortes de ſubſtances, qui, quoique de même nature, ont cependant des propriétés différentes. La premiere infuſion de cette racine fournit 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 foncé, & d'une ſaveur infiniment moins agréable que le précédent. Enfin en continuant d'épuiſer cette même racine par l'ébullition, on n'obtient de la décoction qu'un extrait noir, de ſaveur âcre, dans lequel on diſtingue à peine la ſaveur de la réglisſe ; parceque ce dernier eſt privé

des ſubſtances douces, ſucrées, qu'on en a ſéparées précédemment. 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 avec 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 faire 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, qui attire puiſſamment l'humidité de l'air, & qui reſte mêlée, & fait partie de l'extrait du mixte. D'ailleurs ſi on les deſſéchoit complettement, on auroit beaucoup de peine à les conſerver dans cet état de ſiccité. On emploie aſſez indifféremment le vin rouge ou le vin blanc pour les préparer. Nous allons dire ici quelque choſe de ces ſortes d'extraits, parceque pluſieurs entrent dans la compoſition des pilules de Staahl dont nous parlerons dans 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 ſavoneux. 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.

Des Extraits réſineux préparés avec les liqueurs ſpiritueuſes & inflammables;

Ou des Réſines proprement dites.

En faiſant la diſtinction des différens ſucs des végétaux (1), 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 végétaux. Les réſines qui vont nous occupper, ſont abſolument de même nature que celles dont nous avons parlé; mais elles ſont mêlées, diſperſées & même tellement combinées avec les autres ſubſtances, comme nous l'avons vu à l'article des extraits, qu'il faut de néceſſité avoir recours à des moyens chymiques pour les avoir 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 de ces réſines; mais nous avons fait remarquer auſſi que le phlegme qu'il contient, diſſout en même-tems un peu de matieres extractives des corps qu'on lui préſente : c'eſt ce qui nous reſte à démontrer.

On tire les réſines des ſubſtances par l'intermede de l'eſprit-de-vin, & par celui de l'éther. Nous allons examiner d'abord celles qu'on prépare

(1) Pag. 87.

par l'eſprit-de-vin ; & nous parlerons enſuite de celles qu'on prépare par l'éther, pour en faire la comparaiſon avec les premieres.

Réſine de Jalap tirée avec de l'eſprit-de-vin.

On prend la quantité que l'on veut de jalap concaſſé : on en tire la teinture, comme nous l'avons dit précédemment, par le moyen de ſix ou huit fois ſon poids d'eſprit-de-vin très rectifié. On épuiſe le jalap de ſa réſine en le faiſant digérer encore deux ou trois fois dans de nouvel eſprit-de-vin, mais avec de moindres quantités. On mêle toutes ces teintures : on les filtre au travers d'un papier gris : on les ſoumet à la diſtillation au bain-marie, pour enlever à cette teinture la moitié ou les trois quarts de l'eſprit-de-vin qu'elle contient.

Alors on mêle la teinture concentrée avec vingt ou trente fois ſon volume d'eau filtrée ; le mélange devient ſur-le-champ blanc & laiteux : on le laiſſe en repos pendant un jour ou deux, ou juſqu'à ce qu'il ſe ſoit ſuffiſamment éclairci, & que la réſine ſe ſoit bien dépoſée ; enſuite on décante l'eau : on trouve au fond du vaiſſeau la réſine qui reſſemble à de la térébenthine par ſa conſiſtance : on la met dans une capſule de verre, & on la fait ſécher au bain-marie, juſqu'à ce qu'étant réfroidie, elle ſoit ſéche & très friable : c'eſt ce que l'on nomme réſine de jalap.

On prépare de la même maniere toutes les réſines des mixtes.

Remarques.

L'eſprit-de-vin, pendant la premiere digeſtion,

ſur le jalap, ne diſſout pas toute la réſine, parceque, lorſqu'il en eſt ſaturé à un certain point, il ceſſe d'agir ſur le jalap : c'eſt à deſſein d'épuiſer cette racine de toute ſa réſine, que nous avons recommandé pluſieurs infuſions. Le but qu'on ſe propoſe en ſéparant une partie de l'eſprit de vin, par la diſtillation, eſt d'en diminuer le volume, ainſi que celui de l'eau qui eſt néceſſaire pour parvenir à précipiter toute la réſine, & enfin pour ne point perdre cet eſprit de-vin qui peut ſervir encore à la même opération.

Lorſqu'on mêle la teinture de jalap avec de l'eau, l'eſprit de-vin quitte la réſine pour ſe mêler à l'eau, en vertu de ſa plus grande affinité; le mélange devient blanc & laiteux ſur-le-champ, à raiſon de l'extrême diviſion où ſe trouve la réſine à l'inſtant de ſa précipitation; c'eſt le propre des ſubſtances huileuſes de blanchir l'eau lorſqu'elles ſont ainſi diviſées & interpoſées entre ſes molécules; l'eſprit-de-vin trop affoibli ne peut plus tenir la réſine en diſſolution. Pendant la précipitation de cette réſine, une partie de la ſubſtance extractive que l'eſprit-de-vin a diſſoute, ſe mêle avec l'eau, elle y reſte en diſſolution avec une petite quantité de la réſine la plus fluide, ce dont on peut s'aſſurer en faiſant évaporer l'eau qu'on a décantée. Auſſitôt qu'elle vient à s'échauffer, la réſine ſe ſépare, ſe précipite, tandis que la ſubſtance extractive ſe réduit en extrait par l'évaporation de preſque toute la liqueur. Ce phénomene a lieu, quelque rectifié que ſoit l'eſprit-de-vin : ainſi c'eſt une preuve bien complette 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 cer-

taine quantité de combinée avec la réſine que cette derniere défend de l'action de l'eau.

La réſine de jalap, renfermée dans lès cellules des racines ſéches, doit y être dans un état de ſiccité parfaite, & elle y eſt en effet ; cependant, elle a une conſiſtance liquide en ſe précipitant, ce qui oblige de la deſſecher après qu'on l'a ſéparée de l'eau : toutes les réſines qu'on prépare avec de l'eſprit-de-vin, ſont dans le même cas. Je ne ſache pas que perſonne ait expliqué ce fait : pour moi je penſe que ces différences viennent, 1°. de l'huile eſſentielle de l'eſprit-de-vin, dont une grande partie ſe combine avec la réſine, & qui y reſte combinée, même après la précipitation, ce qui eſt plus que ſuffiſant pour la liquéfier conſidérablement.

2°. La ſubſtance extractive que la réſine entraîne avec elle pendant ſa précipitation, retient, quoique combinée avec cette réſine, une certaine quantité d'eau : ce ſont par conſéquent deux liquides combinés avec cette réſine, qui diminuent d'autant la conſiſtance qu'elle avoit lorſqu'elle étoit renfermée dans les cellules des racines. Ce raiſonnement eſt d'ailleurs confirmé par l'expérience. J'ai fait deſſécher au bain-marie, dans un alambic de verre, environ une livre de réſine de jalap que je venois de préparer ; elle a fourni beaucoup d'eau chargée d'huile de vin, ce que j'ai reconnu par l'odeur : cette eau étoit un peu laiteuſe, à raiſon de la portion la plus ténue de cette huile, qui étoit mêlée au phlegme aqueux.

Quelques perſonnes font bouillir la réſine de jalap dans 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

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 entierement 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, par les autres principes: le jalap de notre opération, par exemple, fournit par l'ébullition dans l'eau un extrait qui contient encore de la réſine.

Il y a d'autres végétaux, tels que les plantes inodores, qui ne rendent point d'huile eſſentielle par la diſtillation, & qui, par cette raiſon, ont paſſé juſqu'à préſent, pour ne point contenir de réſines, parcequ'on ne peut l'obtenir par le moyen qu'on emploie ordinairement, quoiqu'elles fourniſſent des teintures très chargées dans l'eſprit-de-vin. 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 ſavoneux 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 leurs réſines forment, 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'une & dans l'autre liqueur, mais ſans fournir de réſine dans l'eſprit-de-vin, comme la plûpart des autres ſubſtances: la cochenille eſt dans le même cas. Nous avons fait remarquer précédemment que ces teintures dépoſoient au bout d'un certain tems des matieres qui

ne ſont ni gommes ni réſines pures, ce ſont ces ſubſtances que nous comparons ici au ſuccin, pour raiſon de la combinaiſon de leurs principes ſeulement, parcequ'elles ſe diſſolvent mal dans l'eau & dans l'eſprit-de-vin, & que d'ailleurs elles ſont inflammables comme le ſuccin.

C'eſt en conſéquence de toutes ces obſervations, & des connoiſſances que j'ai acquiſes ſur l'éther, que je me ſuis déterminé à mêler un grand nombre de corps, avec cette liqueur; j'étois bien perſuadé qu'elle devoit être un menſtrue convenable, pour ne diſſoudre que les réſines ſeules, ſans toucher aux autres ſubſtances des mixtes, & qu'elle devoit parconſéquent être très propre à remplir les vues que je me propoſai alors, qui étoient d'ajouter quelques perfections à l'analyſe végétale & animale: mais à peine mes expériences ont-elles paru (1), qu'elles ont eſſuyé la critique de M. Rouelle, qui les a taxées d'être faites à la toiſe.

Les expériences que M. Rouelle me reproche d'avoir *faites à la toiſe*, n'ont pas cependant été aſſez multipliées; 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; principes que M. Rouelle paroît ignorer encore, malgré tout ce que j'ai dit ſur cette matiere. Dans le

(1) Ce ſont celles qui ſont rapportées dans ma Diſſertation ſur l'éther, pag. 150 & ſuivantes: je les y ai rangées par ordre alphabétique, parceque j'ai penſé que ces expériences n'étoient pas aſſez nombreuſes pour faire voir la liaiſon qu'elles ont les unes avec les autres.

tems 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.

Des Résines tirées par l'éther vitriolique.

On prend la quantité que l'on veut de jalap concassé ; on le met dans un matras ; on verse pardessus, de l'éther très rectifié ; on bouche l'ouverture du matras, le plus exactement qu'il est possible ; on fait digérer le mélange à froid, pendant deux ou trois jours, en ayant soin de l'agiter de tems-en-tems. Au bout de ce tems 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 séche, 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 ; car si elles sont combinées avec les autres substances des mixtes, il n'en dissout qu'une petite quantité, parcequ'elles sont défendues 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.

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 lorſqu'on fait les expériences en petit. 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 l'eſprit-de-vin, on remarque que le mélange blanchit un peu, mais infiniment moins que les teintures à 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 géroſles. Cette prétendue huile eſt d'autant plus abondante, que l'éther eſt lui-même plus huileux. L'éther mal rectifié, & qui contient beaucoup de cette huile de vin, laiſſe après ſon mélange dans l'eau, ou après ſon évaporation ſur l'eau, une certaine quantité de cette huile, comme je l'ai dit dans ma diſſertation ſur l'éther, page 80. Ainſi il n'eſt pas ſurprenant qu'on ait pris pour huile de géroſle, 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 ſéches que j'ai traitées avec l'éther. Il ſeroit trop long de les énoncer toutes ici ; j'en citerai ſeulement pluſieurs exemples, qui ſuffiront pour l'intelligence des autres. Ces plantes ſont la patiétaire, la mercuriale, les feuilles de violier, la morelle, le chardon béni, le plantain, &c. J'ai tiré auſſi de la réſine de la pulpe de caſſe, parfaitement deſſéchée au bain-marie. Il n'étoit donc

pas ſi ridicule, que M. Rouelle veut le faire entendre, de mêler de la manne & de la caſſe avec 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 entierement du reſſort de la Chymie, nous en traiterons dans un autre ouvrage.

Nous ne parlerons que des principes de la diſtillation des eaux, & des eaux diſtillées, qui ſont d'uſage dans la Médecine. J'ai penſé qu'il étoit convenable de parler de toutes ces choſes, immédiatement après les infuſions & les décoctions, parcequ'elles ſont le plus ſouvent des préliminaires à la diſtillation.

La diſtillation eſt une opération, par le moyen de laquelle on ſépare, à l'aide du feu, les ſubſtances volatiles, d'avec les fixes; ou une évaporation qu'on fait dans des vaiſſeaux appropriés, afin de recueillir & conſerver à part, les ſubſtances que le feu fait évaporer.

Il y a trois eſpeces de diſtillation, ſavoir, l'une que l'on nomme *per aſcenſum*, l'autre *per deſcenſum*, & la troiſieme *per latus*. La premiere eſt celle qu'on emploie ordinairement; elle ſe fait en plaçant le feu 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. La ſeconde 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 cloux de gérofle 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 cendre chaude la partie concave du plateau de balance; la chaleur en agiſſant ſur le gérofle, en dégage une partie de l'huile eſſentielle qui ſe raſſemble au fond du verre; c'eſt ce que l'on nomme diſtiller *per deſcenſum.*

Enfin, la troiſieme maniere de diſtiller, que l'on nomme *per latus*, ou par le côté, eſt la diſtillation qu'on fait dans une cornue. Nous ne parlerons que de la premiere diſtillation, étant la ſeule qui ſoit d'uſage dans la Pharmacie.

Les vaiſſeaux qui ſervent à la diſtillation des eaux, ſont des alambics d'argent, de cuivre étamé, & d'étain: on ne ſe ſert guere de ces derniers 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 dyſſenterie, ce qui eſt confirmé tous les jours par l'expérience; elle occaſionne en outre la

(1) Pag. 251.

colique de Poitou à certains tempéramens 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 paſſe ſur les toits, & qu'on ramaſſe, n'eſt pas à beaucoup près auſſi pure; elle eſt chargée de ſélenite qu'elle a diſſout des tuiles.

L'eau des rivieres n'eſt pas toujours pure; le tems où elle l'eſt davantage, eſt lorſqu'elles ſont moyennement hautes, & qu'elles ſont d'ailleurs parfaitement claires & limpides; dans le tems de leurs crues, elles diſſolvent une certaine quantité de ſélénite des argilles qui les bordent.

Il réſulte de tout ce que nous venons de dire, qu'il eſt difficile de rencontrer, dans la nature, de l'eau parfaitement pure, telle qu'il faut qu'elle ſoit pour pluſieurs opérations de la Pharmacie; on eſt obligé d'avoir recours à la diſtillation. On y parvient par le procédé ſuivant, & on ſe ſert pour cela de l'appareil des vaiſſeaux dont nous avons donné la deſcription page 70.

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 ſer-

pentin, & 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 procéde 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 empireumatique, 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 aux 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 quelques exemples de ces différentes eaux ; ils ſeront ſuffiſans pour entendre la manipu-

lation de toutes celles ſur leſquelles nous ne dirons rien. Nous allons commencer par celles d'entre les eaux ſimples & compoſées, qui ne ſont ni odorantes ni ſpiritueuſes.

Diſtillation des Eaux ſimples inodores, qu'on diſtille avec de l'eau, 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 lutte les jointures des vaiſſeaux avec du papier imbibé de colle de farine: 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.
De Bugloſſe.
D'Euphraiſe.
D'Aigremoine.
De Quintefeuille.

De Pourpier.
De Joubarbe.
De Scorſonnaire.
De Fleurs de Tillieuls.
De Laitue.
De Mauve.
De Morelle.
D'Argentine.
De Coquelicot.
De Chardon-béni.
De Scabieuſe.
De Parietaire.
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 nud ; 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 : parceque la plupart de ces plantes, ſur-tout celles qui ſont mucilagineuſes, ſe gonflent prodigieuſement dans les commencemens de la diſtillation : la décoction paſſe en ſubſtance : les herbes bouchent le tuyau de l'alambic, & peuvent faire ſauter le chapiteau. Lorſque la décoction a paſſé 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'empireume. Pluſieurs Chymiſtes qui ont expliqué ce phénomene, penſent qu'on doit l'attribuer à des parties de feu qui reſtent dans les 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 empireumatique 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 empireumatique. 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 empireumatiques que celles qui paſſent au commencement de la diſtillation. On fait perdre aux eaux diſtillées cette odeur en 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 j'ai obſervé, & qui me paroît difficile à expliquer, eſt que ces eaux perdent également leur odeur empireumatique, lorſqu'on les expoſe au froid pendant quelques jours ; j'ai auſſi remarqué qu'en les faiſant geler, on leur fait perdre ſur-le-champ cette odeur. J'ai mis ces obſervations à profit, & je me ſers avec ſuccès de ce moyen pour corriger promptement l'odeur empireumatique des eaux diſtillées.

Depuis un certain tems on regarde les eaux diſ-

tillées 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 pas pû tirer d'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 les 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 matte & d'une conſiſtance très ſolide ; enfin elle a monté au dégré de chaleur de l'eau bouillante : ſeroit-il donc impoſſible que d'au-

tres 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 deſſéchée contre les parois de l'alambic, ce qui prouve d'après ce que nous avons dit (1), 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, parceque pluſieurs Droguiſtes 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 ſont 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 l'extrait, de la

(1) Pag. 288.

maniere que nous l'avons dit précédemment. Mais ces extraits ſont toujours moins bons que ceux qu'on prépare par une legere ébullition de ces mêmes plantes, à cauſe de la longueur de l'ébullition qu'elles ont éprouvée dans l'alambic, & qui a détruit 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 : telles 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 nud.

Eau de Frai de Grenouille.

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 grenouille ſoit entiérement deſſéché.

Eau de Limaçons.

℞. Limaçons de vigne, ... ℔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.

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: c'eſt à raiſon de cette grande ténuité, qu'il ſe diſſout dans l'eau infiniment mieux que l'éther le plus rectifié, & c'eſt parcequ'il eſt prodigieuſement volatil, qu'il s'éleve à un dégré de chaleur bien inférieur à celui de l'eau bouillante, & qu'on ne peut le retenir à part pour examiner ſes propriétés. Il faut lui préſenter quelques liqueurs avec leſquelles il puiſſe ſe combiner & ſe fixer à meſure qu'il 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 Thim.

On prend la quantité que l'on veut de thim 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 dégré 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 plantes : c'eſt ce que l'on nomme *eſprit recteur de thym.* Si l'on continue la diſtillation juſqu'à ce que les plantes ſoient parfaitement ſéches : on tire une plus grande quantité de liqueur : alors on la nomme eau eſſentielle de thim.

On tire de la même maniere tous les eſprits recteurs & toutes les eaux eſſentielles des végétaux odorans & des plantes âcres, comme du raifort ſauvage, du creſſon, du cochlearia, &c.

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 on expoſe à l'air la liqueur, 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 ſépa-

rer 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 auſſitôt qu'on en approche une bougie allumée. Or cet effet ne peut venir que d'une huile éthérée, qui en ſe diſſipant, forme une 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. Peut-être que ſi l'on en avoit une plus grande quantité, & qu'on la mêlât avec de l'huile d'olive, pour la rectifier enſuite à un degré de chaleur bien modéré, afin que l'eau ne pût pas s'élever en même-tems ; 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 rhue, le mentaſtrum, &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

de lys, 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 couper les plantes dont on veut tirer l'eſprit recteur, parceque pendant 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 entierement au bain-marie, ces mêmes plantes ne fourniſſent plus d'huile eſſentielle par la diſtillation à l'eau.

La propoſition de Boerhaave eſt vraie, ſi on la prend à la rigueur ; mais pluſieurs plantes, comme je l'ai remarqué, ne rendent point tout leur eſprit recteur pendant leur deſſication dans un bain-marie clos. Il en reſte une grande partie combinée avec l'huile eſſentielle renfermée dans les cellules de ces mêmes végétaux ; & quelque bien deſſéchés qu'ils ſoient, ils fourniſſent encore de l'huile eſſentielle en les diſtillant avec de l'eau J'ai fait ces expériences ſur le thim, la ſabine, les fleurs de lavande, & les fleurs d'orange ; mais il eſt vrai qu'elles en fourniſſent une moindre quantité, & que celle qu'elles rendent eſt auſſi beaucoup moins odorante que ſi ces végétaux n'euſſent point été deſſéchés.

Lorſqu'on veut avoir l'eſprit recteur des plantes exotiques, comme des feuilles de dictame de Créte, &c. & des bois ſecs qui nous ſont envoyés de

loin, comme celui de ſaſſafras, de Rhodes, &c. on réduit les bois en copeaux menus, par le moyen d'un rabot : on met ces ſubſtances dans le bain-marie d'un alambic : on ajoute une ſuffiſante quantité d'eau, pour qu'elles trempent entierement : on les laiſſe macérer pendant quelques jours, ou juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment pénétrées par l'eau : alors on procéde 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 du Thim.

On met dans un grand alambic de cuivre étamé, environ quarante livre de thim 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 : on procéde à la diſtillation par un feu gradué, qu'on augmente juſqu'à ce que la liqueur ſoit bouillante : on l'entretient dans cet état, juſquà ce que la diſtillation ſoit finie.

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. 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 raſſembler dans le récipient. Cette liqueur eſt blanche, laiteuſe, elle entraîne avec elle une certaine quantité d'huile eſſentielle qui ſe ſépare & vient nager ſur l'eau diſtillée. On continue la diſtillation juſqu'à ce que cette huile ceſſe de paſſer; alors on la ſépare en verſant toute la liqueur à pluſieurs repriſes dans un entonnoir de verre, qu'on bouche avec un doigt: on laiſſe couler l'eau dans une bouteille, & lorſque l'huile eſt raſſemblée, on la met à part dans un flacon qui bouche bien: c'eſt ce que l'on nomme huile eſſentielle de thim. 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 thim.

On prépare de la même maniere toutes les huiles eſſentielles des végétaux & de leurs parties: on les diſtille à feu nud, même les fleurs les plus délicates, quoique quelques perſonnes recommandent de diſtiller les fleurs au bain-marie. J'ai remarqué que la chaleur étant moins forte, on tire une moindre quantité d'huile eſſentielle, & que celle qu'on obtient eſt plus fluide, d'où il arrive qu'elle ſe mêle en plus grande quantité avec l'eau qui diſtille. Cette manipulation eſt néanmoins très bonne, lorſqu'on ſe propoſe d'employer l'eau diſtillée aux uſages de la Médecine, parcequ'elle eſt alors plus chargée d'eſprit recteur; mais l'huile eſſentielle s'en trouve conſidérablement dépourvue.

Remarques.

L'eſprit recteur qui s'éleve dans les premiers inſtans de la diſtillation, ſe raréfie prodigieuſement ; il ſe dégage en même-tems que l'air contenu dans l'eau & dans les plantes, ce qui, dans les commencemens 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 de cette liqueur ſpiritueuſe & inflammable, 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'eau & l'eſprit recteur ne peuvent tenir en diſſolution. 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 plûpart 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, parcequ'elle eſt entierement privée d'eſprit recteur. Elle n'a preſque point l'odeur des plantes, elle eſt moins fluide, elle a une forte odeur empireumatique. Les plantes deſquelles j'ai tiré cette ſeconde huile ſont le thim, 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 & Hoffman, 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 tems; 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 tems après qu'elles ſont diſtillées. Ces eaux deviennent alors parfaitement claires & tranſparentes; elles laiſſent dépoſer des matieres mucilagineuſes, comme les eaux des plantes inodores; lorſqu'elles ſont dans cet état, il convient de les renouveller.

Lorſqu'on diſtille les plantes aromatiques, à deſſein d'obtenir leurs huiles eſſentielles, il convient de tenir toujours tiede l'eau du réfrigérant, parceque lorſqu'on rafraîchit entierement & ſubitement le chapiteau de l'alambic, le froid ſe communique juſque dans l'intérieur de la cucurbite, la diſtillation s'arrête en grande partie, l'huile eſſentielle ceſſe de monter ſur le champ, & elle ne commence à diſtiller que lorſque l'eau du réfrigérant a acquis un certain degré de chaleur. Il n'en eſt pas de même du 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'il renferme ne rétrogradent jamais.

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 pouroit eſſayer, & qui donne lieu d'eſpérer que par elle on pourroit tirer des huiles eſſentielles de pluſieurs plantes inodores, qui n'en fourniſſent point par la diſtillation ordinaire.

Il faudroit eſſayer de diſtiller toutes ces plantes au bain-marie, avec de l'huile d'olive au lieu d'eau; mais comme la chaleur de l'eau bouillante ne ſeroit peut-être pas ſuffiſante pour faire élever les huiles eſſentielles de ces plantes, parcequ'elles ſont plus peſantes que les huiles des plantes aromatiques, il faudroit mettre dans la premiere piéce 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 : le nom d'eſſentielle leur a été donné parcequ'elles retiennent 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 (1).

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, parceque la délicateſſe de ces pétales laiſſe diſſiper l'huile eſſentielle à meſure qu'elle ſe forme dans cette partie du végétal, & le peu de tems pendant lequel ces pétales ſont en vigueur, ne permet pas à l'huile de prendre le dégré 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 benoite : pluſieurs fruits, comme les oranges, les citrons, ne contiennent de l'huile eſſentielle, que dans leur écorce extérieure.

Enfin, il y a d'autres végétaux dont toutes les

(1) Pag. 107.

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 de 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 (1), viennent du plus ou moins de ſéchereſſe des années. Les plantes dans les années où les pluies ont été peu abondantes, fourniſſent beaucoup plus d'huile eſſentielle, & un peu plus colorée.

Les huiles eſſentielles varient encore par leur conſiſtance : les unes ont une conſiſtance de beurre, comme 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 thim, de romarin, de ſauge, de marjolaine, &c. D'autres, quoique également fluides, ſont ſuſceptibles de ſe figer, ou plutôt de ſe criſtalliſer en totalité par un froid de huit dégrés au deſſus de la congelation : ce ſont toutes les huiles eſſentielles que

(1) Pag. 45.

fourniſſent les ſemences des plantes ombelliferes, comme d'anis, de fenouille, d'aneth, de cumin, &c.

Ces dernieres huiles perdent en vieilliſſant la propriété de ſe congeler ainſi par le froid. Nous en examinerons la cauſe dans un inſtant. Lorſqu'on diſtille les matieres végétales qui fourniſſent ces huiles, il faut avoir attention de tenir tiede l'eau du réfrigerant & celle du ſerpentin, ſans quoi ces huiles ſe figeroient dans le ſerpentin, pourroient le boucher & arrêter la diſtillation avec danger de le faire crever.

Toutes les huiles eſſentielles des plantes de ces pays-ci ſont plus legeres 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 gérofles, de canelle, 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 la quantité d'eau qu'on a employée pour les tirer, ou de leur degré de raréfaction ou 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, 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 ou blanches ou d'une légere couleur citrine.

Quelques Chymiſtes ont répandu le préjugé que les plantes ſéches rendoient plus d'huile eſſentielle que les plantes vertes; mais il paroît que ces expériences ont été mal faites. On a vraiſemblablement fait ces comparaiſons ſur des poids égaux de plantes ſéches & de plantes vertes: dans ce ſens, il eſt certain que les plantes ſéches rendent plus d'huile eſſentielle que les plantes vertes; mais ſi l'on partage en deux poids égaux une certaine quantité de plantes vertes quelconques, qu'on diſtille l'une des deux maſſes dans ſon état de fraîcheur, & l'autre après qu'elle ſera parfaitement ſechée, on s'appercevra que le produit de l'huile eſſentielle tirée des plantes vertes, ſera d'un tiers plus peſant, & cette huile ſera d'ailleurs moins colorée que celle que produiront les plantes ſéches: c'eſt de cette maniere qu'on doit faire de ſemblables comparaiſons.

Pluſieurs habiles Chymiſtes, & particulierement Hoffmann, qui a beaucoup travaillé ſur les huiles eſſentielles, recommandent d'ajouter du ſel marin avec les végétaux qu'on diſtille, & qui fourniſſent des huiles eſſentielles plus peſantes que l'eau, tels que ſont le ſaſſafras, le ſantal-citrin, la canelle, &c. Le but de ce mélange eſt de donner à l'eau contenue dans l'alambic plus de denſité, afin qu'elle ſoit en état de recevoir un plus grand degré de chaleur, & par-là, de volatiliſer plus facilement les huiles peſantes qui ſe brûleroient au fond de l'alambic, avant qu'elles puſſent s'élever. Hoffman 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 je penſe que le ſel marin eſt abſolument inutile dans ces diſtillations.

Hoffmann condamne, avec raiſon, la méthode de ceux qui preſcrivent d'ajouter dans la diſtillation de ces mêmes végétaux du ſel alkali, au lieu de ſel marin ; parceque le ſel alkali décompoſe ces huiles, il s'empare de leur acide, & il les réduit en ſavon.

Des Huiles eſſentielles tirées des écorces de certains fruits, en prenant pour exemple celles 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 ſans diſtillation.

On ſe ſert pour cela 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 entierement : 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 eſſen-

tielle des écorces de cédra, de bergamotte, d'oranges & de limettes.

Les huiles eſſentielles qu'on a préparées par cette méthode, ſont un peu moins fluides, mais elles ont une odeur plus agréable que celles qui ont été diſtillées, parcequ'elles n'ont rien perdu de leur eſprit recteur. Comme elles retiennent une petite quantité de mucilage, elles ſe conſervent moins long-tems 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 tems ; 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 nud, 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 entierement 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 légeres des plantes de ce Pays-ci, comme ſont celles de thim, de romarin, de ſauge, d'eſtragon, &c. éprouvent les changement dont nous venons de parler, infiniment plus promptement que les huiles peſantes de canelle, de géroſles, 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 liége qui bouchent les bouteilles qui les contiennent, effet qui eſt commun avec l'acide nitreux: on s'en apperçoit auſſi par l'altération qu'elles occaſionnent aux papiers colorés qui coëffent les bouteilles: ces obſervations ſont de M. Geoffroy.

Les huiles eſſentielles devenues rances, & qui ont perdu entierement leur odeur, ne peuvent plus la recouvrer par la rectification ordinaire, parcequ'elles ſont alors privées de tout leur eſprit recteur. Cependant il y a des moyens de leur rendre toutes leurs propriétés, comme nous allons le dire en parlant des différentes manieres dont on procéde à leur rectification.

1°. On met dans un grand alambic l'huile eſſen-

tielle qu'on veut rectifier, celle de romarin, par exemple, avec beaucoup de la même plante récente, & une ſuffiſante quantité d'eau : on procéde 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 entierement 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 procéde à la diſtillation, par une chaleur modérée & à-peu-près ſemblable à celle de l'eau bouillante. 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 criſtal, 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 décompoſe, ce qu'on reconnoît facilement, par la réſidence qui reſte au fond de la cornue, & par la petite quantité d'eau qui ſe trouve dans le récipient, ſous l'huile rectifiée. Ce principe n'étoit nullement apparent, avant qu'on la ſoumît 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 on faiſoit diſtiller ainſi un grand nombre de fois une même quantité d'huile, il eſt certain qu'on la réduiroit toute, en terre & en eau.

Lorſqu'on veut que les huiles eſſentielles ſe conſervent le plus longtems qu'il eſt poſſible en bon état, il faut les enfermer dans des flacons de criſtal, bouchés auſſi de criſtal, tenir les flacons entierement 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. Preſque toutes celles qui ſont cheres, & qui nous ſont envoyées par les Etrangers, ſont mélangées; les unes avec des huiles eſſentielles de moindre valeur, les autres avec des huiles eſſentielles peu couteuſes, & 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 canelle, de gérofles, de macis, de muſcades, de ſaſſafras, de bois de Rhodes, &c. ces huiles nous viennent par la Hollande ; elles coutent moins que celles qu'on prépare ſoi-même. C'eſt ce qui eſt cauſe que peu de perſonnes ſe donnent la peine de les préparer, parce-qu'elles n'en trouveroient que peu ou point de débit. Voici les moyens de reconnoître ces fraudes. 1°. On imbibe un morceau de papier blanc, d'une de ces huiles, & on le fait chauffer légerement ; 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.

Quelques perſonnes croient qu'on peut falſifier les huiles eſſentielles, en mettant des huiles graſſes dans l'alambic, avec les végétaux ; 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

Pluſieurs Parfumeurs vendent pour huiles eſſentielles de lavande, de thim, de marjolaine, &c. l'infuſion de ces fleurs & plantes dans des huiles graſſes : mais on peut reconnoître ces fraudes, par les moyens dont nous venons de parler ; & encore en les mélant 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 thim, de romarin, de ſauge, de lavande, de marjolaine, de polium, &c. & les huiles eſſentielles carminatives, comme celles d'anis, de fenouil, de cumin, de carvi, &c. ſont mêlées avec de l'eſſence de térébenthine très rectifiée. On met même cette derniere huile eſſentielle, dans l'alambic avec les plantes, afin que diſtillant en même-tems 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 inprégné de l'odeur de l'eſſence de térébenthine. L'affinité de l'eſſence de térébenthine avec ces huiles, eſt ſi grande, qu'il eſt abſolument impoſſible de les ſéparer l'une de l'autre ; on ne peut tout au plus que reconnoître la fraude.

Les huiles eſſentielles céphaliques, dont nous venons de parler, ainſi que celles de citron, de cédra, 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 mélant avec de l'eau :

le mélange devient blanc & laiteux ſur-le-champ ; l'eſprit-de-vin s'unit à l'eau, & l'huile eſſentielle vient nager à la ſurface ; on peut la ſéparer par le moyen d'un entonnoir, & la rectifier comme nous l'avons dit précédemment.

A l'égard de celles qui ſont altérées, par le mélange d'une huile eſſentielle de peu de valeur, dont on a laiſſé perdre l'odeur, il n'eſt pas poſſible d'en reconnoître la falſification, ſi ce n'eſt par leur odeur qui eſt toujours plus foible que celle des huiles eſſentielles non altérées.

Baume de Vinçeguere, de Leitoure, ou de Condom.

C'eſt un mélange d'huiles eſſentielles, ou une mixture, & non un baume ; ſa dénomination eſt impropre : nous verrons dans une autre occaſion, quels ſont les médicamens qui doivent porter le nom de baume.

℞. Huiles eſſentielles rectifiées de Lavande,
de Térébenthine,
de Petrole,
de Genièvre,
de Gérofles, } *aa.* ℥j.
de Macis,
de Muſcade, } *aa.* . . . ℥ij.
de Benjoin rectifiée, . . . ℥ß.
Camphre,
Safran pulvériſé, } *aa.* . . . . . ʒj.
Muſc,
Ambre gris pulvériſé, } *aa.* . . . . . ʒß.

On met toutes les huiles eſſentielles dans un flacon qui bouche bien ; on ajoute les autres ſubſtances ; on fait digérer ce mélange à la chaleur du ſo-

leil, pendant trois ou quatre jours en l'agitant de tems-en-tems; on le laiſſe dépoſer, & on le conſerve ſur ſon marc: on eſt dans l'uſage de le donner clair, & jamais trouble.

Pluſieurs Pharmacopées preſcrivent de la poudre de crapaud dans la recette de ce baume; mais cette ſubſtance animale, outre qu'elle répugne à bien du monde, ne peut communiquer aucune vertu à ce baume; c'eſt pour ces raiſons que je la ſupprime de ce mélange. On croit communément que le crapaud réſiſte au venin, & qu'il à la propriété de chaſſer le mauvais air; mais ce ſont des vertus que les Anciens lui ont attribuées gratuitement.

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 médicamens compoſés officinaux, qui ſont ſujets à s'altérer & même à ſe détruire, par le mouvement de la fermentation qu'ils éprouvent quelques tems après qu'ils ſont faits. Nous n'expoſerons pas ici tous les phénomenes, & la théorie de la fermentation, je réſerve ces détails pour mon ouvrage ſur la Chymie.

On conſidere ordinairement la fermentation ſous trois états différens; ſavoir *la fermentation ſpiritueuſe*, *la fermentation acide*, & *la fermentation putride, ou alkaleſcente.*

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 fermenteſcible; 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 la lie.

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 la 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, pourra paroître extraordinaire; mais il eſt bon de prévenir, qu'elle eſt d'après un grand nombre d'ex-

périences nouvelles que j'ai faites ſur cette matiere, & que je détaillerai dans ma Chymie.

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 procéde à la diſtillation par une chaleur modérée. La liqueur ſpiritueuſe, dont nous avons parlé dans notre definition, 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 pû monter à ce degré de chaleur : on jette cette liqueur comme inutile.

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 nud ; on entretient le feu ſuffiſamment fort, pour que la liqueur qui diſtille forme un fi-

let ; 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.

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 ces eſprits inflammables ſont de même nature, ils ont les mêmes propriétés ; ils different ſeulement, entr'eux, par des ſaveurs & des odeurs qui ſont particulieres à chacun d'eux, & qu'on ne peut enlever entierement 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 du 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 différens 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 flegme & de ſon huile eſſentielle groſſiere, par des diſtillations réitérées.

On met de l'eau de-vie dans le bain-marie d'un alambic : on procéde 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 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 encore 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, les uns par des intermedes terreux, ſpongieux, ſalins & aqueux : (nous parlerons de ces différens 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. 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 parcequ'elle en contenoit une moindre quantité, ce qui fait qu'elle ne devient pas auſſi ſenſible. C'eſt pour priver l'eſprit-de-vin de plus en plus de cette huile 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, qui 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 quan-

tité 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, & de 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 ſon odeur. Mais ce procédé eſt embarraſſant, parcequ'il conſomme beaucoup d'eau, & qu'il faut en revenir 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 ſurabondante; 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 differens procédés en même-tems, mais dans la vue ſeulement d'enlever à l'eſprit-de-vin l'odeur des huiles eſſentielles qu'on y avoit mêlées pour l'aromatiſer, afin qu'il payât moins de droits aux entrées de Paris; mais peu-à-peu ces manœuvres ſe ſont découvertes, & l'on a mis des droits égaux ſur l'eſprit-de-vin odorant, comme ſur celui qui n'a point d'odeur. Voici la méthode qu'on emploie

pour enlever à l'eſprit-de-vin ſon odeur étrangere.

On mêle l'eſprit de vin aromatique avec une ſuffiſante quantité d'eau ; le mêlange 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.

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 (1), 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 criſtalliſable formé par l'acide de l'eſprit-de-vin & le ſel alkali.

D'autres Chymiſtes recommandent de rectifier l'eſprit-de-vin ſur de la mie de pain ſechée, 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 difference ſeulement qu'elle décompoſe moins promptement l'eſprit-de-vin.

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

(1) Pag. 240.

toutes les opérations dont nous venons de parler ; ce qui paroît faire préſumer que ces propriétés ſont dépendantes de la nature de cette eſpece d'eſprit-de-vin. Quoi qu'il en ſoit, l'eſprit-de-vin peut être conſidéré comme un mélange d'huile eſſentielle très ténue, 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 à dix dégrés au deſſus de la congélation.

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 déflegmé 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 prêt de ceſſer de brû-

ler, il met le feu à la poudre. On croit communément qu'il eſt parfait, lorſqu'il enflamme cette 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 à qui on fera la même opération avec une forte pincée de poudre, paſſera pour bon eſprit-de vin, parcequ'il enflammera cette poudre.

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.

Ces eaux ſont ſimples ou compoſées : on nomme eſprits celles qui ſont ſimples ; comme par exemple, eſprit de thim, eſprit de lavande, &c. & eaux compoſées, celles dans leſquelles entrent pluſieurs ſubſtances.

Des Eaux Spiritueuſes ſimples.

Eſprit de Lavande.

On met dans le bain-marie d'un alambic, la quantité que l'on veut de fleurs de lavande récente & mondée de ſes tiges : on verſe par-deſſus une ſuffiſante quantité d'eſprit-de vin rectifié, de maniere que les fleurs en ſoient couvertes d'environ un travers de doigt : on procéde 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,	d'Ecorces de Citrons,
de Sauge,	d'Ecorces d'Oranges,
de Mirthe,	de Menthe,
de Thim,	d'Hyſope,
de Romarin,	de Baſilic,
de Marjolaine,	de Camomille,
de Roſes,	&c.

On concaſſe les matieres ſéches & exotiques, comme la canelle, le gérofle, la muſcade, le ſaſſafras, la coriandre, le carvi, le fenouil, le galenga, &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 d'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.

Des Eaux Spiritueuſes compoſées.

Eau de Méliſſe compoſée,

℞. Méliſſe citronée en fleurs, & récente, ℔iß.
Zeſtes de Citrons récens, ... ℥iv.
Noix Muſcades, ... ℥ij.
Coriandre, ... ℥viij.
Gérofles, } *aa*. . . . . ℥ij.
Canelle, }
Racines ſéches d'Angélique de Bohême, ℥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 mis à part : on concaſſe les muſcades, la coriandre, les gérofles, la canelle, & les racines ſéches d'angélique : on met toutes ces choſes avec les zeſtes de citrons en infuſion dans la totalité de l'eſprit-de-vin, pendant quatre ou cinq jours. Alors on procéde 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.

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, parcequ'elle n'a point d'odeur & qu'elle diminueroit le poids de celle qui contient toute l'huile eſſentielle. L'eſprit de vin qu'on emploie doit être parfaitement rectifié, & privé de toute odeur d'huile de vin & de phlegme d'eau-de-vie. Lorſque celui qu'on emploie n'eſt pas ſuffiſamment rectifié, il conſerve toujours une 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 preſcrit de les rectifier ; mais lorſqu'on s'en frote les mains, elles laiſſent après que l'eſprit recteur & l'eſprit-de-vin ſont diſſipés, une odeur tenace & empireumatique ; 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-tems. Pour remédier à tous ces inconvéniens,

véniens, j'ai fait pluſieurs expériences qui m'ont appris que pour avoir l'eau de méliſſe & les autres eaux ſpiritueuſes aromatiques dans leur perfection, il faut non-ſeulement employer de l'eſprit-de-vin parfaitement pur, mais qu'il eſt encore néceſſaire de rectifier ces liqueurs après qu'elles ſont diſtillées. Il ne monte dans cette rectification que l'eſprit-de-vin chargé de tout le principe le plus volatil, le plus ténu & le plus aromatique des ingrédiens ; 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 nud les eaux ſpiritueuſes & aromatiques, mais cette méthode doit être rejettée, par la raiſon que nous venons de dire. Elles s'imaginent qu'elles ſont de meilleure odeur, parcequ'elles ſont plus fortes ; mais elles ſe trompent beaucoup, puiſque ce n'eſt que l'odeur empireumatique de l'huile peſante des ingrédiens qui domine : on remarque même que les eaux ſpiritueuſes qui ont été diſtillées à feu nud, laiſſent dépoſer quelque tems après une matiere gommeuſe jaunâtre, 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 toutes 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-tems de l'eau de méliſſe préparée par ma méthode.

Les eaux ſpiritueuſes & aromatiques ont en général moins d'odeur, immédiatement après qu'el-

les 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 ſejour, 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 de 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 réfroidiſſement. 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 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 infinimennt davantage.

Toutes les eaux ſpiritueuſes & aromatiques, deviennent blanches & laiteuſes lorſqu'on les mêle avec de l'eau. C'eſt l'eſprit-de-vin qui s'unit à l'eau, tandis que l'huile eſſentielle s'en ſépare. Ce mélanlange 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-tems que l'eſprit recteur.

Eau de Miel odorante.

℞. Eſprit-de-vin rectifié, ...		℔iiij.
Miel blanc, Coriandre,	*aa.*	℥viij.
Vanille, ...		ʒiij.
Ecorces récentes de citrons, ...		℥j.
Géroſles, ...		ʒvj.
Muſcades, Stirax calamithe, Benjoin,	*aa.*	ʒiv.
Eſprit de Roſes, Eſprit de fleurs d'Oranges,	*aa.* . . .	℥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 deux ou trois jours dans l'eſprit-de-vin, & dans l'eſprit de roſes & de fleurs d'oranges, en ayant ſoin de tenir l'alambic exactement fermé; alors on procéde 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.

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 roſe & 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 ingrédiens, 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 goutes des teintures 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 Menthe compoſée.

℞. Feuilles de Menthe crépue récentes, ℔ij.
d'Abſinthe minor, ... ℥iij.
Sommités fleuries & ſéches de Baſilic, } *aa.* ℥ij.
de Pouliot, }
Romarin, } *aa.* . . . . . ℥ij.
Fleurs de Lavande, }
Canelle, ... ʒß.
Coriandre, ... ʒvi.
Gérofles, ... ʒj.
Eſprit-de-vin rectifié, ... ℔j.
Infuſion de Menthe, ... ℔v.

On concaſſe ce qui eſt à concaſſer, on coupe me-

nu 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.

Eau de Madame de la Vrillieres, pour les dents.

℞.	Canelle, ...	℥j.
	Gérofles, ...	ʒvi.
	Creſſon d'eau, ...	℥vi.
	Ecorces récentes de Citron, . . .	℥iß.
	Roſes rouges, ...	℥j.
	Cochlearia, ...	℔ß.
	Eſprit-de-vin rectifié, ...	℔iij.

On caſſe ce qui eſt à concaſſer, on coupe groſſierement le creſſon & le cochlearia. 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.

Eau Impériale.

℞.	Racines d'Impératoire, Souchet long, Iris de Florence, Angélique de Bohême, Calamus-aromaticus, Galenga minor, Zedoaire,	*aa.*	℥j.
	Canelle, ...		℥ij.
	Santal citrin, ...		℥j.
	Fleurs de Sthœcas Arabique, Lavande,	*aa.*	ʒij.

Gérofles,
Muſcades,
Ecorces récentes de Citrons, } *aa.* . . . ℥ij.
d'Orange,

Sommités fleuries & ſéches d'Hyſope,
Marjolaine,
Thim, } *aa.* ℥j.
Sariette,
Sauge,
Romarin, } *aa.* . . . ʒij.

Eſprit-de-vin rectifié, ... ℔viij.
Eau de Méliſſe ſimple, ... ℔iv.
de fleurs d'Orange, ... ℔ß.

On concaſſe & on inciſe ce qui doit l'être; on met macérer dans l'eſprit-de-vin & dans les eaux ſimples, toutes les ſubſtances, pendant deux ou trois jours; 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 & des 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.

Eau Thériacale.

℞. Racines d'Aulnée,
Angélique de Bohême,
Souchet long,
Zedoaire,
Contrayerva, } *aa.* . . ℥j.
Impératoire,
Valeriane ſauvage,
Viperine,

Ecorces récentes de Citrons, d'Orange,
Gérofles,
Canelle,
Galenga,
Baies de Genièvre, de Laurier,
Sommités de Sauge, Romarin, Rhue,
aa. . . . . ℥ß.

Eſprit-de-vin rectifié,
Eau de Noix,
aa. . . . . ℔ij.

Thériaque, ... ℥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 tems, 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.

Eau Vulnéraire ſpiritueuſe.

℞. Feuilles récentes de Sauge,
Angélique,
Abſinthe,
Sariette,
Fenouil,
Mentaſtrum,
Hyſope,
Méliſſe,
aa. . ℥iv.

Feuilles de Basilic,
Rhue,
Thim,
Marjolaine,
Romarin,
Origan,
Calament,
Serpolet,
Fleurs de Lavande, } *aa.* . . . . ℥iv.
Esprit-de-vin rectifié, ... ℔viij.

On coupe grossierement toutes ces plantes; on les met infuser pendant dix ou douze heures dans l'esprit-de-vin; on procéde 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.

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. Cette eau vulnéraire 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 l'esprit-de-vin.

Eau générale.

℞. Semences de Coriandre,
Carvi,
Seſeli,
Cumin,
Anis,
Fenouil,
Aneth, } *aa.* . . . . ℥iß.

Feuilles de Marjolaine,
Méliſſe,
Baſilic,
Origan,
Pouliot,
Pouliot de Montagne,
Romarin,
Serpolet,
Thim,
Hyſope,
Sauge,
Sariette,
Marum,
Scordium,
Marrube,
Menthe de jardin,
Abſinthe major,
minor,
Taneſie,
Matricaire,
Dictame de Crete,
Abrotanum,
Cerfeuil,
Cochlearia,
Becabunga,
Creſſon d'eau, } *aa.* . . ℥j.

℥.

Racines de Galanga minor,
Zedoaire,
Meum,
Spicanard,
Angélique,
Carline,
Contrayerva,
Viperine,
Impératoire,
Aulnée,
Iris de Florence,
Calamus-aromaticus,
Gingembre,
Benoite,
Raifort ſauvage,
Fenouil, } aa. . . ℥j.

Fleurs de Romarin,
Lavande,
Sthœcas Arabique,
Sureau,
Orange,
Giroflée jaune,
Camomille Romaine,
Safran, } aa. . ℥iij.

Baies de Laurier,
Genièvre,
Poivre Long,
Rond, } aa. . . . . ℥iß.

Poivre à queue,
Macis,
Muſcades,
Gérofles,
Cardamome,
Ecorces de Citrons,
d'Orange, } aa. . . . . ℥iij.

Bois d'Aloès,
de Cedre,
Saſſafras,
Santal citrin,
Rhode, } *aa.* . . . . . ℥ij.
Caſcarille, ... ℥iv.
Gomme Caragne,
Tacamahaca,
Myrrhe,
Benjoin,
Storax Calamithe, } *aa.* . . . . . ℥ß.
Caſtor, ... ℥ij.
Opium, ... ℥j.
Eſprit-de-vin rectifié, ... ℔xv.

On ramaſſe dans leur tems les ſimples ; on les fait ſécher, & on les met à meſure dans l'eſprit-de-vin ; à l'exception cependant, des feuilles & racines des plantes antiſcorbutiques, qu'on emploie vertes & récemment ramaſſées. On concaſſe toutes les ſubſtances qui doivent l'être. On conſerve ce mélange, juſqu'à ce que la collection ſoit complette, alors on diſtille le tout au bain-marie, pour tirer le ſpiritueux.

Remarques.

La plûpart 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 plantain, d'aigremoine, de pervenche, d'armoiſe, d'orpin,

&c. & dans l'eau générale, les racines de pivoine ; de gentiane, d'arum, de garence, de curcuma, de fougere &c. les feuilles de camédris, de camepitis, 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 médicamens ; mais comme ils ne fourniſſent rien par la diſtillation avec l'eſprit-de-vin, j'ai cru devoir les ſuprimer 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 Cochlearia.

℞. Feuilles récentes de Cochlearia, . . . ℔xv.
Racines de Raifort ſauvage, ... ℔vi.
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 cochlearia ; 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 mélange en macération pendant dix ou douze heures, on procéde à la diſtillation pour tirer trois livres & demie de liqueur, que l'on conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien. Cet eſprit de cochlearia eſt d'une force conſidérable ; ſa force vient principalement

des racines de raifort qui contiennent plus de principes âcres volatils, que le cochlearia.

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 cochlearia ſoufre un léger degré de fermentation ; il fournit par la diſtillation, une liqueur vive, pénétrante & très forte ; mais qui ne peut conſerver ſa force que quelques ſemaines. Cette liqueur au bout de ce tems, acquiert une odeur de croupi, & n'a qu'une ſaveur vappide. 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 cochlearia de la maniere que nous l'avons dit & employer de l'eſprit-de-vin ; cette liqueur conſerve d'ailleurs les principes âcres & volatils, dans leſquels réſide toute la vertu des plantes antiſcorbutiques. Si l'on tire une plus grande quantité de liqueur que celle que nous avons preſcrite, l'eſprit de cochlearia 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 tems après qu'il eſt fait, la ſéparation d'une portion de l'huile eſſentielle des matieres qui ſe précipitent ſous la liqueur.

Eſprit Carminatif de Silvius.

℞. Racines d'Angélique, ... 3j.
Impératoire, } *aa.* . . . 3iß.
Galanga minor, }
Baies de Laurier, ... 3iij.

Semences d'Angélique, Liveſche, Anis, } *aa.* . . . . . ℥ß.
Canelle, ... ʒiij.
Ecorces récentes d'Oranges, Gérofles, } *aa.* . . . ʒj.
Feuilles de Romarin, Marjolaine, Rhue, Baſilic, } *aa.* . . . . . ʒiß.
Gingembre, Muſcade, Macis, } *aa.* . . . . . ʒiß.
Eſprit-de-vin rectifié, ... ℔iij.

On concaſſe & on fait digérer dans l'eſprit-de-vin, comme nous l'avons dit pour les autres; on diſtille enſuite au bain-marie pour tirer tout ce qu'il y a de ſpiritueux.

Baume de Fioraventi.

℞. Térébenthine de Veniſe, ... ℔j.
Baies de Laurier récentes, ... ℥iv.
Gomme Elémi, Tacamahaca, } *aa.* . . . . . ℥j.
Stirax liquide, ... ℥ij.
Galbanum, Encens mâle, Myrrhe, Gomme de lierre, Bois d'Aloès, } *aa.* . . . . . ℥iij.

Galanga minor,
Géroſles,
Canelle,
Muſcade,
Zedoaire,
Gingembre,
Feuilles de Dictame de Crete,
Aloès ſuccotrin,
Succin préparé,
} *aa.* . . . ℥j.

Eſprit-de-vin rectifié, ... ℔vj.

Après avoir concaſſé ces ſubſtances, on les fait macérer dans l'eſprit de vin pendant neuf ou dix jours; alors on ajoute la térébenthine; on diſtille ce mélange au bain-marie, pour tirer tout le ſpiritueux. C'eſt ce que l'on nomme, *baume de fioraventi ſpiritueux.*

On enleve le marc reſté dans l'alambic; on le met dans une cucurbite de terre verniſſée ou de fer, & on diſtille par un feu de cendre chaude, un peu ſupérieur au degré de chaleur de l'eau bouillante. On obtient une huile citrine qu'on met à part. C'eſt ce que l'on nomme, *baume de fioraventi huileux.* Enfin en augmentant la chaleur, juſqu'à preſque bruler 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.*

Remarques.

Il entre dans le baume de fioraventi, beaucoup de réſines pures, qui fourniſſent de l'huile eſſentielle qui s'éleve avec l'eſprit-de-vin pendant la diſtillation; mais la plus grande partie eſt trop pe-

ſante 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 ingrédiens 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, les Droguiſtes préparent ce baume en mêlant de l'eſſence de térébenthine avec de l'eſprit-de-vin aromatique ; ils ſe contentent ſeulement d'une reſſemblance dans l'odeur.

Eau de Bouquet,

Ou Eau de Toilette,

℞. Eau de Miel odorante, ... ℥j.
Sans Pareille, ... ℥ij.
de Jaſmin, ... ℥iv ß.
de Géroſles, de Violettes, } *aa.* . . . . . ℥i ß.
de Souchet long, de Calamus aromaticus, de Lavande, } *aa.* . . . ℥ij.
Eſprit de Néroli, ... gutt. x.

On mêle toutes ces liqueurs enſemble, & on conſerve le mélange dans une bouteille qui bouche bien ; cette eau a une odeur très agréable. Je vais rapporter de ſuite les recettes des liqueurs qui la compoſent, quoiqu'elles ſoient des liqueurs ſimples ; mais c'eſt qu'elles ſont deſtinées uniquement pour cette eau. Nous avons déja donné la recette de l'eau de miel.

Eau

Eau Sans Pareille.

℞. Eſprit-de-vin rectifié, ... ℔vi.
Huile eſſentielle de Bergamotte, . . . ℥iiß.
de Citrons, ... ℥ß.
de Cedra, ... ℥ij.
Eſprit de Romarin (1), ... ℥viij.

On mêle toutes ces liqueurs, & on rectifie au bain-marie pour tirer environ ſix livres d'eſprit aromatique. Cette diſtillation eſt néceſſaire pour les raiſons que nous avons dites ailleurs (2).

Eau de Jaſmin.

℞. Huile de Jaſmin (3), ... ℔j.
Eſprit-de-vin rectifié, ... ℔iß.

On mêle l'huile de jaſmin avec l'eſprit de-vin, & on ſecoue le mélange; il devient trouble & comme laiteux; on l'expoſe à la gelée, lorſque l'eſprit-de-vin s'eſt bien ſéparé, afin de faire figer l'huile. Alors on ſépare l'eſprit-de-vin qui s'eſt emparé de l'odeur de Jaſmin. On conſerve cet eſprit dans une bouteille.

Eau de Gérofles.

℞. Gérofles, ... ℥j.
Eſprit-de-vin rectifié, ... ℔iß.

On fait macérer pendant trois ou quatre jours,

(1) Il ſe fait comme l'eſprit de lavande dont nous avons parlé, pag. 334.

(2) Pag. 336.

(3) C'eſt une huile graſſe dans laquelle on a fait infuſer des fleurs de jaſmin, comme nous le dirons dans ſon tems.

& on distille au bain-marie ; on rectifie cette liqueur en la faisant distiller de nouveau au bain-marie.

Eau de Violette.

℞. Iris de Florence, ... ℥iv.
Esprit-de-vin rectifié, ... ℔ij.

On fait infuser pendant douze ou quinze jours, ensuite on filtre pour conserver la teinture ; cette liqueur ne doit point être distillée, parceque l'Iris perd considérablement de son odeur par la distillation.

Eau de Souchet.

℞. Souchet long, ... ℥iv.
Esprit-de-vin, ... ℔ij.

On fait digérer & on distille comme les précédentes.

L'eau de calamus aromaticus se prépare de même & avec de semblables proportions d'esprit-de-vin & de cette racine.

Des Vinaigres aromatiques distillés ; & Distillation du Vinaigre pur.

Le vinaigre distillé est l'acide *fluor* tiré par la distillation des liqueurs qui ont subi le second degré de la fermentation : on fait cette distillation afin d'en séparer les matieres extractives & salines cristallisables.

On remplit aux trois quarts & demi une cucurbite de grès, de vinaigre blanc ou rouge : on place le vaisseau dans un fourneau disposé de 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 cucurbitte un chapiteau de verre qu'on lutte avec du papier imbibé 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 de vinaigre : c'eſt ce que l'on nomme *vinaigre diſtillé.*

Il reſte dans la cucurbite une liqueur acide d'une conſiſtance ſirupeuſe 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.

Remarques.

Il eſt de la derniere importance de n'employer que des vaiſſeaux de grès ou de verre pour la diſtillation du vinaigre, parcequ'il agit ſur tous les métaux à l'exception de l'or, de la platine, & de l'argent. Ceux qui diſtillent le vinaigre en grand, ne ſe ſervent cependant que de vaiſſeaux de cuivre étamé, parceque ces vaiſſeaux ſont plus commodes pour diſtiller une grande quantité de vinaigre à la fois ; mais le vinaigre ainſi diſtillé eſt ſujet à contenir du cuivre & de l'étain en diſſolution ; il eſt par-conſéquent dangereux de s'en ſervir pour l'uſage intérieur ; il occaſionne même à certaines perſonnes qui ont la peau délicate, des rougeurs & de

petites empoulles lorſqu'elles s'en ſervent pour ſe laver.

Pluſieurs Chymiſtes recommandent de jetter 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 je penſe qu'elle ne doit pas être rejettée.

A meſure que le vinaigre diſtille, celui de la cucurbite ſe concentre, c'eſt-à-dire que les parties ſalines & extractives ſe raprochent : la portion qui ſe deſſéche contre les parois de la cucurbite brûle inſenſiblement, elle communique au vinaigre qui diſtille une odeur empireumatique, 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 empireumatique eſt infiniment plus foible.

Lorſque la liqueur de la cucurbite eſt parvenue à une conſiſtance ſirupeuſe, elle eſt fort acide ; elle dépoſe par le réfroidiſſement beaucoup de criſtaux qu'on peut nommer ſel eſſentiel de vinaigre. Ce ſel ne differe en rien des criſtaux de tartre, connus ſous le nom de crême de tartre ; mais il differe eſſentiellement d'un mélange auquel on a donné mal-à-propos le nom de ſel volatil de vinaigre, & dont le procédé n'eſt encore connu que d'un petit nombre de perſonnes.

Sel Volatil de Vinaigre.

Pour préparer ce prétendu ſel volatil, on choiſit de très petits criſtaux de tartre vitriolé, duquel on a ſéparé tout ce qui eſt en poudre : on le met dans un flacon, & on l'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, il eſt volatil, pénétrant & aſſez agréable : on reſpire ce mélange comme le ſel volatil d'Angleterre.

Quelques perſonnes mêlent au tartre vitriolé de petits criſtaux de ſel ſédatif, afin de mieux déguiſer ce mélange ; mais tout l'effet qu'il produit vient de l'acide volatil du vinaigre concentré, & non des ſels qu'on ajoute.

Nous prendrons pour exemple des vinaigres odorans 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 cucur-

(1) Je donnerai la maniere de préparer l'eſprit de Vénus, dans l'Ouvrage que j'ai déja annoncé ſur la Chymie.

bite 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 de les diſtiller.

Remarques.

Le vinaigre eſt une liqueur moins volatile que l'eau & l'eſprit-de-vin. Il s'éleve dans la diſtillation plus difficilement que ces liqueurs. Comme il eſt chargé de beaucoup de parties huileuſes, il eſt fort ſujet à prendre l'odeur d'empireume. Ce vinaigre auroit une odeur fort déſagréable ſi on le diſtilloit à feu nud : 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 ingrédiens ; l'eſprit-de vin s'éleve le premier avec l'eſprit recteur, il s'en empare & le fixe mieux que l'eau & le vinaigre.

Des Remedes liquides qu'on prépare avec le miel & 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 médicamens magiſtraux qu'on ne prépare qu'au beſoin. Mais on a reconnu que le miel & le ſucre ont 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 médicamens 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 tems ; 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 leſquelles 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 miel, aux médicamens liquides où il a été conſervé, & celui de ſirop à ceux qu'on prépare avec le ſucre. Cependant ces dénominations n'ont point été conſervées avec exactitude, comme nous le verrons dans les détails.

Les miels & les ſirops ſe diviſent en ſimples & en compoſés. Ils ſont altérans ou purgatifs.

Du Miel.

Le miel eſt une ſubſtance mucilagineuſe, 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 tems 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 matieres 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 deſſous 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, il 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, parcequ'il eſt le plus pur; le meilleur eſt celui qui vient de Narbonne; mais il en vient d'autres pays de preſque auſſi bon. Celui que l'on

emploie dans la plupart des médicamens 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 médicamens 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-tems.

Miel dépuré.

On prend la quantité que l'on veut de miel blanc : on le fait bouillir légerement avec le quart de ſon poids d'eau pure : 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 tems après qu'il eſt préparé une conſiſtance preſque auſſi ferme que celle qu'il avoit auparavant.

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 réfroidi, cette eſpece d'écume diſparoit. Mais lorſque le miel qu'on emploie eſt ancien, qu'il eſt liquide, & qu'il a fermenté, il pouſſe pendant ſon ébullition une bien plus grande quantité d'écume, il n'acquiert pas non plus une conſiſtance auſſi ferme, ni auſſi promptement que le bon miel.

Le miel contient des principes doux & aroma-

tiques qui ſe diſſipent par une trop forte & trop longue ébullition : c'eſt pourquoi il convient de ne le point tenir trop long-tems ſur le feu.

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 cette 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 criſtalliſation, un ſucre qui ne différoit en rien du ſucre candi ordinaire. Je vais rapporter ces expériences, & je deſire qu'elles puiſſent ſervir à ceux qui voudroient entreprendre un travail ſur cette matiere, dans le deſſein de faire du ſucre en grand.

J'ai fait bouillir du miel de Narbonne dans ſuffiſante quantité d'eau, & l'ai réduit en conſiſtance de ſirop épais. Dans l'eſpace de deux ou trois mois, il s'eſt formé une très grande quantité de candi, que j'ai ſéparé d'avec la matiere ſirupeuſe, & je l'ai fait égouter pendant pluſieurs jours. Enſuite j'ai fait diſſoudre ce candi dans une ſuffiſante quantité d'eau, & cuire en conſiſtance de ſirop ; dans l'eſpace d'un mois, il s'eſt formé une nouvelle quantité de candi ; je l'ai ſéparé de nouveau d'avec la liqueur ſirupeuſe ; j'ai réitéré la ſolution du candi

& la ſéparation de la liqueur ſirupeuſe encore trois fois ; à la derniere la liqueur qui étoit peu viſqueuſe a fourni des criſtaux qui avoient la forme, la ſaveur, & la dureté du ſucre candi ; j'ai retiré ſur deux livres de miel de Narbonne environ une demi once de ſucre ainſi criſtalliſé.

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 ſa criſtalliſation. 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 criſtalliſation.

J'ai répeté 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 par d'autres manipulations une beaucoup plus grande quantité de ſucre de miel, 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.

Les préparations de miel qui ſont d'uſage dans la Pharmacie, portent différens noms, comme hydromel, miel & oxymel. Nous donnerons quelques exemples de chacune de ces préparations.

Hydromel ſimple.

℞. Miel de Narbonne, ... ℥iß.
Eau pure, ... ℔ij.

On fait tiédir l'eau, & on diſſout le miel. Cette liqueur tient lieu de tiſanne. On peut augmenter la doſe du miel, ſuivant la néceſſité ou le goût du malade.

On nomme ce mêlange hydromel ſimple, afin de le diſtinguer de l'hydromel vineux, qui eſt de l'eau & du miel qu'on fait fermenter enſemble.

Oxymel ſimple.

℞. Miel blanc Gatinois, ... ℥viij.
Vinaigre blanc, ... ℥iv.

On met le miel & le vinaigre dans un poélon d'argent : on les fait cuire enſemble par le moyen d'une douce chaleur, juſqu'en conſiſtance de ſirop, en ayant ſoin d'enlever l'écume qui ſe forme au premier bouillon.

Remarques.

Pour reconnoître qu'un miel eſt cuit en conſiſtance de ſirop, on en fait réfroidir 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 à ſe réunir, c'eſt une preuve que le miel eſt bien cuit. Ou bien on prend une cuillerée de ce miel réfroidi, & on le laiſſe tomber doucement 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. Le juſte point de la cuite des miels eſt très difficile à ſaiſir, il faut un peu d'habitude. Lorſqu'ils ſont trop cuits ils candiſſent : 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 ingrédiens ſe détruit de plus en plus. Il vaut mieux qu'ils péchent par le trop de cuiſſon, parceque lorſqu'ils ſont candis, la vertu des drogues ne ſouffre aucune altération :

Une des meilleures manieres de connoître le juſte point de cuiſſon des miels, pour ceux qui ne ſont pas dans l'habitude d'en préparer ſouvent, c'eſt de comparer leur peſanteur ſpécifique à l'eau. Une bouteille qui tient une once d'eau pure, doit tenir en miel cuit en conſiſtance de ſirop 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 leger, il faut en faire évaporer une partie, juſqu'à ce que l'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.

L'oxymel a une ſaveur acide plus forte que celle du vinaigre pur ; mais elle paroit plus douce parceque la ſaveur ſucrée du miel la maſque en grande partie. Cette augmentation d'acidité vient : 1°. de

(1) La température à dix degrés au-deſſus de la glace.

ce que le vinaigre se concentre pendant la cuite ; 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.

Si au lieu de vinaigre pur on emploie du vinaigre scillitique, on forme ce que l'on nomme *oxymel scillitique.*

Il est bien essentiel de ne point préparer les oxymels dans des vaisseaux de cuivre, comme font les Droguistes. Ces médicamens 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.

Miel de Nenuphar.

℞. Fleurs de Nenuphar récentes, } ℥aa. . . . ℔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 sirop, en ayant soin de l'écumer.

Miel Violat.

℞. Fleurs de Violettes récentes, avec leurs calices, ... ℔ij.
Miel jaune, ... ℔vi.

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, en 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 ſirop, en ayant ſoin de l'écumer.

Miel Mercurial.

℞. Suc dépuré de Mercuriale, } *aa*. . . . ℔iv.
Miel Jaune, }

On met ces deux choſes dans une baſſine, & on fait cuire en conſiſtance de ſirop ; en ayant ſoin d'écumer.

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 laiſſe juſqu'à ce que la matiere ait paſſé au travers du linge : alors on le fait cuire juſqu'en conſiſtance de ſirop, on le coule au travers d'un blanchet.

Miel de Romarin.

℞. Fleurs de Romarin récentes, avec leurs calices, ... ℥viij.
Feuilles récentes de Romarin entieres, ℥iv.
Miel blanc dépuré, ... ℔iß.

On prend du miel blanc, dépuré comme nous

l'avons dit précédemment, & cuit en consistance de sirop : on le verse tout bouillant dans un vaisseau dans lequel on a mis les fleurs & les feuilles de romarin : on couvre le vaisseau exactement, & on le tient au bain-marie à une chaleur modérée pendant dix ou douze heures : on le passe au travers d'une étamine & on le conserve dans des bouteilles. Au moyen de cette manipulation, on conserve toute l'odeur du romarin dans le miel.

Miel Scillitique.

℞. Squammes de Scille séches, ...	℥ij.
Eau chaude, ...	℔iij.
Miel blanc, ...	℔iß.

On coupe les squammes 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 sirop.

Remarques.

Les miels dont nous venons de parler sont d'un grand usage dans la Médecine. Les uns, comme le miel mercurial, le miel violat, & celui de nénuphar, s'emploient dans les lavemens purgatifs ; les autres, comme le miel de romarin & le miel scillitique se prennent souvent par la bouche Les Droguistes n'en font que d'une seule espece qu'ils distribuent dans plusieurs chevrettes étiquetées sous ces différens noms. Il est certain cependant qu'ils

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

D'autres Droguiſtes font leur miel violat & leur miel mercurial avec la décoction d'une plante quelconque, & ne ſe donnent point la peine de tirer le ſuc de la mercuriale. D'après ce que nous venons d'expoſer, il eſt facile de ſentir combien on doit peu compter ſur les vertus du miel de concombre ſauvage, & ſur celles du miel ſcillitique, préparés par de pareilles mains. Ces médicamens, lorſqu'ils ſont bien faits & préparés fidelement, ne ſont pas dénués de vertus, comme les Droguiſtes ſe l'imaginent.

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 ne conſerve preſque point de la couleur des violettes, parcequ'elle ſe perd pendant la longueur de l'ébullition qu'on eſt obligé de donner pour cuire ce miel.

Miel Roſat ou Rhodomel.

℞. Roſes de Provins onglées & ſechées, .	℔j.
Calice de Roſes récentes, ...	℥viij.
Eau bouillante, ...	℔iv.
Miel blanc, ...	℔vi.

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 en-

droit 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 ſirop, & on le paſſe tout bouillant au travers d'un blanchet.

Remarques.

Quelques Pharmacopées recommandent d'employer une décoction de calices de roſes, parceque cette partie contient un principe gommeux aſtringent ; mais comme elle fournit beaucoup de mucilage par l'ébullition, il vaut mieux la faire infuſer avec les pétales des fleurs ; d'ailleurs il ſe diſſipe une moindre quantité de l'odeur qui réſide ſingulierement 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 puiſſe s'éclaircir par la clarification : ce miel alors n'eſt clair que pendant qu'il eſt chaud, il devient trouble & nébuleux en réfroidiſſant, & 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 ſupplée par l'addition de quelques onces d'eau froide qu'on jette de tems en tems 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 ingrédiens qui troubloit la liqueur.

Ce miel, ainſi que les autres dont nous venons

de parler, lorſqu'ils ſont parfaitement clairs, paſſent au travers du blanchet, lorſqu'ils ſont cuits à leur point, & qu'on les coule tandis qu'ils ſont bouillans; mais ils paſſent difficilement, lorſqu'ils ſont un peu troubles; il en eſt de même, quoique très clairs, lorſqu'ils ſont à demi réfroidis.

Le miel roſat doit être parfaitement clair, tranſparent, & avoir une couleur rouge tirant ſur celle des roſes ſeches.

Les Droguiſtes emploient une beaucoup moindre quantité de roſes, que celle que nous preſcrivons ici, & qu'on a coutume d'employer. Ils donnent à ce miel l'intenſité de la couleur qui lui manque, en ajoutant, immédiatement 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 tems, pour deux raiſons. 1°. L'acide vitriolique s'unit par le tems d'une maniere fort intime avec les principes du miel; il ſe forme un peu d'acide ſulphureux 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 donc deux cauſes qui concourent en même-tems pour détruire la couleur de ce médicament, lorſqu'il eſt ainſi falſifié.

(1) Dans ma Diſſertation ſur l'éther, pag. 62, 233, 236.

Des Miels composés.

Miel de Longue-Vie,

Ou Sirop de Longue-Vie, connu aussi sous les noms de Sirop de Calabre, Sirop de Mercuriale, Sirop de Gentiane.

℞. Suc dépuré de Mercuriale,	. . . . .	℔ij.
de Bourrache, Bugloſſe,	*aa.* . . .	℥viij.
Racines de Glayeul,	. . . . .	℥ij.
de 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 légerement : 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 ſirop, en ayant ſoin de 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 ſirop purgatif, on ajoute pendant ſa cuite l'infuſion faite à chaud d'une once & demie de ſenné.

Remarques.

Ce médicament eſt placé au rang des ſirops 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

différens noms qui lui ont été donnés par différens Auteurs, & que nous avons cru devoir raporter : nous en ferons de même à l'égard des autres médimens qui ſont d'uſage ſous des dénominations différentes.

Ce miel n'a pas beſoin d'être clarifié avec des blancs d'œufs, comme la plûpart 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-tems que les autres ſubſtances.

Nous ne donnerons pas d'autres exemples de miels compoſés, parcequ'il n'y a que celui-ci qui ſoit d'uſage à Paris.

Sur le Sucre.

Le ſucre eſt un ſel eſſentiel, inflammable, diſſoluble dans l'eau, d'une ſaveur douce ; il eſt compoſé d'huile, d'acide & de terre : cette ſubſtance a beaucoup d'analogie avec le miel.

On tire le ſucre de la moelle d'une plante que l'on nomme *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 moelle qu'elles contiennent en les faiſant paſſer entre deux cilindres ; elle coule ſous la forme d'une liqueur viſqueuſe : on la fait bouillir dans des chaudieres avec de l'eau qu'on ajoute de tems-en-tems pour retarder l'ébullition, & donner le tems à l'écume de ſe former : on enleve cette écu-

me. 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 entierement par le réfroidiſſement, (c'eſt ce que l'on nomme cuit à la plume), on diminue le feu & on la fait évaporer 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 bas : on laiſſe ce ſucre pendant vingt-quatre heures dans ces moules ſans y toucher, ou juſqu'à ce qu'il ſoit figé ; alors on débouche le petit trou du moule pour faire égouter la matiere ſirupeuſe qui ne s'eſt point coagulée. On laiſſe ce ſucre s'égouter pendant quarante jours; au bout de ce tems, 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 pénétre peu-à-peu le ſucre, emporte avec elle une partie de la matiere ſirupeuſe qui étoit reſtée, & elle s'égoute par le petit trou du moule. Lorſque le ſucre eſt ſuffiſamment égouté & ſec, on le retire des moules, il eſt en morceaux roux ou gris, ou gris blanchâtre : c'eſt ce que l'on nomme *moſcouade*. 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 *ſirop de ſucre*, *miel de ſucre*, *liqueur mielée*, *remel*, *melaſſe*, *doucette* ; & le commun du peuple, *merde du Prince d'Orange*, & *merde à Marie Graillon*. On fait uſage de cette matiere pour nourrir les beſtiaux ; les Epiciers s'en ſervent pour préparer leurs ſirops.

Pour rafiner la moſcouade, on la fait bouillir dans une chaudiere avec une leſſive alkaline : on ajoute du ſang de bœuf qu'on a fouetté avec un peu d'eau. Lorſque le ſirop 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 égouter la matiere ſirupeuſe : 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 égoutée & qu'elle eſt ſéche, 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 entierement ſechée, on la ſépare d'avec le ſucre, & on ôte le ſucre des moules. Il ſe trouve de trois couleurs différentes ; la partie ſupérieure eſt la plus blanche, parcequ'elle a été mieux lavée par l'humidité de l'argille ; le milieu eſt moins blanc, & enfin le

ſucre de la partie inférieure eſt roux, parcequ'il eſt encore impregné d'une grande quantité 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 différens 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 différens noms, ſuivant ſes degrés de purification, comme *ſucre rafiné*, *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 lavemens, eſt l'eau mere ou la matiere ſirupeuſe qu'on ſépare en purifiant la caſtonade : on la fait deſſecher ; 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.

Sucre Candi.

On prend la quantité que l'on veut de ſucre rafiné : on le fait diſſoudre dans l'eau : on le fait cuire en conſiſtance de ſirop un peu épais, & on le met dans un vaiſſeau convenable. Dans l'eſpace de quinze ou vingt jours, il ſe forme des criſtaux parfaitement réguliers : c'eſt ce que l'on nomme ſucre candi. On le ſépare de la liqueur ſirupeuſe : on le

met égouter, & on le ſerre dans un endroit chaud, afin qu'il ne s'humecte pas, il attire un peu l'humidité de l'air.

La liqueur ſirupeuſe miſe à évaporer, fournit encore de ſemblables criſtaux, mais plus difficilement.

Les criſtaux de ſucre candi ſont gros, taillés en tombeau ou à-peu-près.

Remarques.

On peut, au lieu de ſucre blanc, employer de la caſſonade pour faire le ſucre candi. Dans ce cas, il convient de clarifier la liqueur avec quelques blancs d'œufs ; les criſtaux qu'on en tire ſont un peu moins nets & moins blancs : cependant la plûpart des ſirops dont nous parlerons fourniſſent, lorſqu'ils ſont trop cuits, des criſtaux ſans couleur, quoiqu'ils ſe forment dans des liqueurs très colorées. Ces différences viennent de ce que les 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 criſtalliſer ; ils mettent dans le vaiſſeau une certaine quantité de petits bâtons qui ſe croiſent afin d'avoir plus de ſurface : les criſtaux 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 criſtalliſation du ſucre.

Le ſucre acquiert en cuiſant différens degrés de conſiſtance, auxquels on a donné différens noms : nous en parlerons à meſure que nos préparations nous en fourniront l'occaſion.

Des Sirops.

Les ſirops 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 médicamens, d'avec les conſerves molles, que l'on nomme auſſi conſerves liquides. Ces dernieres contiennent toute la ſubſtance des mixtes réduite en poudre ou en pulpe, & elles ont d'ailleurs beaucoup plus de conſiſtance.

On diviſe les ſirops en ſimples & en compoſés ; ils ſont altérans ou purgatifs.

Les ſirops ſimples ſont ceux dans leſquels il n'entre qu'une ſeule choſe. Les ſirops compoſés ſont ceux qui ſont faits avec pluſieurs ſubſtances. Nous donnerons des exemples des différens ſirops, & nous commençons par les ſirops ſimples altérans.

Des Sirops ſimples altérans.

Sirop de Violettes.

On pile très légerement dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, une livre de 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 deux livres

d'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 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 de cette infuſion, on met deux livres de ſucre concaſſé. On fait chauffer le tout au bain-marie, juſqu'à ce que le ſucre ſoit entierement diſſous : on remue le ſirop de tems-en-tems, pour accélérer la diſſolution du ſucre, & l'on tient le vaiſſeau fermé, afin qu'il ne ſe faſſe point d'évaporation. Lorſque le ſirop eſt entierement réfroidi, on le paſſe au travers d'une étamine blanche, & on le ſerre dans des bouteilles qu'on bouche bien.

On prépare de la même maniere les ſirops de fleurs de coquelicot, d'œillet, de nénuphar, &c.

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 légerement. 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 ſirop eſt de la même couleur : les violettes cultivées forment un ſirop d'une couleur bleue violette fort belle.

Lorſque les violettes ſont rares & cheres, comme cela arrive ſouvent à cauſe de la ſaiſon trop froide & trop pluvieuſe, les Droguiſtes font leur ſirop avec une forte infuſion de tourneſol (1) en pains, & des fleurs de mauve ; ils ajoutent un peu d'iris de Florence, pour lui donner l'odeur des violettes : cette fraude eſt difficile à reconnoître, parceque d'un côté la couleur des fleurs de mauve verdit avec l'alkali fixe, & que d'un autre côté le tourneſol rougit avec les acides, propriétés qui appartiennent au vrai ſirop de violettes, & que les Epiciers ont ſu parfaitement imiter.

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 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 de teinture 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

(1) Le tourneſol eſt une ſubſtance colorante ; les commencemens de ſa préparation ſe font dans les environs de Montpellier, avec le ſuc d'une plante que l'on nomme maurelle (dans le Pays) avec laquelle on mêle de l'urine & de la chaux vive. On imbibe ce mélange dans de vieux chiffons de linge qu'on fait ſécher : on vend ces chiffons aux Hollandois, & c'eſt avec ces matériaux qu'ils font le tourneſol en pains & en drapeaux. Voyez le Mémoire de M. Montet, inſéré dans le Volume de l'Académie Royale des Sciences de Paris, pour l'année 1754, pag. 687.

d'infuſion. Cette proportion eſt un peu trop forte, une partie du ſucre criſtalliſe quelque tems 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 livres de ſirop ; 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 ; parceque chaque fois qu'on découvre le vaiſſeau pour agiter le ſirop, 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.

Quelques perſonnes ſont dans l'uſage de ne point paſſer le ſirop de violettes après qu'il eſt réfroidi, afin de conſerver une pellicule de ſucre qui vient nager à la ſurface, & qui a la propriété d'empêcher ce ſirop de prendre un goût de moiſi à ſa ſuperficie.

D'autres paſſent ce ſirop & ajoutent un peu de ſucre en poudre après que le ſirop eſt dans les bouteilles, afin de couvrir ſa ſurface pour le garantir de l'action de l'air & de la moiſiſſure, parceque le ſucre reſte à la ſurface. D'autres recouvrent la ſurface du ſirop 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 ſirop a été bien préparé ; il ſuffit d'emplir le plus qu'il eſt poſſible les bouteilles, de les boucher bien exactement, & de conſerver le ſirop à la cave.

Faiſons quelques remarques ſur les ſirops qu'on prépare, comme celui de violettes.

Les fleurs de coquelicot, lorſqu'elles ſont récentes, fourniſſent un mucilage conſidérable : ce

qui eſt cauſe que ce ſirop fermente & s'aigrit facilement, lorſque les bouteilles ſont entamées. Cet inconvénient n'arrive pas auſſi facilement lorſqu'on prépare ce ſirop avec les fleurs ſeches ; alors il convient de n'en employer que deux onces au lieu d'une livre, parcequ'elles diminuent de quatorze onces par livre pendant leur deſſiccation. 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 ſirop de nénuphar devroit de même ſe faire avec les fleurs ſeches, parcequ'elles fourniſſent du mucilage.

Les œillets qu'on prend pour faire le ſirop, ſont ceux qui ſervent à faire du ratafiat, & 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 attachées au calice de ces fleurs. Les fleurs d'œillets ont une odeur fort agréable qui tire ſur celle du gérofle : il convient lorſqu'on prépare ce ſirop, de ne laiſſer diſſiper que le moins qu'il eſt poſſible cette partie odorante. Quelques perſonnes ajoutent une petite quantité de cloux de gérofles avec l'infuſion de ces fleurs pour augmenter la vertu cordiale de ce ſirop.

Sirop de Cochléaria.

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

On dépure le ſuc de cochléaria de la maniere que nous l'avons dit (1), on le met dans un ma-

(1) Pag. 94.

tras avec le ſucre 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. Lorſqu'il eſt réfroidi, 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 réfroidi, un peu d'eſprit odorant de cochléaria.

On prépare de la même maniere tous les ſirops des ſucs dépurés qui contiennent des principes volatils ou aromatiques, les eaux diſtillées odorantes, & les ſucs acides, comme ſont :

Les Sirops de Suc	*Eaux diſtillées*	*Sucs acides*
De Creſſon,	de Canelle,	de Limons,
De Bécabunga,	de fleurs d'o-	de Berberis,
De Cerfeuil, &c.	range,	de Grenades, &c.

Remarques.

C'eſt dans les principes volatils, que réſide la vertu des plantes antiſcorbutiques ; ainſi il eſt bon de préparer ces ſirops dans des vaiſſeaux clos, afin qu'il ne ſe faſſe aucune évaporation. Cette remarque eſt applicable aux ſirops qu'on fait avec les eaux odorantes diſtillées. Les ſirops 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 ſirops ; mais j'ai remarqué que cette quantité eſt trop forte : il faut pour parvenir à ſa diſſolution complette, procurer au mélange un degré de chaleur ſemblable à celui de l'eau bouillante ; les parties volatiles des ſucs antiſcorbutiques ont le tems de ſe diſſiper, les aromates des eaux diſtillées perdent beaucoup de leur odeur agréable, & les ſucs acides acquierent un gout 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 ſirops des ſucs acides, n'ont pas beſoin d'avoir une conſiſtance auſſi forte que la plupart des autres ſirops, & ils ſont moins ſujets à fermenter. Quelques perſonnes préparent le ſirop de limon en faiſant cuire d'abord le ſucre à la plume, ils ajoutent le ſuc de limon, & font chauffer le mélange ſeulement pour diſſoudre le ſucre : mais outre que cette méthode eſt moins ſimple que celle que nous avons preſcrite, le ſuc de limon reçoit un dégré de chaleur conſidérable ; lorſqu'on le verſe ſur le ſucre cuit à la plume, il acquiert une ſaveur déſagréable d'extrait cuit.

Lorſque le ſirop de limon eſt réfroidi, on l'aromatiſe avec un peu d'eſprit de citrons, & non pas avec quelques gouttes d'huile eſſentielle de citrons, comme pluſieurs perſonnes le recommandent, parceque cette huile ne ſe mêle que très imparfaitement avec ce ſirop ; elle y rancit & elle lui communique une ſaveur très déſagréable. L'eſprit de citrons n'a pas cet inconvénient, lorſqu'il a été préparé comme nous l'avons dit précédemment, parcequ'il

parcequ'il ne contient que l'eſprit recteur & la portion d'huile eſſentielle la plus ténue qui eſt miſcible à l'eau.

Quelques perſonnes aromatiſent le ſirop de limons avec un *oleoſaccharum* préparé de la maniere ſuivante.

On frotte l'écorce jaune d'un citron ſur 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 ſirop. Mais cette maniere d'aromatiſer les ſirops, n'eſt bonne que pour ceux qu'on n'a pas intention de conſerver, parceque la matiere pulpeuſe du parenchyme fait aigrir & fermenter ce ſirop très promptement. D'ailleurs, une des principales propriétés d'un ſirop, eſt d'être parfaitement clair, & de tenir en diſſolution tout ce qu'il contient ; la matiere pulpeuſe ne peut ſe diſſoudre, & elle trouble la tranſparence du ſirop ; cette méthode eſt abſolument défectueuſe pour les ſirops officinaux.

Il eſt eſſentiel de ne jamais préparer dans des vaiſſeaux de cuivre ou d'étain les ſirops des ſucs acides, comme ſont ceux de limons, de coings, de berberis, de grenade, &c. parceque ces ſucs acides ont de l'action ſur ces métaux.

Juſqu'à préſent nous n'avons parlé que des ſirops qui n'exigeoient aucune manipulation pour connoître leur cuiſſon, parceque les proportions de ſucre & de liqueur, ſont dans des rapports convenables : nous allons donner à préſent quelques exemples de ſirops qui exigent plus de connoiſſances ſur cet objet.

Sirop de Capillaire.

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

Clarifiez le tout avec quelques blancs d'œufs, faites cuire en conſiſtance de ſirop, paſſez au travers d'un blanchet, & ſerrez le ſirop dans des bouteilles qu'il faut bien boucher.

Lorſque ce ſirop eſt aux trois quarts réfroidi, on l'aromatiſe ſi l'on veut avec de l'eau de fleurs d'orange.

REMARQUES.

On préfere le capillaire de Canada à tout autre, mais celui de Montpellier paroît auſſi bon. Le capillaire contient un principe odorant, leger & agréable, qui ſe diſſipe en grande partie pendant la cuite du ſirop; il ne reſte, pour ainſi dire, que la partie extractive. Lorſqu'on veut conſerver à ce ſirop 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 réfroidi: enſuite on le paſſe au travers d'une étamine pour ſéparer les feuilles de capillaire. Ce ſirop ainſi préparé a le goût & l'odeur du capillaire, & il reſte parfaitement clair, parceque pendant cette infuſion, le capillaire ne fournit ni mucilage ni fécule.

Pour clarifier les ſirops, 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 de la décoction entiérement réfroidie, 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'œufs ſe cuit & ſe coagule, ramaſſe & enveloppe toutes les impuretés du ſucre, & la fécule de l'infuſion ou de la décoction ; le tout forme une écume rare qui vient nager à la ſurface du ſirop, qui doit reſter parfaitement clair. Lorſque cette écume commence à perdre de ſon volume, on l'enleve avec une écumoire, & on la met égouter ſur une étamine : ſi quelques inſtans 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 ſirop, & empêcheroient qu'il pût ſe clarifier auſſi-bien.

Quelques perſonnes clarifient le ſirop 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 mieux.

Lorſque le ſirop eſt bien clarifié, on acheve de le faire cuire en le faiſant bouillir légerement. On reconnoît qu'il eſt ſuffiſamment cuit ; 1°. lorſqu'en en prenant une demi-cuillerée, tandis qu'il eſt

(1) On ſe ſert pour cela d'une poignée de brins d'oſier, deſquels on a enlevé l'écorce.

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 ſirop renfermé pour un inſtant, & l'empêche de tomber. 2°. On ſouffle obliquement & légerement ſur une cuillerée du même ſirop, lorſqu'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 entierement réfroidi, 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 ſirop entierement réfroidi, la température étant à dix degrés au-deſſus de la glace. Cette regle eſt aſſez générale : ſur cinquante eſpeces de ſirops 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.

On emploie de belle caſſonade pour tous les ſirops qui peuvent ſe clarifier, parcequ'elle eſt moins ſujette à criſtalliſer & à former des candis au fond des ſirops, quelque tems après qu'ils ſont faits. Cette propriété de la caſſonade, lui vient de ce qu'elle contient un peu de ſubſtance analogue au miel, qui s'oppoſe à ſa criſtalliſation : le ſucre, au contraire, a été privé de cette matiere par les différentes purifications qu'on lui fait éprouver.

Preſque tout le ſirop de capillaire dont on faiſoit uſage autrefois à Paris, étoit préparé à Montpellier : on le faiſoit avec un ſirop de ſucre qu'on met-

toit infuſer ſur du capillaire, comme nous l'avons dit précédemment : ce ſirop étoit peu coloré, & il avoit le goût du capillaire. Mais les Droguiſtes ſont parvenus à détruire la réputation du ſirop de capillaire de Montpellier, en vendant ſous ce nom une infinité de mélanges qui ne reſſembloient au ſirop de capillaire de Montpellier, que par le nom & par la couleur. Préſentement il n'en vient plus à Paris ; les Droguiſtes intelligens le préparent eux-mêmes, & les Diſtillateurs d'eaux fortes le préparent pour ceux qui n'ont aucune connoiſſance dans la Pharmacie : voici en abregé quelques unes des manœuvres qu'ils emploient.

Les uns mêlent de la melaſſe avec de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ait la conſiſtance de ſirop de capillaire. D'autres font ce mélange avec de la caſtonade ; d'autres le font avec du miel. Enfin, quelques Droguiſtes mêlent parmi ces mélanges des mucilages de gomme Arabique, ou de racines mucilagineuſes, mais toujours ſans capillaire, parceque quoique cette plante ſoit à bon marché, elle eſt encore trop chere pour qu'ils puiſſent donner le ſirop de capillaire au prix qu'ils vendent celui qu'ils débitent ſous ce nom.

Sirop Balſamique de Tolu.

℞. Baume de Tolu, ... ℥viij.
Eau, ... ℔ij.

Mettez infuſer au bain-marie dans un vaiſſeau clos pendant douze heures ; au bout de ce tems, décantez la liqueur : lorſqu'elle ſera réfroidie, mettez-la dans un autre vaiſſeau pareillement clos, avec

Sucre en poudre groſſiere, . . . ℔iij ℥xiv.

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

Remarques.

La plûpart des Naturaliſtes font une diſtinction du baume de Tolu d'avec le baume du Perou 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 Perou 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 Perou que nous employons dans ce ſirop, 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 ſirop ſoit plus chargé de parties balſamiques, on peut le faire de la maniere ſuivante :

On verſe deux gros de teinture de baume du Perou, faite par l'eſprit-de-vin, & bien ſaturée, ſur huit onces de ſucre : on pulvériſe le ſucre lorſque la teinture eſt bien imbibée : on laiſſe ce mélange à l'air pendant deux ou trois heures, afin que l'eſprit-de-vin s'évapore : alors on met ce ſucre dans un matras, & on le fait diſſoudre au bain-marie dans cinq onces d'eau. Lorſque le ſirop eſt

entierement réfroidi : 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 ſirop ne doit pas être parfaitement clair ; il eſt plus chargé de parties balſamiques, & doit être plus efficace que le précédent.

Sirop de Roſes ſéches.

℞. Roſes de Provins onglées & ſechées, . ℔ß.
Eau bouillante, ... ℔iv.
Caſtonade, ... ℔iiß.

On met les roſes dans une cruche de grès : on verſe par-deſſus de l'eau bouillante : on laiſſe macérer ſur les cendres chaudes, pendant douze heures : au bout de ce tems on coule l'infuſion au travers d'un linge, en exprimant le marc légerement, pour les raiſons que nous avons dites à l'article du miel roſat : on diſſout le ſucre dans cette infuſion : on clarifie le mélange avec deux blancs d'œufs, & on fait cuire le tout en conſiſtance de ſirop.

Sirop de Tuſſilage.

℞. Fleurs de Pas-d'âne récentes, ... ℔j.
Eau bouillante, ... ℔iij.
Caſtonade, ... ℔ijß.

On fait du tout un ſirop 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 ſirop avec quatre onces de fleurs ſéches.

Sirop d'Abſinthe.

℞.	Grande & petite Abſinthe ſéches, *aa.* .	℥iij.
	Eau bouillante, ...	℔iv.
	Caſtonade, ...	℔iv.

On fait du tout un ſirop, que l'on clarifie, & que l'on cuit en conſiſtance requiſe.

Sirop d'Armoiſe.

Il ſe prépare de la même maniere.

Sirop de Fumeterre.

℞.	Suc dépuré de Fumeterre, ...	℔iij.
	Sucre blanc, ...	℔ij.

On fait cuire à petit feu, juſqu'en conſiſtance de ſirop, ſans le clarifier.

Les Sirops

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

Se préparent de la même maniere.

Sirop d'Althea ou de Guimauve.

℞.	Racines de Guimauve récentes, ...	℥vj.
	Eau, ...	q. ſ.
	Caſſonade, ...	℔vi.

On prend des racines de guimauve récentes & bien nourries : on les lave à pluſieurs repriſes, pour emporter la terre : on les eſſuie avec un linge neuf & rude, afin d'emporter l'écorce : on les coupe par tranches : on les fait bouillir ſept à huit minutes dans environ trois ou quatre livres d'eau :

on ſépare les racines de la décoction : on ajoute la caſſonade : on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs, & on fait cuire le mélange juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtance convenable, en 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 long-tems les racines de guimauve, parce-qu'elles fourniſſent un mucilage conſidérable, qui rendroit ce ſirop trop viſqueux, ſans augmenter ſa vertu.

Sirop de Mûres.

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

On met dans une baſſine d'argent les mûres entieres, & le ſucre en poudre groſſiere : on mêle légerement, 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 ſirop lorſqu'il eſt réfroidi.

REMARQUES.

Ce ſirop eſt viſqueux ; on reconnoît ſa cuiſſon d'une maniere différente de celle qu'on emploie pour les précédens : on en laiſſe réfroidir 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.

Les mûres que l'on emploie pour faire ce ſirop, doivent être choiſies un peu avant leur parfaite maturité, parcequ'alors elles ſont un peu acides, & ce ſirop doit l'être. Lorſqu'elles ſont entierement mûres, elles forment un ſirop doux & mucilagineux. Ce ſirop n'a pas beſoin d'être clarifié, il ſe clarifie de lui-même en bouillant.

Pluſieurs Pharmacopées preſcrivent de faire ce ſirop 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 ſirop 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 cuire le ſirop, & on procede pour le reſte comme nous l'avons dit précédemment. Cette methode 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.

Sirop d'Ecorces de Citrons.

℞. Ecorces récentes de Citrons, ... ℥v.
Eau chaude, } *aa*. . . . . lbij.
Sucre blanc, }

On met les écorces de citrons dans une cucurbite d'étain: on verſe par-deſſus 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 ſirop, & lorſqu'il eſt à demi-réfroidi, on l'aromatiſe avec quelques gouttes d'eſprit de citron, & non avec un *oleoſaccharum citri*, pour les raiſons que nous avons dites précédemment (1).

Sirop de Kinkina à l'eau.

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

On met le kinkina dans l'eau froide, on le laiſſe infuſer pendant deux ou trois jours, en ayant ſoin de l'agiter ſouvent : on paſſe la liqueur : on la filtre au travers du papier gris : on ajoute le ſucre ; on fait cuire le tout au bain-marie, juſqu'en conſiſtance de ſirop.

Remarques.

Quelques Pharmacopées recommandent de faire bouillir le kinkina 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 kinkina diſſout tout ce que ce végétal contient d'efficace ; afin d'éviter les redites, nous renvoyons à ce que nous avons dit (2).

Le ſucre que l'on fait fondre dans l'infuſion avant de la faire évaporer, ſert à empêcher la ſé-

(1) Pag. 385.
(2) Pag. 278 & ſuivantes.

paration de la réſine du kinkina ; du moins il s'en ſépare une moindre quantité que lorſqu'on la fait évaporer d'abord ſeule : ce ſirop lorſqu'il eſt bien préparé, eſt parfaitement clair.

Sirop de Kinkina avec le Vin.

℞. Kinkina concaſſé, ...	℥vi.
Vin rouge de Bourgogne, ...	℔ij.
Sucre, ...	℔iſs.

On fait infuſer le kinkina dans le vin pendant ſept ou huit jours, en ayant ſoin d'agiter le vaiſſeau pluſieurs fois par jour ; alors on filtre la liqueur au travers du papier gris : on met ce vin de kinkina dans un matras avec le ſucre réduit en poudre groſſiere : on le fait chauffer médiocrement au bain-marie pour faire fondre le ſucre.

Remarques.

Quelques Pharmacopées recommandent pour la préparation de ce ſirop, de faire d'abord du vin de kinkina, & d'ajouter à ce vin en place de ſucre, du ſirop de kinkina préparé à l'eau, qu'on a fait cuire à la plume ; mais j'ai remarqué que la grande chaleur que ſupporte la réſine de kinkina pendant la cuite de ce ſirop, 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 inconvéniens.

Dans l'un & dans l'autre ſirop, nous preſcrivons du kinkina concaſſé, & non en poudre, par-

ceque l'eau, à raiſon de l'extrême diviſion du kinkina en poudre, en tient un peu de ſuſpendu qui trouble la tranſparence des liqueurs, & ſe dépoſe dans les bouteilles au bout d'un certain tems; d'ailleurs l'eau ſe charge également de toutes les parties extractives du kinkina concaſſé.

Sirop de Chou rouge.

℞.	Chou rouge coupé menu, ...	℔ij.
	Eau, ...	℥vi.
	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.

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 nud; il ne faut pas non plus qu'il ſoit entiérement cuit, parcequ'alors il ſe convertiroit tout en pulpe, qui retiendroit tout le liquide du chou. On ne doit exprimer que doucement & légerement, parceque ſans cela on feroit paſſer au travers du linge un peu de pulpe qui empêcheroit le ſuc de paſſer au blanchet, ou bien il paſſeroit trouble, ce qui rendroit ce ſirop plus dégoutant ſans lui donner plus de

vertu : il l'eſt déja aſſez ſans cela, ſon odeur eſt déſagréable & tire ſur celle du foie de ſoufre.

Sirop de Kermès.

Le ſirop 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 ſirop 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 & graine d'écarlate : on s'en ſert dans la teinture.

On prépare en Languedoc & en Provence ce ſirop au mois de Mai & de Juin, qui eſt le tems 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 poids égal de ſucre blanc, & on le fait cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'il ait acquis une conſiſtance ſemblable à de la térébenthine.

On donne à ce ſirop une plus grande conſiſtance qu'aux ſirops dont nous avons parlé, parcequ'il ne pourroit ſe conſerver ſans cela, & auſſi pour pouvoir le tranſporter plus facilement.

On doit choiſir le ſirop de kermès d'un rouge brun tirant ſur le pourpre, ſans grumeaux, d'une odeur douce qui n'eſt point déſagréable, ne ſen-

tant point l'aigre, & d'une bonne consistance.

Avant que d'employer ce sirop, 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.

Des Sirops simples qu'on doit faire par la distillation.

On se propose, dans la confection de plusieurs de ces sirops, de conserver les parties aromatiques & les parties extractives des ingrédiens. 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 (1) : ainsi nous n'en dirons rien de plus, nous nous en tiendrons à ceux qui contiennent en même-tems les parties extractives & les parties aromatiques. Il paroît que les sirops faits par distillation sont postérieurs à Silvius, du moins il n'en parle pas dans sa Pharmacopée : ce n'est que depuis lui qu'on a senti la nécessité de les préparer ainsi, afin de leur conserver les substances volatiles & aromatiques des ingrédiens qu'on fait entrer dans leur composition. On a voulu faire honneur à M. Rouelle de l'invention des sirops par distillation ; mais malheureusement ils se trouvent décrits dans l'ouvrage intitulé : *Messis Medico spagyrica, in folio, Cologne, 1697. pag. 173. & suivantes*, dans les Pharmacopées de Wirtemberg, de Vienne, & dans un grand nombre d'autres Pharmacopées. La Fa-

(1) Pag. 383.

culté de Paris a adopté cette méthode pour la préparation de pluſieurs ſirops qui ſont décrits dans ſon excellent Diſpenſaire.

Sirop 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 avec cette liqueur dix onces de ſucre réduit en poudre groſſiere, & conſervez ce ſirop 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 ſirop. Lorſqu'il ſera preſque réfroidi, mêlez-le avec le premier ſirop, & ſerrez-le dans des bouteilles qui bouchent bien.

Les Sirops

D'Hyſope,	de Stœcas,
De Méliſſe,	d'Ereſimum,
De Myrthe,	de Lierre terreſtre,
De Marrube,	de Mille feuilles,
De Scordium,	&c.

Se font de la même maniere.

Remarques.

Lorſqu'on prépare les eaux diſtillées de ces plantes, on emploie une bien plus grande quantité de ces plantes, que celle que nous demandons pour la préparation des ſirops : ces eaux diſtillées ſont infiniment plus odorantes. Lorſqu'on en a de bien préparées, il vaut mieux les employer dans

les

les mêmes proportions, que la liqueur aromatique que l'on peut tirer par la diſtillation de la petite quantité de plantes que nous faiſons entrer dans ces ſirops. On en fait un ſirop dans des vaiſſeaux clos, comme nous venons de le dire, & on fait également une legere décoction de ces plantes avec laquelle on fait un ſirop 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.

Des Sirops compoſés altérans.

Les ſirops compoſés altérans ſe font de même que les ſirops ſimples, ſans diſtillation & par la diſtillation. Nous examinerons d'abord les premiers.

Sirop d'Orgeat.

℞. Amandes douces, ameres,	*aa.*	℥vi.
Eau pure,		℔j.
Sucre,		℔i℥xij.
Eau de fleurs d'oranges ordinaire,		℥x.
Eſprit de Citrons,		℥ij.

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 de 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 portions groſſieres des amandes. On délaie cette pâte avec la plus grande partie de l'eau qui entre dans la recette, on en réſerve environ ſix ou huit onces. 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 poélon d'argent avec la quantité de ſucre preſcrite, qu'on fait fondre au bain-marie, ou à une chaleur à-peu-près ſemblable. Lorſque le ſucre eſt bien diſſous, on tire le poélon hors du feu, & lorſque le ſirop eſt preſque réfroidi, on l'aromatiſe avec l'eſprit de citrons & l'eau de fleurs d'oranges qu'on a mêlés auparavant. On paſſe ce ſirop au travers d'une étamine blanche, & on le ſerre dans des bouteilles qui bouchent bien : c'eſt ce que l'on nomme ſirop d'orgeat.

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 ſirop hors du feu ; cette méthode eſt auſſi bonne que la précédente.

On n'aromatiſe ce ſirop que lorſqu'il eſt preſque réfroidi ; 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 sirop après qu'il est réfroidi, afin de diviser & de mieux mêler une pellicule épaisse, mucilagineuse, qui vient nager à la surface, & qu'il est essentiel de conserver dans ce sirop. On doit prendre garde pendant sa cuite qu'il ne se fasse une trop grande évaporation, parcequ'il se trouveroit trop cuit, & il seroit sujet à candir quelque tems après qu'il seroit fait.

Quelques Pharmacopées prescrivent d'employer une décoction d'orge pour faire le lait d'amandes, ce qu'il est bon d'observer quand on fait un sirop d'orgeat médicinal; mais quand on prépare ce sirop plutôt pour la délicatesse, que pour servir de médicament, il convient de retrancher la décoction d'orge, parcequ'elle lui donne un goût fade.

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 sirop infiniment plus agréable.

Plusieurs Dispensaires recommandent qu'on fasse ce sirop avec des quatre semences froides, dans le dessein de le rendre plus rafraichissant; mais il y a lieu de présumer qu'il ne l'est pas davantage: d'ailleurs on court les risques d'être trompé par la qualité de ces semences, en employant pour semences nouvelles celles qui sont vieilles, & qui ont été raccommodées par les Droguistes (1). On sent bien qu'en employant de pareilles semences, on ne peut faire qu'un sirop de mauvaise qualité, qui loin d'être rafraichissant, doit au contraire occasionner des chaleurs dans la gorge, & des âcretés dans l'estomach.

(1) Voyez ce que nous avons dit de ces semences, p. 65.

Les amandes douces & ameres ſont beaucoup plus faciles à trouver récentes, parcequ'on en fait une plus grande conſommation. D'ailleurs on nous les envoie avec leurs écorces, & lorſqu'elles ſont vieilles & rances, les Droguiſtes en font de l'huile d'amandes douces pour s'en débarraſſer.

On fait un ſirop de la même maniere que celui d'orgeat avec les piſtaches, qui comme tout le monde ſait, ſont des fruits dont l'amande eſt de couleur verte : on le nomme ſirop de piſtaches, & ſirop d'orgeat aux piſtaches. Il eſt d'une couleur verdâtre; ce qui vient du parenchyme de l'amande des piſtaches qui reſte prodigieuſement diviſé dans ce ſirop, & lui communique ſa couleur.

Tous ces ſirops d'orgeat peuvent 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 tems après qu'il 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 ſirop de piſtaches, opaque & plus épaiſſe que la partie inférieure. Cette partie du ſirop eſt l'huile des amandes mêlée du parenchyme diviſé & d'une portion de ſirop interpoſée dans les interſtices : comme ces matieres ſont plus legeres, elles viennent nager à la ſurface du ſirop. Il n'y a que cette portion qui ait la propriété de blanchir l'eau, lorſqu'on délaie du ſirop d'orgeat; la portion parfaitement claire ne la blanchit en aucune maniere. Le ſirop d'orgeat ainſi ſéparé, n'eſt point gâté pour cela, il faut avoir ſoin de mêler cette matiere avec le ſirop de tems

en tems, en agitant les bouteilles, ſans quoi elle moiſit à ſa ſurface & elle communique une ſaveur très déſagréable au ſirop.

Quelques perſonnes ont cherché les moyens d'empêcher le ſirop d'orgeat de ſe ſéparer. Les uns prétendent qu'en pilant les amandes avec une grande partie du 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 uns 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 ſirop d'orgeat, ne ſervent qu'à diminuer ſes bonnes qualités ſans remédier à ſa ſéparation; cette propriété lui eſt inhérente par la nature des ſubſtances qui le compoſent. On peut dire en général qu'il ſe ſépare un peu moins promptement, lorſqu'il eſt bien cuit, que lorſqu'il eſt dans un état contraire, parcequ'alors les parties huileuſes ne peuvent ſe mouvoir avec la même facilité dans une liqueur épaiſſe pour ſe ſéparer, que dans un liquide qui a moins de conſiſtance.

Les Diſtillateurs d'eau forte qui préparent le ſirop d'orgeat pour les Epiciers, le font avec du lait de vache & un peu de lait d'amandes ameres, pour lui donner de la ſaveur; ils emploient de la melaſſe en place de ſucre, & ils y 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 melaſſe, & une ſuffiſante quantité d'eau. Ces prétendus ſirops d'orgeat ne peuvent ſe garder tout au plus que

huit ou dix jours, lorſque les bouteilles ſont entamées.

Sirop de Pavot blanc, ou Diacode.

℞. Têtes de Pavot blanc, ... ℔j.
Caſtonade, ... ℔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 ſirop, & on le fait cuire en conſiſtance convenable.

Toutes les Pharmacopées preſcrivent de faire le ſirop de pavot blanc comme je viens de le rapporter avec quelques variétés dans les doſes; mais j'ai remarqué que ce ſirop a deux inconvéniens; ſavoir, d'être très viſqueux & peu calmant, comme je l'ait dit en parlant de l'extrait des têtes de pavot, page 266.

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 ſirop. Pour toutes ces raiſons, je crois qu'on pourroit ſubſtituer au ſirop de diacode un ſirop d'opium fait de la maniere ſuivante:

Sirop d'Opium.

℞. Extrait d'Opium par digeſtion, . . ʒiij.
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 mélange juſqu'en conſiſtance de ſirop.

Remarques.

Le ſirop 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.

Sirop de Karabé.

℞. Sirop d'Opium, ... ℔j.
Eſprit de ſuccin non rectifié, ... ʒij.

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

Remarques.

On faiſoit autrefois ce ſirop, en torréfiant enſemble un mélange d'opium & de ſuccin ; on faiſoit enſuite une décoction avec une portion de la matiere qui reſtoit, de laquelle on formoit un ſirop avec du ſucre. Mais la Faculté de Paris a retranché de ſon diſpenſaire, cette préparation, pour ſubſti-

tuer en place un ſirop d'opium, auquel on ajoute de l'eſprit de ſuccin. Il eſt certain qu'on peut mieux compter ſur la vertu d'un pareil ſirop, que ſur celui qu'on préparoit par la torréfaction des ingrédiens, parcequ'il eſt difficile de ſaiſir conſtamment le même point de torréfaction.

Sirop de Corail.

℔. Corail réduit en poudre, ... q. ſ.

On le met dans un matras avec du ſuc de berberis, juſqu'à ce qu'il en ſoit ſurnagé de quatre travers de doigt. 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; en ayant ſoin d'agiter le vaiſſeau de tems-en-tems, afin d'accélérer la diſſolution du corail. Enſuite on filtre la liqueur au travers d'un papier gris, tandis qu'elle eſt encore chaude, & ſur chaque livre de cette liqueur, on ajoute huit onces de ſucre roſat. On le fait diſſoudre au bain-marie, on fait évaporer le ſuperflu de l'humidité, juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtance requiſe. Alors on ajoute quatre onces de ſirop de kermès, par chaque livre de ſirop.

Remarques.

Nous avons déja fait remarquer à l'occaſion de la teinture de corail (1), 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 ſirop: mais la difficulté d'avoir cette drogue pure & en bon état, eſt cauſe qu'on eſt obligé de mettre

(1) Pag. 225.

à ſa place du ſirop de kermès qu'on trouve commodément. On ne peut avoir le ſuc pur, que des mains de quelques Teinturiers qui en emploient; il eſt bon pour l'uſage qu'ils en font, mais il peut être équivoque pour l'uſage de la Médecine.

Sirop des cinq Racines apéritives.

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

On lave les racines; on les coupe groſſierement; on les fait bouillir pendant un demi quart d'heure, dans environ dix livres d'eau; on paſſe la décoction; on ajoute la caſſonade; on clarifie le tout avec quatre blancs d'œufs: on fait cuire le mélange juſqu'en conſiſtance de ſirop; lorſqu'il eſt cuit, on le paſſe au travers d'un blanchet.

Sirop d'Althea compoſé.

℞. Racines de Guimauve récentes, ... ℥ij.
d'Aſperges,
Réglisſe,
Chiendent, } *aa.* . . . . . ℥j.
Feuilles récentes de Guimauve,
Parietaire,
Pimprenelle,
Plantain,
Capillaire, } *aa.* . ℥iß.
Eau, ... ℔xij.
Sucre, ... ℔vi.

On nettoie les racines : on les coupe groſſierement : on les fait bouillir pendant cinq à ſix minutes ; on hache groſſierement 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 ſirop, en ayant ſoin de l'écumer, & on le paſſe au travers d'un blanchet lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit.

Sirop d'Abſinthe compoſé.

℞. Sommités ſéches d'Abſinthe major, minor,	} *aa.*		℥iv.
Roſes de Provins ſéches, ...			℥ij.
Canelle, , ...			℥iij.
Vin blanc,	} *aa.*	lbij.	℥iv.
Suc de Coings,			

On coupe menu les ſommités d'abſinthe, on les met dans un matras avec les roſes & la canelle concaſſée ; on verſe pardeſſus le vin blanc & le ſuc de coings ; on bouche le matras avec du parchemin qu'on aſſujettit avec du fil ; on fait digérer le mélange 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 mélange ait 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 ſirop.

Sirop réſumtif de Tortues.

℞. Chair de Tortue, ... ℔j.
Raiſins ſecs, } *aa.* . . . . . ℥j.
Réglisſe, }
Cacao, ... ℥ij.
Semences de Melon, }
de Concombre, } *aa.* . . . . ℥iij.
de Laitue, }
de Mauve, } *aa.* . . . . ℥j.
de Pavot blanc, }
Orge mondé, } *aa.* . . . . . ℥ij.
Dattes, }
Sebeſtes, }
Jujubes, }
Pignons doux, } *aa.* . . . . . ℥ß.
Piſtaches, }
Feuilles de Pulmonaire, }
Fleurs ſéches de violettes (1), } *aa.* . . . ℥j.
de Nenuphar, }
Eau, ... ℔xij.
Caſſonade, ... ℔iv.
Eau eſſentielle de fleurs d'Orange, . . ℥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 le cacao pour en ſéparer l'écorce extérieure ; on le concaſſe groſſiérement dans un mor-

(1) On met une once de chacune de ces fleurs lorſqu'on les a récentes.

tier de marbre, ainſi que les ſemences de melon, de concombre, de laitue, de mauve, de pavots blancs, les pignons doux, & les piſtaches. On met dans la décoction toutes ces ſubſtances, & en même-tems le reſte des autres ingrédiens. 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'exprimant légérement. On ajoute la caſſonade; on clarifie le tout avec quatre ou cinq blancs d'œuf; on le fait bouillir pour l'écumer: on le cuit en conſiſtance de ſirop, & on le paſſe au travers d'un blanchet; lorſqu'il eſt réfroidi on l'aromatiſe avec l'eau de fleurs d'orange.

REMARQUES.

Ce ſirop eſt un peu plus difficile à clarifier que les précédens, 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 ſirop de tortues eſt nutritif & adouciſſant. Il jouit d'une grande réputation, à cauſe des tortues qu'on y fait entrer; cependant on peut la conſidérer comme n'ayant pas plus de vertu que de la chair de veau: ſes grandes propriétés adouciſſantes lui viennent autant des autres ingrédiens que de la chair des tortues.

Quelques Diſpenſaires preſcrivent d'aromatiſer ce ſirop avec quelques goutres 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 ſirops, & qu'elle n'a pas l'âcreté des huiles eſſentielles.

Sirop de Conſoude.

℞. Racines de grande Conſoude, ... ℥ij.
Feuilles récentes de grande Conſoude, de petite Conſoude, *aa.* ℥iv.
de Plantain, de Pimprenelle, de Centinode, *aa.* . . ℥ij.
Fleurs ſéches de Tuſſilage, de Roſes rouges, *aa.* . . . . ℥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 ſirop que l'on clarifie comme les précédens.

Sirop Antiſcorbutique.

℞. Feuilles de Cochlearia, de Becabunga, de Creſſon d'eau, Racines de Raifort rouge, *aa.* . . . ℔iß.

On nettoie les plantes ſans les laver ; on coupe par tranches les racines de raifort ; on pile d'abord les racines dans un mortier de marbre avec un pilon de bois; lorſqu'elles le ſont ſuffiſamment, on ajoute les plantes qu'on pile parmi les racines ; on ſoumet ce mélange à la preſſe, pour en tirer le ſuc qu'on ne clarifie point. Enſuite.

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

On met toutes ces choſes dans un matras qu'on bouche exactement; on laiſſe macérer ce mélange à froid pendant douze heures, en l'agitant de tems-en-tems, 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, en 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, ...	℔iiß.
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 bouillante, afin de faire diſſoudre le ſucre. Lorſque le ſucre eſt diſſout & le ſirop réfroidi, on ajoute

Eſprit de Cochlearia, ...	℥j.

On le mêle exactement, on laiſſe éclaircir ce ſirop : on le tire par inclination, & on le conſerve dans des bouteilles qui bouchent bien.

Remarques.

Nous avons recommandé de piler d'abord les racines de raifort, & d'ajouter enſuite les plantes. On

ſent bien que ſi l'on piloit le tout enſemble, les choſes ne ſe pileroient pas également, parceque les racines ſont beaucoup plus dures; le ſuc qu'elles fourniſſent eſt beaucoup moins abondant que celui des plantes, mais celui de ces dernieres le délaie, & fait qu'on l'obtient en plus grande quantité. On exprime ce mélange le plus fortement qu'il eſt poſſible, par le moyen d'une bonne preſſe, afin d'avoir le plus de ſuc qu'on peut des racines, parceque c'eſt lui ſeul qui donne toute la force à ce ſirop. Pendant qu'on pile ces racines, il ſe diſſipe une grande quantité de principes âcres, volatils, qui pénétrent 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 mélange enfin acquiert une odeur vineuſe.

Nous preſcrivons pour ce ſirop, 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 ſirop : on augmente ſa vertu par l'addition d'un peu d'eſprit ardent de cochléaria.

Des Sirops composés altérans, qui se font par la distillation.

Sirop de Stechas composé.

℞. Fleurs séches de Stechas, ... ℥iij.
Sommités fleuries & séches de Thim, de Calament, d'Origan, *aa.* . . . ℥ ß.
Sauge, Betoine, Romarin, *aa.* . . . ℥ß.
Semence de Rue, de Pivoine, Fenouil, *aa.* , ... ʒiij.
Canelle, Gingembre, Racines d'Acorus verus (1), *aa.* . . . ʒij.
Eau chaude, ... ℔viij.
Cassonade, ... ℔iv.

On coupe grossierement les fleurs de stéchas, & les sommités fleuries : on concasse les semences de rue, de pivoine, de fenouil, on concasse également la canelle, 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 mélange à la distillation

(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.*

au

au bain-marie, pour tirer huit onces de liqueur qu'on met à part. On met cette liqueur dans un matras, avec quatorze onces de ſucre concaſſé, on fait chauffer ce mélange au bain marie pour faire diſſoudre le ſucre.

D'une autre part on paſſe avec expreſſion la décoction 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 ſirop: on le paſſe au travers d'un blanchet. Lorſque ce ſirop eſt preſque réfroidi, on le mêle avec le premier ſirop aromatique, & on le ſerre dans des bouteilles qu'on bouche bien.

Remarques.

Quelques Pharmacopées recommandent de laiſſer macérer ce mélange pendant deux jours, avant de le ſoumettre à la diſtillation: mais j'ai remarqué que ce tems eſt trop long; ces ſubſtances végétales entrent en fermentation, ſurtout lorſqu'on opere dans les tems 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 commencemens 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 ſirops 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 criſtal, la liqueur aromatique

qui a distillé, & ne faire qu'une petite quantité de sirop aromatique à la fois, qu'on mêle ensuite dans les proportions requises avec du sirop extractif. Au moyen de cela, si le sirop extractif vient à éprouver quelque léger degré de fermentation, on ne perd pas la partie aromatique, & on peut sans un apareil semblable, refaire une nouvelle quantité de sirop extractif.

Sirop d'Erysimum composé.

℞. Orge,
Raisin,
Réglisse, } *aa.* . . . . . ℥ij.
Feuilles de Bourache,
de Chicorée sauvage, } *aa.* . . ℥iij.
Eau commune, ... ℔xij.

On fait bouillir l'orge, jusqu'à ce qu'elle soit presque crevée; ensuite on met les raisins & les herbes : sur la fin de la décoction, on ajoute la réglisse ratisée & 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, ... } *aa.* ℥ij.
Capillaires de Canada, ... ℥j.
Romarin,
Fleurs de Stechas, } *aa.* . . . . . ℥ß.
Semences d'Anis, ... ʒvj.
Fleurs seches de Violettes,
Bourache,
Bugloſſe, } *aa.* . . . ʒiij.

On hache grossierement 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 pardeſſus la décoction ci-deſſus & bouillante, on laiſſe infuſer ce mélange pendant quatre ou cinq heures. Enſuite on le ſoumet à la diſtillation, pour 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, ...	℔iij.
Miel blanc, ...	℔j.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs; on le fait cuire en conſiſtance de ſirop; on le paſſe au travers d'un blanchet lorſqu'il eſt cuit; enfin lorſque ce ſirop eſt à demi réfroidi, on le mêle avec le premier ſirop.

Ce ſirop eſt compoſé de ſubſtances aromatiques, & d'ingrédiens 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, analogues à ceux des plantes antiſcorbutiques, & que l'on cherche à conſerver dans ce ſirop.

Sirop d'Armoiſe compoſé.

℞. Sommités fleuries d'Armoiſe, ...		℥vj.
Racines de Glayeul,		
d'Aulnée,		
de Ronce,	*aa.* . .	℥ß.
de Pivoine,		
d'Ache de montagne,		
de Fenouil,		

Feuilles de Pouliot,
d'Origan,
de Calament,
de Cataire,
Méliſſe,
Sabine,
Marjolaine,
Hyſſope,
Marrube blanc,
Camedris,
Hypericum,
Matricaire,
Bétoine,
Rue,
Baſilic, } *aa.* . . ℥iij.

Semences d'Anis,
de Perſil,
Fenouil,
Daucus,
Nielle,
Spicanard, } *aa.* . . . . ʒiij.

Canelle, ... ʒj.
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 ſirop dans un vaiſſeau clos.

On paſſe avec expreſſion la décoction qui reſte dans l'alambic, & on la mêle avec

Caſſonade, ... ℔iv.

On clarifie ce mélange, & on le fait cuire en conſiſtance de ſirop comme les précédens : lorſqu'il eſt preſque réfroidi, on le mêle avec le premier ſirop.

Comme il entre des plantes & des racines inodores dans ce ſirop, 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.

Sirop de Viperes.

℞. Viperes vives, ... N°. 12.
Santal citrin, Canelle, } *aa.* . . . . . ℥ij.
Squine, Salſepareille, } *aa.* . . . . . ℥i.
Semence de petit Cardamome, Muſcade, Bois d'Aloès, } *aa.* . ℥ij.
Vin blanc, Eau de fleurs d'Orange, } *aa.* . . . . . ℔ij.

Faites du tout un ſirop ſuivant l'art.

Ce ſirop doit ſe faire en trois tems,

1°. On coupe la tête des viperes : on ôte la peau & les entrailles, & après avoir coupé le corps par morceaux, on le met ainſi que le foie & le cœur dans un vaiſſeau convenable avec deux livres d'eau : on les fait cuire à petit feu : on paſſe la décoction avec expreſſion : on la conſerve à part.

2°. On fait bouillir dans deux livres d'eau les racines de ſalſepareille & de ſquine, on paſſe la décoction & on la conſerve à part.

3°. On met dans un alambic le ſantal citrin, le bois d'aloès rapé, la canelle, la ſemence de cardamome, les muſcades concaſſées, le vin blanc & l'eau de fleurs d'orange : on laiſſe infuſer ce mélange au bain marie pendant deux ou trois heures. Alors on le diſtille pour tirer dix onces de liqueur ; on la met dans un matras avec quatorze onces de ſucre blanc, on fait chauffer le vaiſſeau au bain-marie pour faire diſſoudre le ſucre : alors

℔ Le Bouillon de Viperes ci-deſſus.
La décoction des racines de Squine & de Salſepareille.
Et la décoction des Aromates reſtés au fond de l'alambic.

On mêle enſemble ces décoctions, & on ajoute,

Caſſonade, ... ℔iij.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs, on le cuit en conſiſtance de ſirop ; lorſqu'il eſt à demi réfroidi, on le mêle avec le premier.

On aromatiſe, ſi l'on veut, ce ſirop 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 ſureté, parceque quoiqu'elle ſoit détachée du corps, elle eſt en état de mordre encore & de produire de funeſtes accidens comme lorſque la vipere eſt entiere, même pluſieurs heures après. Lorſque la tête eſt ôtée, on fait avec des ciſeaux une inciſion longitudinale à la peau, afin de la ſéparer de la même maniere qu'on dépouille une anguille. On coupe le petit bout de la queue, parcequ'il eſt très peu charnu ; on ſépare la graiſſe exactement, & on rejette les entrailles : on conſerve comme nous l'avons dit, le corps, le foie & le cœur. La vipere jouit d'une grande réputation pour purifier le ſang ; on croit qu'elle eſt ſudorifique, mais elle n'a aucune de ces propriétés : on peut voir ce que nous en avons dit page 85.

Des Sirops purgatifs.

Ces ſirops ſont ſimples & compoſés.

Des Sirops purgatifs ſimples.

Sirop de Nerprun.

℞. Suc dépuré de Nerprun, ... ℔iij.
Sucre, ... ℔ij.

On fait cuire à petit feu, juſqu'en conſiſtance de ſirop.

Remarques.

Le ſuc de nerprun eſt un bon purgatif hydragogue. Il eſt eſſentiel que le ſirop 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 ſirop 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.

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.

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 fait moins 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.

Sirop de Roſes pâles.

℞. Roſes pâles mondées de leurs calices, ℔xij.
Eau bouillante, ... ℔viij.
Caſſonade, ... ℔v.

On contuſe groſſiérement les roſes dans un mor-

tier 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 tems on paſſe avec forte expreſſion : on ajoute le ſucre à la liqueur : on clarifie le mélange avec quelques blancs d'œufs : on le fait bouillir pour l'écumer , & on le fait cuire en conſiſtance de ſirop : on le paſſe au travers d'un blanchet lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit.

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 & 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 ſirop , on ne le fait pas par diſtillation.

Quelques perſonnes font le ſirop de roſes pâles avec la décoction qui reſte dans l'alambic , après qu'on en a tiré l'eau odorante. Cette méthode me paroît auſſi bonne que la précédente , pourvû cependant qu'on obſerve les proportions de fleurs & de ſucre , afin de ne pas faire un ſirop trop foible ou trop fort en vertus.

Lorſque le Médecin le juge à propos , on aro-

matiſe ce ſirop avec du ſirop fait avec de l'eau de roſes, comme nous l'avons dit pour les autres.

Des ſirops purgatifs compoſés.

Sirop de Nicotiane.

℞.	Suc dépuré de Nicotiane	℔ij.
	Hydromel ſimple, ...	℔iß.
	Oxymel ſimple, ...	℥iv.
	Sucre, ...	℔iij.

On mêle toutes ces choſes enſemble, on forme du tout un ſirop 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 ſirop ſur-le-champ.

Sirop de Roſes pâles compoſé.

℞.	Roſes pâles, ...	℔xij.
	Senné mondé, ...	℥iv.
	Agaric, ...	℥ij.
	Semences d'Anis, ...	ʒiv.
	Gingembre, ...	ʒij.
	Suc de Citron, ...	℥vi.
	Eau, ...	℔vj.
	Caſſonade, ...	℔xij.

On contuſe dans un mortier de marbre les roſes pâles; on les met dans une cruche avec huit

livres d'eau bouillante ; on les laiſſe infuſer pendant vingt-quatre heures, on paſſe l'infuſion avec expreſſion. Alors on la fait chauffer, on la verſe toute bouillante ſur le ſenné, l'agaric coupé menu, l'anis & le gingembre qu'on a concaſſé. On laiſſe infuſer ce mélange pendant douze heures : on paſſe la liqueur au travers d'un linge : on exprime le marc : on le fait bouillir dans quatre livres d'eau ; on paſſe la 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 ſirop.

Remarques.

Quelques Diſpenſaires font entrer dans la recette de ce ſirop demi-once de crême de tartre ; mais comme ce ſel eſſentiel acide ne trouve dans dans ce ſirop aucune baze pour ſe combiner, il ſe précipite pendant la cuite du ſirop, & s'en ſépare preſqu'entiérement. Comme la crême de tartre eſt miſe à deſſein de corriger la vertu trop purgative du ſenné & 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 ſirop, il fournit un ſel acide qui a à-peu-près les mêmes vertus que la crême de tartre.

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 ſirop bouillant ; lorſqu'il eſt cuit, on couvre le vaiſſeau. On laiſſe le nouet juſqu'à ce que le ſirop ſoit entiérement réfroidi.

Sirop de Chicorée composé.

℞. Racines de Chicorée ſauvage, . . .		℥iv.
de Piſſenlit, de Chiendent,	*aa.* . . .	℥ ß.
Feuilles de Chicorée ſauvage, . . .		℥vj.
de Piſſenlit, de Fumeterre, Scolopendre,	*aa.* . .	℥iij.
Cuſcutte, Baies d'Alkékenge,	*aa.*	℥ij.
Rhubarbe, ...		℥vj.
Santal citrin, Canelle,	*aa.*	℥ß.
Sucre, ...		℔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 que l'on a coupées par morceaux, on ajoute les herbes hachées groſſiérement & les baies d'alkékenge 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 ſirop tout bouillant, lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit, & on le reçoit dans un vaiſſeau dans lequel on a mis la canelle & le ſantal citrin

concaſſés & dépoudrés. On couvre le vaiſſeau, & on laiſſe infuſer ces ingrédiens juſqu'à ce que le ſirop ſoit entierement réfroidi : alors on le paſſe au travers d'une étamine pour ſéparer les aromates, on ſerre ce ſirop dans des bouteilles qui bouchent bien.

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 réfroidiſſement, quoiqu'on la faſſe bouillir après.

Au lieu que lorſqu'on a fait bouillir la rhubarbe, même en morceaux entiers, on obtient toujours une décoction qui ſe trouble par le réfroidiſſement, & 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 réfroidiſſant, ſans qu'il ſoit poſſible de les clarifier complettement, ce qui eſt un inconvénient conſidérable, parceque ce ſirop doit être clair & tranſparent.

La rhubarbe fait la principale vertu de ce ſirop. Les Diſtillateurs d'eau forte qui préparent ce ſirop pour les Droguiſtes, emploient une décoction de racines de curcuma, & retranchent la rhubarbe. Cette fraude eſt aſſez difficile à reconnoître, parceque

les teintures de l'une & de l'autre ſubſtance ſe reſſemblent parfaitement.

Sirop de Pommes compoſé.

℞. Senné mondé, ... ℥viij.

On le fait bouillir légerement 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 Bourache, } *aa.* . . . ℔iij.
de Bugloſſe, }
de Pommes, ... ℔iv.
Caſſonade, ... ℔iv.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs, & on le fait cuire à petit feu juſqu'en conſiſtance de ſirop: on le paſſe tandis qu'il eſt bouillant dans un vaiſſeau dans lequel on a mis un nouet très lâche qui contient,

Semences de Fenouil concaſſées, . . ℥j.
Géroffles, ... ʒj.

On couvre le vaiſſeau, & on laiſſe infuſer le nouet juſqu'à ce que le ſirop ſoit entierement réfroidi. Il faut que ce nouet ſoit très lâche, parceque les matiéres qu'il contient ſe gonflent prodigieuſement.

Sirop de Pommes helléboré.

℞. Racines d'Hellebore noir, . . . ℥j.
Sel de Tartre, ... ʒj.

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 & demi d'eau ; enſuite on fait bouillir ce mélange pendant un quart d'heure : on coule la liqueur & on exprime le marc : on la paſſe à pluſieurs repriſes au travers d'un blanchet, & on la mêle avec

Sirop de Pommes compoſé . . . . ℔ij.

On fait cuire à petit feu juſqu'en conſiſtance de ſirop, & lorſqu'il eſt à demi réfroidi, on lui ajoute,

Teinture de Saffran, ... ʒß.

On met ce ſirop dans des bouteilles qui bouchnt 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 ſavoneux ; il y en a même une partie de détruite ; néanmoins cette ſubſtance ſaline adoucit conſidérablement la vertu trop purgative de l'hellébore.

Sirop Magiſtral aſtringent.

℞. Santal citrin, Canelle, } *aa.* . . . . . ʒij.
Roſes rouges, ... ʒij.
Décoction de Plantain, ... ℔ij.
Eau Roſe, ... ʒviij.

On fait bouillir cinq onces de grand plantain dans deux livres & demi d'eau ; on paſſe la dé-

coction pour en avoir deux livres, on la met dans un bain marie d'étain avec la canelle concaſſée, le ſantal citrin, les roſes rouges & l'eau roſe. On laiſſe infuſer ce mélange à une chaleur modérée pendant quatre ou cinq heures, puis on fait diſtiller quatre onces de liqueur dans laquelle on fait diſſoudre dans un vaiſſeau ſept onces de ſucre en poudre. D'une autre part,

℞. Rhubarbe en morceaux, ...		℥iß.
Ecorces de Myrobolans citrins, Fleurs de Grenades,	*aa.*	℥j.
Eau bouillante, ...		℔ij.

On caſſe les mirobolans 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 ingrédiens ; on verſe par deſſus l'eau bouillante, on laiſſe infuſer ce mélange pendant vingt-quatre heures ; alors on paſſe avec expreſſion : on mêle la liqueur avec

La Décoction reſtée dans l'alambic.		
Suc de Berberis, de Groſeilles,	*aa.*	℥iv.
Caſſonade, ...		℔j.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs, & on le fait cuire à petit feu juſqu'en conſiſtance de ſirop ; lorſqu'il eſt à demi réfroidi, on le mêle avec le premier ſirop, on le conſerve dans des bouteilles qui bouchent bien.

Nous allons préſentement faire quelques remarques générales ſur tous les ſirops dont nous

avons

avons parlé, & que nous n'aurions pu faire à meſure, ſans beaucoup de répétitions.

Remarques générales ſur tous les Sirops.

Le ſucre & le miel ſont les conſtituans des ſirops. Ces ſubſtances ſont très diſpoſées à la fermentation ; elles ont néanmoins la propriété de conſerver pour un certain tems les infuſions, les décoctions, &c. Mais ces liqueurs tiennent en diſſolution 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 ſirops 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 ſirops de capillaire, de tuſſilage, d'hyſope, &c. Les altérations qu'éprouvent les ſirops 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 même en acquierent-ils de nouvelles. Les ſirops qui ont été bien clarifiés, & qui ſont parfaitement clairs & tranſparens, ſont beaucoup moins diſpoſés à la fermentation, que ceux qui ont été mal clarifiés & qui contiennent un peu de fécule des ingrédiens. Cependant la tranſparence n'eſt pas toujours ſenſible dans les ſirops, quoiqu'ils aient été bien clarifiés ; il y en a qui ſont tellement chargés de matieres colorantes, qu'ils n'ont aucune tranſparence : comme le ſirop de nerprun, ceux de

pommes & de chicorée compoſés, qui n'en ont que très peu ; mais en délayant ces ſirops dans l'eau, on diminue l'intenſité de la couleur ; & on reconnoît qu'ils ont été bien préparés, lorſque la liqueur eſt parfaitement claire & tranſparente.

Lorſque les ſirops fermentent, ils ont dans les commencemens une odeur vineuſe, qui change & devient acide quelque tems 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 ingrédiens des ſirops.

Lorſque les ſirops ſont trop cuits, ils candiſſent, c'eſt-à-dire, qu'ils dépoſent au fond des bouteilles une certaine quantité de ſucre, mais ſous la forme de criſtaux : ces criſtaux ſont purs pour l'ordinaire, & ne contiennent rien des ingrédiens des ſirops. 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 criſtalliſât ainſi ; mais c'eſt ce qui n'arrive pas. Il ſe criſtalliſe toujours une plus grande quantité de ſucre qu'il ne faut, & le ſirop reſtant ne contient plus aſſez de ſucre pour qu'il puiſſe ſe conſerver. Ces ſirops qui paroiſſoient très éloignés de la fermentation, parcequ'ils étoient bien cuits, deviennent défectueux auſſi promptement que ceux qui n'étoient pas ſuffiſamment cuits, principalement lorſque les bouteilles ne ſont pas 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 entiére-

ment pleines, bien bouchées, & que les ſirops candiſſent, parcequ'il n'y a pas d'eſpace ſuffiſamment pour que l'air puiſſe ſe dégager. Mais tout ſe diſpoſe dans les ſirops 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 ſirops ſe trouve auſſi avancée que dans ceux qui fermentent depuis huit jours.

Les ſirops qui ont fermenté long-tems, & qui ont été racommodés un grand nombre de fois, parviennent à la fin à une tranquillité parfaite, parceque tous les principes fermenteſcibles ſe ſont détruits & diſſipés ſucceſſivement. Je connois de ces ſirops qui ſont faits depuis environ quatre-vingts années, qui ſont 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 tems conſidérables ſans ſe détruire entierement, malgré qu'il ſoit mêlé avec des matieres très deſtructibles; mais il eſt certain que ces ſirops ne doivent pas avoir les mêmes propriétés que lorſqu'ils étoient nouvellement faits.

Les ſirops 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 ſirops, & 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 ſirop, ſans s'y mêler faute d'être agitée: cette eau ſe corrompt, ſe moiſit, & communique au ſirop

un goût très désagréable, quoiqu'il ait d'ailleurs toutes les autres bonnes qualités.

Les sirops 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 sirops, 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 sirops 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 tems après sous la forme d'une poudre & jamais en cristaux.

On conservoit autrefois les sirops dans des pots à bec, que l'on nomme chevrettes ; mais à présent il n'y a guere que les Droguistes qui s'en servent ; les Apothicaires conservent ces pots pour la montre seulement. L'expérience a fait reconnoître que leur ouverture trop large & mal bouchée, fait que les sirops ayant une grande communication avec l'air extérieur, ne peuvent se conserver que quelques semaines en bon état. En général, pour bien conserver les sirops, il faut les tenir dans un endroit frais,

& dans des bouteilles de pinte ou de chopine, entierement pleines & bien bouchées. A l'égard de ceux qui ſont peu d'uſage, on les diviſe par plus petites bouteilles. C'eſt une mauvaiſe méthode de conſerver les ſirops 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 médicamens 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, entre les mains des Epiciers : ils donnent en place de tous ces ſirops compoſés, des ſirops ſimples faits avec la décoction de la plante qui lui donne le nom. Mais ces fraudes ſont faciles à reconnoître par ceux qui ſont connoiſſeurs, au goût, à l'odeur, à la couleur qui leur manquent. Les Droguiſtes qui ſont un peu plus habiles, aromatiſent ces ſirops avec un peu d'eau vulnéraire faite à l'eau, pour les mieux déguiſer.

Regles générales pour les proportions de Sucre & de Liqueur qui entrent dans la compoſition des Sirops.

Pour les infuſions, les décoctions, & les ſucs dépurés aqueux, il faut deux parties 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, parceque ces liqueurs ne ſont pas ſuſceptibles de ſe gâter, comme celles qui ſont la baze des ſirops. 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 ratafiats dont nous allons parler.

Des Ratafiats.

On doit conſidérer comme les principes fondamentaux des ratafiats, ce que nous avons dit ſur les infuſions, les décoctions, les ſucs dépurés, les liqueurs diſtillées, tant aqueuſes que ſpiritueuſes, & les ſirops. Toutes ces choſes ſont la baſe des ratafiats, ſoit qu'on les regarde comme médicamens ou comme liqueurs de table.

On peut définir les ratafiats, 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: examiner enſuite s'il en exiſte de ſimples, & qui par leurs diverſes proportions & arrangemens, ſoient la cauſe de toutes celles que nous connoiſſons; s'il eſt poſſible d'en faire d'arti-

ficielles, par le mélange de ſubſtances qui n'ont que peu ou point d'odeur & de ſaveur, lorſqu'elles ſont ſéparées, & qui 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 ratafiats. Ce n'eſt ni l'inſpection, ni la déguſtation de ces ſubſtances qui peuvent nous les faire connoître ſuffiſamment, pour les rejetter ou pour les employer. J'ai remarqué que pluſieurs ſubſtances, qui, par ces épreuves, paroiſſoient ne pas mériter la peine d'être examinées plus amplement, forment des liqueurs fort agréables, lorſqu'elles ſont combinées avec le ſucre & l'eſprit-de-vin. Il en eſt de même de celles qui promettent beaucoup à l'odorat & à la déguſtation, & qui ne font, le plus ſouvent, que de mauvaiſes liqueurs, comme par exemple la plante que l'on nomme botrys; elle a une odeur & une 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 changemens conſidérables, en ſe combinant avec le ſucre & 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-tems 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 d'expoſer le plan méthodique & expérimental, qu'on peut faire ſur cette matiere, en donnant quelques exemples de chaque eſpece de ratafiats, ou de liqueurs de tables.

On peut réduire à quatre claſſes principales tous les ratafiats & liqueurs de tables, ſavoir,

1°. Les ratafiats 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 ratafiats faits par diſtillation.

3°. Les ratafiats faits par infuſion & par diſtillation.

4°. Les ratafiats 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 différens ingrédiens.

Nous devons nous rappeller ce que nous avons dit ſur la diſtillation, & la rectification de l'eſprit-de-vin (1). Il eſt très eſſentiel de n'en n'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 que des liqueurs communes.

(1) Pag. 329.

Des Ratafiats ſimples, qu'on prépare par infuſion.

Ratafiat de fleurs d'Orange.

℞.	Sucre, ...	℔vj.
	Eau, ...	℔xxv.

On met le ſucre & l'eau dans une baſſine; on fait prendre un bouillon à ce mélange: on enleve l'écume du ſucre, alors on ajoute,

Pétales de fleurs d'Orange, ...	℔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 liége, aſſujetti avec du parchemin; on laiſſe infuſer ce mélange pendant un mois ou ſix ſemaines; alors on le paſſe au travers d'un linge propre, en exprimant le marc légérement; on filtre ce ratafiat au travers d'un papier gris, & on le conſerve dans des bouteilles qui bouchent bien.

Ratafiat 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 mélange, 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 tems après qu'il eſt fait.

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 de l'huile eſſentielle la plus fluide, qui donne à ce ratafiat une odeur fort agréable.

Ceux qui font du ratafiat de genievre ont coutume de piler ce fruit, & d'en faire une forte décoction, ou de le mettre infuſer dans l'eau-de-vie, ou dans l'eſprit-de-vin ; mais on n'obtient, par l'une & l'autre méthode, qu'un ratafiat 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 de le dire : il eſt infiniment plus agréable que par tout autre procédé.

Ratafiat du Commandeur de Caumartin.

℞. Racines d'arrête-bœuf,
de Kynorrodon,
de Guimauve,
de Sceau de Salomon,
de Chardon Roland, } *aa.* . . ℥ij.
de Conſoude major, . . . ℥i.

Muſcade, ...	ʒvj.
Semences d'Anis, ...	ʒj.
Bayes de Genievre, ...	ʒj.
Sucre, ...	℔ij.
Eau-de-Vie, ...	℔x.

On nettoie les racines; on les concaſſe ainſi que les muſcades, la ſemence d'anis & le genievre; on met toutes ces ſubſtances dans un matras; on les fait infuſer à froid pendant quinze jours; au bout de ce tems, on paſſe avec expreſſion; on ajoute le ſucre en poudre groſſiere: on agite le mélange pluſieurs fois par jour, juſqu'à ce que le ſucre ſoit diſſous. Alors on le filtre au travers d'un papier gris, & on le conſerve dans des bouteilles qui bouchent bien. Ce ratafiat eſt purement médicamenteux, & n'eſt point fait pour être agréable.

Des Ratafiats qui ſe font par diſtillation.

Eau Divine.

℞. Eſprit-de-Vin rectifié, ...	Pint. iv.
Huile eſſentielle de Citron, de Bergamotte, *aa.* .	ʒi.
Eau de fleurs d'Orange, ...	ʒviij.

On met toutes ces choſes 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 tems après.

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 ces liqueurs, & 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 Ratafiats qui ſe font par infuſion & par diſtillation.

Elixir de Garus.

℞. Myrrhe, Aloès,	*aa.*	ʒiß.
Géroſles, Muſcades,	*aa.*	ʒiij.
Saffran,		ʒi.
Canelle,		ʒvi.
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, ... ℥iv.
Regliſſe coupée groſſierement, . ℥ß.
Figues graſſes, ... ℥iij.
Eau bouillante, ... ℔viij.
Sucre, ... ℔xij.
Eau de fleurs d'Oranges ordinaire, ℥xij.

On hache groſſiérement le capillaire : on le met dans un vaiſſeau convenable, avec la régliſſe coupée, & les figues graſſes auſſi coupées en deux ; on verſe pardeſſus l'eau bouillante ; on couvre le vaiſſeau, on laiſſe infuſer ce mélange 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 ſirop, ſur une d'eſprit-de-vin, en poids & non en meſure : on agite le mélange pour qu'il ſoit exact, on le conſerve dans une bouteille, & on le tire par inclination quelques mois après, ou lorſqu'il eſt ſuffiſamment clair.

Des Ratafiats faits avec les Sucs depurés.

Ratafiat de Coings.

℞. Suc dépuré de Coings, ... ℔vi.
Eau,
Eſprit-de-Vin rectifié, } *aa.* . . . ℔iij.
Sucre, ... ℔ij. ℥vj.
Canelle concaſſée, ... ℥iij.
Coriandre concaſſée, ... ℥ij.
Géroſles concaſſés, ... ʒi.
Amandes ameres concaſſées, . . ℥ß.
Macis, ... ʒß.

On fait diſſoudre le ſucre dans l'eau, & dans le ſuc de coings : on ajoute les autres ingrédiens : on conſerve ce mélange dans une grande bouteille pendant environ quinze jours, ou trois ſemaines, alors on le filtre au travers d'un papier gris.

Ratafiats préparés par la fermentation.

Vin de Ceriſes.

℞.	Suc de Ceriſes, ...	℔ c
	Sucre, ...	℔ v
	Eſprit-de-Vin rectifié, ...	℔ iij.

On tire le ſuc de ceriſe, comme nous l'avons dit dans ſon tems ; on le met dans un baril ; on l'expoſe dans un endroit, ou 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 trois ſemaines. Lorſque la liqueur ceſſe de fermenter, ce que l'on reconnoît quand elle s'éclaircit, on la tire par inclination, on y ajoute le ſucre & l'eſprit-de-vin, on la conſerve à la cave pendant une année dans le baril, au bout du quel temps, on la met en bouteilles.

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 particulierement pour être agréables. Les premieres portent le nom de gelées, & les autres, ceux de conſerves liquides & de conſerves ſéches, ſoit qu'on

les conſidére comme alimens, ou comme médicamens.

Avant que le ſucre fût connu, on n'employoit que du miel dans toutes les confitures; mais on le retranche, parcequ'il n'eſt pas auſſi agréable, & que d'ailleurs on ne peut avec le miel faire des conſerves ſolides comme avec le ſucre.

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 & réfroidies. Les mucilages des gommes, des ſemences, des farines, des os, des viandes, &c. ſont de véritables gelées, les colles fortes ſont le plus ſouvent du mucilage deſſéché, elles peuvent être miſes au rang des 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 groſeille, d'abricots, &c.

Dans les animaux, ce ſont les parties cartilagineuſes & ſolides, qui rendent le plus de mucilage. Nous avons parlé précédemment (1) 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 former un médicament alimenteux.

Gelée de Groſeilles.

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

(1) Pag. 144.

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 ces commencemens 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 un quart 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 & réfroidie on couvre les pots.

On prépare la gelée de ceriſes de la même maniere.

Remarques.

On peut faire ſa 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 acre, d'une ſaveur de Roob, & d'une couleur rouge brune, parceque le ſuc du fruit ſe concentre trop. La gelée de groſeilles, pour être belle, doit être d'une couleur rouge 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

dans leur derniere maturité ; on les eſſuie avec un linge, pour emporter le duvet cotoneux qui ſe trouve à leur ſurface, on les coupe en quatre ; on ſépare les pepins ; on fait cuire ce fruit dans une ſuffiſante quantité d'eau, on paſſe la décoction avec expreſſion, on y fait diſſoudre le ſucre : on clarifie ce mélange avec quelques blancs d'œufs, on fait évaporer la liqueur juſqu'à ce qu'elle forme une gelée ; ce que l'on reconnoît de la maniere que nous l'avons dit pour la gelée de groſeille.

On prépare la même maniere la gelée de pommes, de poires, &c. on aromatiſe ces dernieres avec une once d'eau de canelle, qu'on ajoute ſur la fin de leur cuite.

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 ; alors on ajoute le fruit ; on remue ce mélange, & on le fait bouillir pendant un demi-quart-d'heure, ou juſqu'à ce que cette marmelade ait 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 réfroidie.

Des Confitures ſeches.

On prépare en confitures ſeches les fruits entiers ou ſeulement coupés par morceaux, les racines, ou certaines tiges, & certaines écorces. Ces ſubſtances doivent être tellement pénétrées par le ſucre, qu'elles ſoient ſéches & preſque friables. On n'obſerve aucune proportion de ſucre ſur celles des ingrédiens : il ſuffit de les priver de toute leur humidité par le moyen du ſucre cuit à la plume, de maniere même que celui qui reſte dans les ſubſtances ſoit ſec & privé lui-même de toute humidité.

Sucre cuit à la plume.

On met dans une baſſine deux livres de ſucre avec une livre d'eau : on fait chauffer ce mélange pour diſſoudre le ſucre : on fait évaporer l'humidité, juſqu'à ce qu'en plongeant une cuillier dans ce ſirop bouillant & la ſecouant bruſquement, le ſucre en échappant de la cuillier, 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 cuillier, & 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 cuite du ſucre à la plume en en faiſant tomber un peu dans un verre d'eau froide ; lorſqu'il eſt cuit à ſon point, il ſe précipite au fond du vaiſſeau ſous la forme de globules qui ſont ſecs & caſſants.

Le ſucre cuit au *caramel*, eſt le ſucre cuit à la grande plume qu'on fait cuire encore davantage, & qu'on fait rôtir légerement : ce ſucre a une couleur rouſſe comme le ſucre d'orge, parcequ'il a commencé à ſe brûler.

Tiges d'Angéliques confites.

On prend des tiges d'angélique qu'on a coupées de longueur convenable ; on les fait bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, pour emporter une partie de la ſaveur (1) : on enleve ces tiges avec une écumoire, on les met égouter ſur un tamis de crin.

Alors on fait cuire du ſucre à la grande plume ; on y plonge les tiges d'angélique; on fait bouillir le tout juſqu'à ce que ces tiges 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 réfroidir & égouter ſur des ardoiſes. Lorſqu'elles ſont ſuffiſamment réfroidies, on les enferme dans des boetes qu'on tient dans un endroit chaud, afin qu'elles ne ſe ramolliſſent point en attirant l'humidité de l'air.

On prépare de la même maniere toutes les con-

(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.

fitures 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 & ſucculens pluſieurs fois dans le ſucre, parcequ'ils ſont plus difficiles à être pénétrés. On met pour cela les fruits ſortant du ſucre cuit à la plume égouter ſur un tamis pendant un jour ou deux ; au bout de ce tems on remarque qu'ils ſe ſont ramollis, parceque l'humidité de l'intérieur liquefie peu-à-peu le ſucre qui étoit à la ſurface. Lorſqu'ils ſont dans cet état, on les plonge de nouveau dans le ſirop qu'on a fait cuire à la grande plume : on repete cette opération deux ou trois fois & même davantage, à proportion que les fruits ſont gros & ſucculens, & juſqu'à ce que le ſucre qui recouvre leur ſurface ne ſe ramolliſſe plus: alors on les ſerre dans des boetes que l'on conſerve dans un endroit chaud.

Gelée de Corne de Cerf.

℞. Raclures de cornes de Cerf, . . . ℔j.
Eau, ... ℔vj.

On met ces deux ſubſtances dans une marmite d'étain qui puiſſe fermer aſſez exactement pour qu'il ne ſe faſſe que peu ou point d'évaporation : on fait bouillir ce mélange à petit feu pendant douze heures : alors on paſſe la décoction tandis qu'elle eſt chaude au travers d'un tamis de crin : on ajoute à cette liqueur,

Vin blanc, ... ℔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, ... ʒß.
Eſprit de Citron, ... ʒiij.

Alors on diſtribue la liqueur coulée dans pluſieurs petits pots ; elle prend en réfroidiſſant 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 liquefie, devient mouſſeuſe, & elle exhale une odeur putride des plus déſagréables.

On prépare de la même maniere la gelée de viperes, la gelée de viande : on retranche le ſucre ſi on le juge à propos.

Ces gelées ſont reſtaurantes, nourriſſantes, on peut les deſſecher 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, . . . ʒviij.
Sucre, ... ʒiv.
Amandes douces écorcées, . . ʒj.

Eau de fleurs d'Orange, ...	ʒj.
Eſprit de Citron, ...	Gutt. iij.
Zeſtes de Citrons récents, . .	ʒß.

On échauffe un mortier de marbre avec de l'eau bouillante ; d'une autre part on fait liquefier 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 : on paſſe le tout au travers d'une étamine propre : on expoſe le vaiſſeau dans un endroit frais, le mélange 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 mélange 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 refait bouillir la viande une ſeconde fois dans de nouvelle eau, on paſſe de nouveau, on réunit les liqueurs : on les laiſſe réfroidir pour en ſéparer

exactement la graiſſe : on clarifie le bouillon avec cinq ou ſix blancs d'œufs, on ajoute une ſuffiſante quantité de ſel marin : 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 liége.

Ces tablettes peuvent ſe conſerver quatre ou cinq années en bon état, pourvû 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 cloux de géroſles ou de la canelle. 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 viande, 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 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, s'il ne ſe trouve pas ſuffiſamment ſalé.

Des Conſerves.

Les conſerves ſont des médicamens ſimples, réduits en pulpe ou en poudre, qu'on mêle avec un peu de ſucre pour pouvoir les conſerver. Les conſerves ſont d'une conſiſtance molle, ou d'une conſiſtance ſolide. Ces dernieres portent les noms de *paſtilles*, de *rotules*, de *tablettes*, &c Nous en parlerons à l'article des électuaires ſolides.

Des Conſerves molles.

Les conſerves molles ſont des médicamens qui ſervent le plus ſouvent pour en incorporer d'autres ; on les prépare avec des matieres végétales réduites en pulpe qu'on mêle avec du ſucre. Ces pulpes ſont tirées des ſubſtances récentes, ou bien ce ſont des poudres ſeches qu'on réduit en forme de pulpe, en les humectant avec de l'eau.

Les anciens auteurs penſoient que le ſucre en abſorbant l'humidité des ingrédiens avoit la propriété de les conſerver dans toute leur bonté, & que la fermentation que les conſerves molles éprouvent quelque tems 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

(1) Voyez la Pharmacopée de Lemery, à l'article des Conſerves.

fois dans l'année, cependant on les emploie continuellement, ou ſeules comme médicament, ou comme excipiens 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 longtems avec le ſucre & pulpées devant 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 médicamens ne peuvent ſe conſerver pendant une année, parcequ'ils contiennent le mucilage des ingrédiens, leur parenchyme le plus tendre, & une certaine quantité d'humidité qui facilite 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 ſirops 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 ingrédiens perdent leur ſaveur : elles changent totalement de nature, elles perdent toute leur vertu, elles acquierent d'abord une odeur vineuſe, elles deviennent aigres, gonflées & remplies d'air. Quelque tems 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 différens effets ſe paſſent en général dans l'eſpace de quatre mois ou environ : quelques unes, comme la conſerve de violette, éprouvent ces changemens plus rapidement, tandis que d'autres ſont un peu plus long-tems à s'altérer.

On penſeroit peut-être qu'en privant ces conſerves d'une certaine quantité d'humidité, on remédieroit à tous ces inconvéniens ; 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 deſſiccation, il convient de les peſer devant & 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 médicamens, en changeant ſuivant les circonſtances les proportions des ingrédiens ſur celles du ſucre, ce qu'ils ne peuvent faire par les méthodes uſitées juſqu'à préſent.

Peut-être m'objectera-t-on que les fleurs aroma-

tiques, comme ſont celles de ſauge, de romarin, &c. perdront pendant leur deſſiccation, une très grande quantité de leurs principes volatils, & que la poudre de ces ſubſtances fera des conſerves moins efficaces que les fleurs récentes de ces plantes.

A cela je répondrai qu'en faiſant attention à ce qui vient d'être dit ſur le peu de tems que peuvent ſe garder les conſerves, en comparaiſon des poudres faites avec ſoin & conſervées avec précaution, il ſera facile de ſentir tout le foible d'une pareille objection ; d'ailleurs, une conſerve qui fermente perd plus de principes volatils en deux heures, qu'une fleur pendant douze heures en ſéchant, & lorſque cette fleur eſt réduite en poudre & enfermée dans une bouteille, elle peut ſe conſerver pluſieurs années en bon état, comme je l'ai obſervé ſur tous les végétaux odorans que j'ai conſervés de cette maniere.

Voici un état de la diminution de poids qu'éprouvent différentes ſubſtances végétales pendant leur deſſication, priſes fraîches toutes au poids de huit onces :

Fleurs de	Bourrache ſe ſont réduites à . .	℥i. ʒi.
	Bugloſſe à	ʒi.
	Pavot rouge à	ʒi.
	Camomille Romaine à . .	ʒij. ʒij.
	Geneſt à	ʒx. ℈ij.
	Matricaire à	ʒij. ʒi.
	Milpertuis à	ʒj. ʒß.
	Muguet à	ʒj.
	Nénuphar à	ʒvj.
	d'Œuillets rouges à	ʒij.
	Romarin à	℥j. ℥v.

Fleurs de Roſes rouges à	℥ij. ℥ß.
Sauge à	℥ℨ. ℈j.
Tillieul à	℥j. ℥v.
Violettes à	℥j.
Sommités d'Abſinthe à	℥j. ℥vj.
Gallium luteum à . .	℥i,ß.
Roſſolis à	℥j.
Racines d'Enula campana à . . .	℥iß.
Feuilles de Sanicle à	℥ij. ℥vj.
d'Euphraiſe à	℥iß.
Racines de Saxifrage à	℥iij. ℥ij.
Feuilles de Pervenche à	℥ij. ℥viiß.
Sommités de petite Centaurée à . .	℥iij.
Feuilles de Bugle à	℥ij.
Fleurs de Souci à	℥i. ℥iij.
Sommités de Scordium à . . .	℥j. ℥v.
Eponges de Kynorrhodon à . . .	℥iij. ℥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 ingrédiens: 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 demie livre de chacun de ces végétaux récens; 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 bourache, de bugloſe, de coquelicot, de muguet, de nénuphar, &c. qui toutes perdent près de ſept hui-

tiemes 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'enula campana faite ſuivant l'uſage ordinaire, contient environ une once & demie de cette racine ſur deux livres de ſucre : or ces diſproportions me paroiſſent mériter attention.

Les conſerves liquides de roſes ſe gardent très bien pendant l'année, parceque ces fleurs ſont peu mucilagineuſes ; celle qui eſt faite avec les roſes en poudre, peut ſe faire dans toutes les ſaiſons. Peut-être ſeroit-on diſpoſé à croire qu'on pourroit, à l'imitation de cette derniere, préparer toutes les autres de la même maniere ; mais j'ai remarqué le contraire, parceque la plupart des autres ſubſtances végétales contiennent plus de mucilage, & elles ſont plus diſpoſées à la fermentation que les roſes de provins ; ce mucilage contenu dans les végétaux deſſechés reprend toutes ſes propriétés fermenteſcibles, lorſqu'il ſe trouve délayé dans l'eau. Ainſi je ne connois pas de meilleur moyen pour remédier à tous ces inconvéniens, 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 becabunga & d'autres plantes de cette nature, parceque leur principale vertu réſide dans leurs ſucs & dans leurs principes volatils ; mais comme on a la facilité de ſe procurer la plupart de ces plantes dans toutes les ſaiſons de l'année, il convient de les faire à meſure que l'on en a beſoin, comme nous le dirons dans un inſtant.

La conſerve de kynorrodon ne doit pas non plus entrer dans ce plan de réforme, parcequ'elle a l'avantage de ſe garder en bon état pendant toute l'année, & même plus long-tems. Voici un modele de conſerve faite par la méthode que nous propoſons.

Conſerve de Fleurs de Bourrache.

℞. Fleurs de Bourache ſechées & pulvériſées, ʒj.
Sucre pulvériſé, ... ʒiv.
Eau, ... q. ſ. ou ʒiij.

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'hypericum, de muguet, & de toutes les fleurs & plantes altérantes qui diminuent à-peu-près de la même quantité pendant leur deſſiccation.

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-tems moins dégoutantes, 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 du 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 de l'eau diſtillée de la même plante, ou avec de l'eau ordinaire lorſque c'eſt la conſerve d'une plante inodore : parceque les eaux diſtillées de ces dernieres, comme nous l'avons dit (1), n'ont pas de grandes vertus, & que d'ailleurs elles communiqueroient à ces conſerves des ſaveurs empireumatiques déſagréables, ſans leur donner plus de vertu.

Conſerve de Roſes, qu'on peut préparer en tout tems.

℞. Roſes de Provins ſechées & pulvériſées, ℥iij.
Eau roſe, ... ℥viij.
Sucre, ... ℔ß.

On met dans un vaiſſeau convenable la poudre de roſes : on la délaie avec l'eau roſe, on laiſſe macérer ce mélange à froid pendant cinq ou ſix heures : il prend la conſiſtance d'une pulpe : alors on fait cuire le ſucre à la plume, comme nous l'avons dit précédemment : on délaie avec un biſtortier la pulpe de roſe dans le ſucre tandis qu'il eſt chaud & encore liquide, on fait chauffer un peu ce mélange, afin que le ſucre 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 ;

(1) Page 299.

mais cette méthode eſt blamable pour les raiſons que nous avons dites ailleurs (1).

Conſerve de Kynorrodon.

℞. Pulpe de Kynorrodon, ... ℔j;
Sucre, ... ℔iß;

On amaſſe dans la ſaiſon des fruits de kynorrodon 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 pendant vingt-quatre heures, ou juſqu'à ce que le fruit ſoit ſuffiſamment ramolli ; alors on le pile légerement 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 légerement ce fruit). Lorſqu'on a ſuffiſamment de cette pulpe: on fait cuire le ſucre à la plume, on délaie la pulpe, on fait chauffer le mélange un inſtant & on le coule dans un pot pour le conſerver.

Conſerve de Cochléaria.

℞. Feuilles récentes de Cochléaria, . . ℥ij.
Sucre, ... ℥vj.

On pile enſemble ces deux ſubſtances dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, juſqu'à

(1) Page 371.

ce

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, & rejetter les groſſes tiges, parcequ'elles ſont trop ligneuſes & de moindre vertu.

Des Poudres compoſées.

Les poudres compoſées ſont des mélanges de différens ingrédiens pulvériſés enſemble. Elles ſont la baſe des électuaires, des confections, & opiates dont nous parlerons bientôt.

On nomme aſſez ordinairement *eſpece*, des poudres compoſées, qui contiennent tous les ingrédiens 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'abſynthe, &c. parceque ces ſels attirent l'humidité de l'air, ce qui fait gâter les poudres.

Silvius (1) 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, & que M. Rouelle préconiſe beaucoup, parcequ'il prétend que c'eſt lui qui l'a imaginé. Silvius ſuppoſe une poudre compoſée, dans laquelle il fait entrer des bois durs, des racines ligneuſes, des

(1) Page 184.

plantes entieres, des feuilles de plantes, des écorces, des fleurs, des ſemences huileuſes, 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 (1), afin que leur huile n'empêche point les autres ſubſtances de paſſer au travers du tamis. Il recommande auſſi (2) 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, parcequ'il a remarqué qu'elles ne peuvent ſe garder plus d'un mois en bon état : l'huile de ces ſemences rancit, & leur communique 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 ; parceque, comme le remarque fort bien Silvius (3), ces ſubſtances ſe pulvériſeroient très groſſiérement, elles reſſembleroient à

(1) Pages 185 & 337.
(2) Page 150.
(3) Page 160.

du ſable qu'on auroit mêlé dans ces poudres.

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

1°. Par la méthode de Silvius, tous les ingrédiens d'une poudre compoſée ſe pilent en même-tems ; la premiere portion de poudre ſe trouve mêlée avec la derniere. Or nous avons fait obſerver (1) en parlant des poudres ſimples, qu'il y a des ſubſtances dont la premiere portion de poudre eſt 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 kinkina, le jalap, la racine de turbith, &c. par cette méthode toutes ces différentes portions de poudre ſont confondues avec les autres ſubſtances qui ſe pulvériſent en même-tems.

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 ingrédiens 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 inconvéniens, 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

(1) Pages 164 & 165.

d'un tamis, afin de rendre le mélange plus parfait.

On m'objectera peut-être qu'il eſt néceſſaire de faire entrer dans les poudres compoſées, des réſines, des gommes réſines, & des ſemences huileuſes, qu'on ne peut pulvériſer lorſqu'elles ſont ſeules. En examinant les différens exemples des poudres compoſées, dont nous allons parler, nous donnerons les moyens de ſurmonter ces difficultés; ils ſerviront de réponſe à cette objection.

Poudre antiſpaſmodique.

℞. Gui de Chêne, ...			℥iß.
Racines de Valeriane ſauvage,			
Dictame,		*aa.*	℥ß.
Pivoine,			
Ongle d'Elan,			
Cinabre, ...			℥ij.
Semences d'Atriplex, ...			℥ij.
Corail rouge,			
Succin,		*aa.* . .	ziß.
Corne de Cerf préparée à l'eau,			
Caſtor, ...			ʒj.
Semences de Pivoine, ...			℥ß.

On met la ſemence de pivoine dans un mortier: on frappe légerement deſſus pour caſſer l'écorce ſeulement : on ſépare les amandes huileuſes d'avec les fragmens 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 porphy-

re, 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 ingrédiens 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 tems 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 tems.

Poudre de Guttette.

℞. Gui de Chêne,
Racines de Dictame,
de Pivoine, } *aa.* . . . . . ℥ß.
Semences de Pivoine,
Semences d'Atriplex,
Corail rouge préparé, } *aa.* . . . . . ℥ij.
Ongle d'Elan, ... ℥ß.

On mêle toutes ces ſubſtances qu'on a pulvéri-

ſées chacune ſéparément, & on forme du tout une poudre comme la précédente.

Remarques.

On fait quelquefois entrer des feuilles d'or & d'argent dans ces deux poudres, mais ce n'eſt que comme ornement; ces métaux parfaits n'ont aucune vertu médicinale, tant qu'ils ſont ſous le brillant métallique. Lorſqu'on les fait entrer dans ces poudres, on les ajoute après que le mélange eſt fait: on ſe contente de déchiqueter ces feuilles, & on les mêle groſſiérement avec une ſpatule, afin de ne les point réduire en poudre fine: parcequ'il faut qu'elles ſoient très apparentes.

Poudre d'or de Zel.

℞. Cinabre artificiel préparé, ...		℥j.
d'Antimoine préparé, ...		ʒß.
Sucre Candi pulvériſé, ...		℥ij.
Ambre gris,	} *aa.* . .	ʒj.
Huile eſſentielle de Canelle,		

On broie enſemble ſur un porphyre les deux eſpeces de cinabre & le ſucre; lorſque ces matieres ſont ſuffiſamment broyées & mêlées, on pulvériſe l'ambre gris dans un mortier, avec une portion du premier mélange pour faciliter ſa pulvériſation; lorſqu'il eſt ſuffiſamment diviſé, on ajoute le reſte de la poudre & l'huile eſſentielle de canelle qu'on met goutte à goutte: on fait du tout un mélange exact, & on le conſerve dans un flacon qui bouche bien.

REMARQUES.

Cette poudre a une apparence groſſiere à raiſon de l'huile eſſentielle de canelle qui pelotone le ſucre ; mais cela eſt aſſez indifférent.

On fait entrer dans cette poudre du cinabre d'antimoine ; je penſe que lorſqu'il eſt bien préparé, il ne contient rien qui ſoit différent du cinabre ordinaire ; il eſt d'une couleur brune lorſqu'il n'eſt pas ſuffiſamment ſublimé & purifié : il eſt en tout ſemblable au cinabre ordinaire, lorſqu'il a été ſublimé convenablement.

Pluſieurs Pharmacopées preſcrivent dans certaines compoſitions de Pharmacie du cinabre naturel ; mais on doit éviter de l'employer quelque pur qu'il paroiſſe, parcequ'il arrive ſouvent que le mercure dans ces ſortes de cinabre, eſt minéraliſé en même-tems par le ſoufre & par l'arſenic. Il vaut beaucoup mieux employer du cinabre artificiel qu'on a fait ſoi-même.

Poudre Diatracaganthe froide.

℞. Gomme Adragant,		℥j.
Arabique,		℥v.
Amidon,		℥ij.
Sucre,		℥ß.
Régliſſe,		
Quatre grandes Semences froides,	*aa.*	℥j.
Semences de Pavot blanc,		

On réduit en pâte dans un mortier les quatre ſemences froides & la ſemence de pavot blanc : alors on ajoute les autres ſubſtances qu'on a pulvériſées auparavant chacune ſéparément, on forme du tout une poudre qu'on paſſe au travers d'un tamis, afin que le mélange ſoit plus exact.

Poudre d'Iris composée.

℞. Iris de Florence préparée,
Poudre Diatracaganthe froide,
Sucre Candi, } *aa.* . . ℥j.

Mêlez & faites du tout une poudre suivant l'art.

Poudre tempériante de Staahl.

℞. Tartre vitriolé,
Nitre purifié, } *aa.* . . . . . ℥ix.
Cinabre préparé, ... ℥ij.

On mêle ces trois substances sur un porphire.

Poudre contre les Vers.

℞. Coralline préparée,
Semen contra,
Semence d'Absinthe,
de Tanesie,
de Pourpier,
de Citron,
Feuilles de Scordium,
de Senné,
Rhubarbe, } *aa.* . . . ℥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.

Poudre Diarrhodon.

℞. Roſes de Provins, ... ℥j.
Santal citrin, rouge, } *aa.* . . . . . ʒiß.
Semences de Fenouil, de Baſilic, Scariolle, Pourpier, Plantain, } *aa.* . . . . ʒß.
Gomme Arabique, Ivoire calciné, Maſtich en larmes, } *aa.* . . . . . ʒij.
Semences de Berberis, Canelle, Bol d'Arménie préparé, Terre ſigillée préparée, Perles fines préparées, } *aa.* . . . . ʒj.

On forme de toutes ces ſubſtances une poudre de la même maniere que les autres. Le bol d'armenie, 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.

Poudre des trois Santaux.

℞. Santal citrin, rouge, blanc, Roſes de Provins, } *aa.* . . . . . ʒiij.

Rhubarbe,
Ivoire calciné, } *aa.* . . . . . ʒij.
Régliſſe,

On mêle toutes ces ſubſtances réduites en poudre chacune ſéparément, & on forme du tout une poudre ; l'ivoire calciné doit être auparavant broyé ſur le porphyre.

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

℞. La partie noire des pinces d'Ecreviſſes de mer, ... ʒiij.

Yeux d'Ecreviſſes préparés,
Corail rouge préparé,
Succin préparé, } *aa.* . ʒj.
Corne de cerf préparée à l'eau,

Viperes,
Perles préparées, } *aa.* . . . . . ʒß.
Bezoard Oriental,

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 que par la couleur ſeulement, & elle a la même vertu abſorbante : c'eſt un choix que faiſoient les anciens, qui n'eſt fondé ſur rien.

Poudre abſorbante.

℞. Vitriol de Mars, ... ℥vj.
Coquilles d'huitres préparées,
Yeux d'Ecreviſſes préparés,
Corail rouge préparé,
Antimoine diaphorétique,
Cinabre préparé, } *aa.* . . ℥iß.
Extrait d'opium, ...
Huile eſſentielle de geroſles, } *aa.* . . ʒj.

On fait ſécher le vitriol de Mars au ſoleil ou au bain-marie pour le priver d'une partie de l'eau de ſa criſtalliſation : on le mêle avec toutes les autres ſubſtances réduites en poudre, & ſur la fin du mêlange on ajoute l'huile eſſentielle de géroſle. 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.

Poudre d'Ambre.

℞. Canelle,
Zedoaire,
Geroſles,
Macis,
Noix muſcade,
Malabatrum,
Galanga, } *aa.* . . . . . ℥iij.
Bois d'Aloès,
Santal citrin,
Ecorces de Citron, } *aa.* . . . . . ℥ij.

Saffafras,
Semences de Cardamome major,
Cardamome minor, } *aa.* . ʒj.
Ambre gris,

Toutes ces ſubſtances peuvent ſe réduire en poudre chacune ſéparément ; on met l'ambre gris dans un mortier, on le triture avec les poudres les plus ſeches pour le mieux diviſer ; lorſqu'il l'eſt ſuffiſamment, on ajoute les ingrédiens pulvériſés : on forme du tout une poudre que l'on conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

Poudre létifiante.

℞. Safran Gatinois,
Zedoaire,
Bois d'Aloès,
Gerofles,
Ecorces de Citrons,
Galanga minor, } *aa.* . . . . . ʒv.
Macis,
Noix muſcades,
Stirax calamithe,
Semences de Baſilic,

Semences d'Anis,
Ivoire,
Thim, } *aa.* . . . . . ʒij.
Epithime,
Perles préparées,

Os de cœur de cerf,
Camphre, } *aa.* . . . . . ʒj.
Ambre gris,

Muſc, ... ℈j.

Toutes les ſubſtances qui entrent dans cette

poudre peuvent ſe pulvériſer chacune ſéparément, à l'exception des noix muſcades, du ſtirax 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 mélange au travers d'un tamis : on pile de nouveau ce qui reſte ſur le tamis avec le reſtant de la poudre ; on la paſſe comme deſſus au travers d'un tamis ; par ce moyen on parvient à mêler ces 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.

Poudre d'Arum compoſée, ou poudre Stomachique de Birckman.

℞. Racine d'Arum, ...		℥ij.
de Calamus aromaticus, }	*aa.*	℥j.
de Saxifrage, }		
Yeux d'Ecreviſſe préparés, . . .		ʒß.
Canelle, ...		ʒiij.
Sel de Duobus, ...		ʒij.
Sel Ammoniac, ...		ϑij.

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

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 Tormentille, de Conſoude, de Biſtorte, *aa.* . . ℥iij.
Fleurs de grenades, Graines de Kermès, *aa.* . . . . ℥ij.
Semence de Plantain, de Berberis, *aa.* . . . ℥j.
Ivoire crud, ... ℥iß.
Sang Dragon, ... ℥ij.
Maſtich en larmes, ... ℥j.
Succin, Bol d'Arménie, Terre ſigillée, Corail rouge, préparé, *aa.* . . ℥iß.
Cachou, ... ℈ij.
Opium, ... Gr. viij.

On forme du tout une poudre comme les précédentes.

Poudre ſternutatoire.

℞. Feuilles de Marjolaine,
de Bétoine, } *aa.* . . . ʒj.
Fleurs de Muguet,
Feuilles d'Azarum, ... ʒß.

Faites du tout une poudre compoſée ſuivant l'art.

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

℞. Feuilles d'Azarum, ... ʒj.
Ellébore blanc, ... ʒj.

Cette poudre eſt de la compoſition d'un Charlatan, qui lui a donné ſon nom; j'en rapporte ici la recette parceque ſon auteur n'a pas laiſſé que 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.

Poudre amere pour la goutte.

℞. Racines de Gentiane,
de grande Centaurée,
d'Ariſtoloche ronde,
Sommités de Chamedris,
de Chamepitis,
de petite Centaurée, } *aa.* . . ʒjß

On forme une poudre compoſée avec toutes ces ſubſtances réduites en poudre, chacune ſéparément.

Poudre purgative pour la goutte, de M. PERARD.

℞. Semences de Chardon beni, de Carthame, } *aa.* . . . ℥iv.
Diagrede,
Racines de Salſepareille, de Squine, } *aa.* . . . . ℥iv.
Gayac,
Crême de Tartre, } *aa.* . . . . . ℥j.
Senné mondé,
Canelle, ... ℥ij.

On forme du tout une poudre ſuivant l'art.

La ſemence du chardon béni peut ſe pulvériſer ſeule, il faut ſéparer l'écorce de celle de carthame, & la réduire en pâte dans un mortier avant de la mêler avec les autres poudres.

Poudre Cornachine ou de Tribus, ou du Comte de Varwick.

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

On mêle & on forme du tout une poudre.

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 ne vient que de l'antimoine diaphorétique, lorſqu'il a été mal préparé, & ſur-tout lorſqu'il a été fait avec du régule d'antimoine. J'ai remarqué

que

que la crême de tartre diſſout mal l'antimoine diaphorétique, & celui qu'elle a diſſous ne m'a point paru changé de nature : en ſecond lieu, je n'ai point remarqué d'effet émétique à de la poudre cornachine faite depuis dix années, & qui avoit été préparée avec de l'antimoine diaphorétique fait avec une partie d'antimoine crud, & trois parties de nitre.

Mais lorſqu'on prépare l'antimoine diaphorétique, avec parties égales de régule d'antimoine & de nitre, comme le font les Diſtillateurs d'eau forte qui en fourniſſent les Droguiſtes, il eſt certain que cette eſpece d'antimoine diaphorétique peut devenir émétique par ſon mélange avec la crême de tartre, 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 réduit en poudre fine, l'autre portion eſt en petites écailles argentines brillantes, ſemblable à de beau mica blanc, & on ne peut réduire cette portion en poudre fine, qu'en la paſſant ſur le porhyre. Les Droguiſtes ne préparent leur antimoine diaphorétique, qu'avec le régule d'antimoine, parcequ'il eſt moins couteux & plus facile à préparer. Ils 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'u-

tilité, & qui d'ailleurs s'embarraſſent fort peu des effets des remedes qu'ils préparent : ils ne cherchent que le coup d'œil & l'apparence.

Poudre Hydragogue.

℞. Jalap,		ʒß.
Mechoacam,		ʒij.
Gomme gutte,		ʒß.
Canelle, Rhubarbe,	*aa.*	℈iv.
Feuilles de Soldanelle, Semences d'Yeble, d'Anis,	*aa.*	ʒj.

Faites du tout une poudre ſuivant l'art.

Poudre de Vernix.

℞. Vitriol blanc, bleu, Alun calciné, Ceruſe, Terre ſigillée,	*aa.*	ʒj.

On fait liquefier 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.

Poudre de Corail anodine d'Helvetius.

℞. Opium,		℈ij.
Canelle,		ʒij.
Corail rouge préparé,		
Terre ſigillée préparée,	*aa.*	ʒj.
Sel de corail,		
Canelle geroflée,		
Myrrhe,		℈ij.
Cachou,		gr. vj.
Sucre,		ʒj.
Geroſles,		℈j.
Caſcarille,		ʒij.
Poudre diarrodhon,		℈j.
Bol d'Arménie préparé,		℈ij.
Régliſſe,		ʒß.
Safran,		gr. viij.
Gomme Arabique,		ʒj.
Fleurs de Benjoin,		gr. ij.
Huile eſſentielle d'Anis,		gutt. j.

On triture d'abord dans un mortier, l'opium & les fleurs de benjoin, avec le corail rouge, la terre ſigillée & le bol d'Arménie; on ajoute enſuite l'huile eſſentielle d'anis, & les autres ſubſtances pulvériſées chacune ſéparément, on fait un mélange exact que l'on conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

La doze de cette poudre eſt de dix huit grains, elle contient par priſe preſque un grain d'opium.

Poudre fébrifuge & purgative d'Helvetius.

℞. Kinkina,		ʒvj.
Sel de Duobus,		ʒj.

Verre d'Antimoine préparé, ...		℈j.
Nitre purifié, ...		ʒj.
Safran, Gomme gutte,	*aa.*	gr. xij.
Diagrede, ...		ʒß.
Crême de Tartre, ...		ʒj. ʒvj.
Sel de Seignette, Tartre émétique,	*aa.*	ʒiij.
Cinabre préparé, ...		gr. vj.
Crême de soufre, ...		gr. iij.
Jalap, ...		ʒij.

On forme du tout, une poudre exactement mêlée.

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 séche & ferme.

Les électuaires, les confections, & les opiates, sont des especes de conserves composées & molles pour l'ordinaire, dans lesquelles ont fait entrer des poudres, des pulpes, du miel ou du sucre, & souvent ces deux dernieres substances en même-tems.

Les électuaires mous, les confections & les opiates, sont tous d'une consistance à-peu près semblable aux conserves molles dont nous avons parlé: ces médicamens sont composés des mêmes ingrédiens, & ils ne different entr'eux, que par leur dénomination. Les conserves dont nous avons parlé, sont des électuaires simples.

Les Anciens entendoient par électuaire, & par confections, des compositions parfaites, & dans lesquelles on ne faisoit entrer que des drogues choi-

ſies. 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. Ce nom eſt conſacré plus volontiers, pour les électuaires magiſtraux, quoique néanmoins pluſieurs électuaires officinaux 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 le mélange & par la fermentation que ces médicamens éprouvent après qu'ils ſont faits, la vertu des drogues, afin qu'il n'en reſulte pour ainſi dire, qu'une ſeule ; 4°. pour qu'on puiſſe garder les médicamens plus longtems, 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 médicamens.

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 plûpart ſont ſujets à ſe gâter quelque tems après qu'ils ſont faits. Ils vaudroit infiniment mieux ſupprimer preſque tous les électuaires de la Pharmacie, & ne conſerver que leurs poudres qu'on délaieroit avec une ſuffiſante quantité de ſirop 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 le prescrit; nous en parlerons plus particulierement à la fin des médicamens internes.

Tout ce que nous avons dit sur les poudres composées est applicable à celles qui font la baze des électuaires : ainsi nous passerons légérement sur la préparation des poudres qu'on fait entrer dans ces compositions.

On divise les électuaires mous, en altérans & en purgatifs.

Des Electuaires altérans.

Confection d'Hyacinthe.

℞. Terre sigillée, Yeux d'Ecrevisses,	} prép. *aa.* . . .	℥iij.
Canelle, ...		℥j.
Feuilles de Dictame de Crete, Santal citrin,	} *aa.*	ʒiij.
Myrrhe, ...		ʒij.

On mêle ensemble toutes ces substances qu'on a pulvérisées chacune séparément, & on en forme une poudre. Alors

℞. Safran en poudre, ...	ʒß.
Sirop de Limons, ...	℔j.
Camphre, ...	gr. viij.
Miel de Narbonne, ...	℥xij.
Huile essentielle de Citron, . .	gutt. vj.

On met dans un mortier de verre le safran; on le délaie avec le sirop 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 liquefié & écumé, & on le met tandis qu'il eſt encore chaud.

D'une autre part, on pulvériſe le camphre avec une goutte ou deux d'eſprit de vin; on le mêle peu-à-peu avec la poudre ci-deſſus : on ajoute enſuite l'huile eſſentielle de citron; on mêle cette poudre avec le miel & le ſirop; 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.

Remarques.

Pluſieurs Pharmacopées font entrer dans cette compoſition beaucoup de pierres vitrifiables, comme les Hyacinthes, 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 parceque ce ſont elles qui donnent le nom à cette compoſition. Mais comme ces ſubſtances ſont inattaquables & indiſſolubles par la voie humide dans tous les menſtrues, ſoit acides, ſoit alkalis, elles peuvent être conſidérées comme dénuées de vertus médicinales : nous avons cru par cette raiſon, devoir ſupprimer de cette compoſition même, les hyacinthes, quoiqu'elles en portent 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 *décreuſement* de la ſoie.

La confection d'hyacinthe nouvellement faite, eſt d'une belle couleur jaune dorée; mais elle noircit un peu en vieilliſſant. Quelques perſonnes pour remédier à cet inconvénient, ſuppriment le ſafran, & mettent à ſa place de la pierre hématite préparée; mais cette ſubſtitution dénature entierement 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'hyacinte ſous ſa vilaine couleur, ſurtout 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 n'eſt dans l'uſage de n'employer que des feuilles d'argent, parcequ'elles paroiſſent ſous la couleur de celles d'or, lorſqu'elles ſont mêlées dans cet électuaire, à cauſe des ingrédiens colorans qui couvrent leur ſurface.

Confection Alkermès.

℞. Graines de Kermès, ... ℥j.
Santal citrin, ... ℥ß.
Roſes de Provins, ... ℥vj.
Caſſia lignea, ... ℥iij.
Perles, } prép. *aa*. . . . . ℥j.
Corail rouge, }
Bois d'Aloès, ... ℥ß.
de Rhodes, ... ℥ß.
Canelle, ... ℥iij.
Cochenille, ... ℈ij.

On forme de toutes ces ſubſtances, réduites en poudre chacune ſéparément, une poudre compoſée. Alors

℞.	Sirop de Kermès, ...	℔j.
	Poudre compoſée ci-deſſus, ...	℥iv.
	Alun de roche, ...	℈j.
	Feuilles d'argent, ...	gr. xij.

On réduit l'alun de roche en poudre fine dans un mortier de verre ; on verſe par-deſſus le ſirop de Kermès (1), qu'on a fait chauffer un peu pour le liquéfier ; on délaie la poudre avec un pilon de bois : lorſque le mêlange eſt bien fait, on ajoute les feuilles d'argent ; on les mêle à cet électuaire, en prenant garde de les trop briſer, parcequ'elles doivent être apparentes : elles ſont miſes pour ornement.

Remarques.

Ordinairement on ne fait entrer qu'une once de poudre ſur une livre de ſirop de Kermès : mais j'ai remarqué que cela formoit un électuaire liquide & ſirupeux ; d'ailleurs il n'y a aucun inconvéniens à mettre une plus grande quantité de poudre ; les proportions que nous preſcrivons forment un électuaire d'une conſiſtance convenable.

Thériaque.

℞.	Trochiſques de Scille, ...		℥vj.
		de Viperes,	
		d'Hedicroon,	*aa.* ℥iij.
	Poivre long,		
	Opium,		

(1) Qu'on a purifié comme nous l'avons dit pag. 392.

Agaric,
Iris de Florence,
Canelle,
Scordium,
Roſes de Provins,
Semences de Navets ſauvages,
Suc de Réglisſe,
Baume de la Mecque,
} *aa.* . . ℥ij.

Racines de Gentiane,
Calamus aromaticus,
Meum,
Valeriane major,
Nard celtique,
Feuilles de Chamepithis,
de Chamedris,
Malabatrum,
Sommité d'Hypericum,
de Pouliot de montagne,
Ammomum en grappe,
Fruit de Baume,
Semences de Cardamum minor,
d'Ammi,
de Thlaſpi,
d'Anis,
de Fenouil,
de Seſeli,
Suc d'Hypociſtis,
d'Acacia,
} *aa.* ℥iv.

Racines de Quinte-feuille,
de Coſtus Arabique,
Gingembre,
Rapontic,
Caſſia lignea,
Calament de montagne,
Dictame de Crete,
} *aa.* . . ℥vj.

Sommités de Marube,		
Nard indique,		
Fleurs de Stoéchas,		
Squenanthe,		
Safran,		
Semences de perſil de Macédoine,	*aa.*	ʒvj.
Poivre noir,		
Myrrhe,		
Oliban,		
Térébenthine de Chio,		
Ecorces de Citron,		
Stirax calamithe,		
Gomme Arabique,		
Sagapenum,	*aa.* . .	ʒß.
Terre Sigillée préparée,		
Vitriol calciné en blancheur,		
Racines d'Ariſtoloche tenuis,		
Sommités de Centauré,		
Semences de Daucus,		
Opoponax,	*aa.* . .	ʒij.
Galbanum,		
Caſtor,		
Bitume de Judée,		
Miel de Narbonne, ...		℔xß.
Vin d'Eſpagne, ...		q. ſ.

Nous ſuivrons l'uſage ordinaire pour la manipulation de cet électuaire ; enſuite de quoi, nous ferons nos remarques, & nous propoſerons la réforme qu'on pourroit faire pour le perfectionner.

Ordinairement on pulvériſe toutes ces ſubſtances enſemble ; on conſerve ſeulement le baume de

la Mecque, & la térébenthine de Chio : lorſque la poudre eſt faite, on fait liquéfier le miel avec deux livres de vin d'Eſpagne, pour pouvoir l'écumer lorſqu'il eſt à demi refroidi ; on ajoute les baumes qu'on a conſervés à part ; on délaie les poudres avec un grand biſtortier, & l'on ajoute une ſuffiſante quantité de vin d'Eſpagne : lorſque le mêlange eſt exact, on le conſerve dans un grand pot.

Remarques.

. La plûpart des Pharmacopées recommandent de diſſoudre d'une part l'opium dans du vin d'Eſpagne pour le purifier : d'une autre part, en faire autant pour les ſucs de régliſſe & d'acacia : en troiſieme lieu, diſſoudre dans du vin d'Eſpagne le galbanum, le ſagapenum & l'opoponax ; enfin, de délayer le miel avec du 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 calcitis, le baume de la Mecque & la térébenthine de Chio : enſuite on délaie les poudres peu-à-peu avec un biſtortier, & on remue ce mêlange juſqu'à ce qu'il ſoit exact.

Cette 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 deſſechés, 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, parcequ'elles ſont dominées par d'autres qui y entrent en plus grande quantité, & qui ont infiniment plus de vertus, & effacent celles des autres. En pulvériſant toutes les drogues enſemble, ſuivant l'uſage ordinaire, on tombe dans les inconvéniens 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 ſcilles qu'on fait entrer dans la thériaque, ſont plutôt ceux de farine d'Arobe, comme nous le ferons voir plus particulierement à l'article des trochiſques. Ceux de viperes ne ſignifient pas grand'choſe, lorſqu'on les prépare ſuivant la méthode ordinaire. Les trochiſques d'hedicroon ſont compoſés de drogues qui entrent preſque toutes dans la thériaque, c'eſt par conſéquent une répétition qui paroît aſſez inutile : c'eſt pour ainſi dire, une partie de thériaque moins compoſée, qu'on ajoute à vingt ou trente de thériaque beaucoup plus compoſée. Le vitriol calciné en blancheur ſert à donner une couleur noire à cet

électuaire, parceque le fer se trouve précipité par les 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 réformée.

℔	Squammes de Scille seché, ...		℥iv.
	Iris de Florence, ...		℥ß.
	Gingembre,	*aa.*	℥vj.
	Dictame de Crete,		
	Nard indique,		
	Stoéchas Arabique,		
	Safran Gatinois,		
	Myrrhe,		
	Racines de Gentiane,		
	Calamus aromaticus,		
	Meum,		
	Valeriane,		
	Nard celtique,		
	Ammomum,		
	Poivre long, ...		℥iij.
	Scordium, ...		℥iv.
	Canelle, ...		℥j.
	Squenanthe, ...		℥ß.
	Semences de Fenouil, ...		℥ß.
	Opium, ...		℥xj.
	Castor, ...		℥ij.
	Baume de Judée, ...		℥ij.
	Storax calamithe,	*aa.*	℥ß.
	Sagapenum,		
	Galbanum, ...		℥ij.
	Vin d'Espagne		q. s.
	Miel de Narbonne, ...		℔iv.

On met à part le baume de Judée, le ſtorax 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 compoſées. D'une autre part, on fait liquefier le miel avec une livre de vin d'Eſpagne; on le coule autravers d'un tamis, pour ſéparer l'écume; enfin, on fait liquéfier dans une baſſine au bain-marie, le baume de Judée, le ſtorax calamithe, le ſagapenum & le galbanum. On délaie ces dernieres ſubſtances liquefiées avec un biſtortier, en mettant un peu de miel chaud; on ajoute enſuite 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 liquefier aſſez, & pour qu'on puiſſe les mêler exactement avec les autres ingrédiens.

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'eſtomach, lorſqu'on a eû le malheur d'en avaler. La propriété émétique de cette thériaque ne lui vient que du verre d'anti-

moine 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.

℞. Racine de Gentiane,
d'Ariſtoloche ronde,
Baies de laurier,
Myrrhe, } *aa.* . . . ℥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 Geniévre, } *aa.* . . . . . ℥xij.

On met dans une baſſine le miel & l'extrait de geniévre ; on les fait liquefier ; on ajoute la poudre qu'on mêle exactement avec un biſtortier ; on ſerre cette thériaque dans un pot.

Orviétan.

℞. Racines de Calamus aromaticus,
Angélique,
Ariſtoloche ronde,
Azarum,
Biſtorte, } *aa.* . ℥j.
Carline, ... ℥ß.
Enula campana,
Valeriane major, } *aa.* . . ℥ij.

Gentiane,

Gentiane,
Impératoire,
Iris de Florence,
Patience ſauvage, *aa.* . . ℥j.
Gingembre,
Meum,

Feuilles d'Abſinthe major, ... ℥iß.

Chardon beni,
Chamedris,
Dictame de Crete,
Rue,
Scordium, *aa.* . . ℥ß.
Laurier,
Menthe de jardin,
Origan,
Marube blanc,

Romarin,
Sauge,
Thim,
Fleurs de Lavande, *aa.* . . . . . ℥ij.
Roſes rouges,
Sommités de Tanéſie,

Nard celtique, ... ℥j.
Baies de Laurier, ... ℥j.
Poivre de la Jamaïque, ... ℥ij.

Semences d'Anis,
Céleri,
Cumin, *aa.* . . . . ℥j.
Daucus,
Moutarde,

Géroſles,
Muſcade,
Canelle blanche, *aa.* . . . . . ℥ß.
Canelle,

Bol d'Arménie préparé, ... ℥j.

Gomme Arabique, ...	℥ij.
Myrrhe, ...	℥j.
Suc de Réglisse, ...	℥vj.
Opium, ...	℥ij.
Viperes, ...	℥iv.
Vitriol calciné en blancheur, ...	℥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.

Assafetida, (1)	ʒß.
Baume noir du Pérou, } *aa*.	℥iv.
Extrait de Genièvre, }	
Térébenthine, ...	℥ij.

Alors on ajoute alternativement les poudres, &

Miel écumé, ...	℔iv.

On mêle exactement, & on forme du tout un électuaire comme les précédens; 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 médicamens 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 en versant un peu d'esprit de sel ammoniac sur une

(1) Lorsque l'assafetida qu'on emploie est un peu vieille, & qu'elle est seche à pouvoir se laisser pulvériser, on la réduit en poudre au lieu de la faire liquéfier.

dissolution de ce vitriol, si le mêlange devient bleu, c'est une preuve certaine qu'il contient du cuivre.

Autre Orvietan, nommé en latin Orvietanum Præstantius.

℞. Racines de Dompte venin, Carline, Angélique, Anthora, Enula campana, Viperine de Virginie, Petasite, Valeriane, Fraxinelle,	*aa.*	℥iij.
Canelle, Gerofles,	*aa.*	ʒß.
Laudanum,		ʒvj.
Sel volatil de Viperes,		ʒvij.
Feuilles de Dictame, Scordium, Rue,	*aa.*	℥iv.
Myrrhe, Terre sigillée préparée, Soufre jaune préparé,	*aa.*	ʒj.
Galbanum,		℥iß.
Safran,		℥ij.
Huile rectifiée de Succin, de Citron,	*aa.*	ʒiß.
Viperes,		℥ij.
Extrait de Geniévre,		℔x.
Vin d'Espagne,		q. s.

On pulvérise tout ce qui peut l'être ; on fait liquefier le galbanum au bain-marie, avec un peu de vin d'Espagne ; on ajoute peu-à-peu de l'extrait

de geniévre, qu'on liquefie à une douce chaleur; enſuite la poudre: on forme du tout un électuaire, que l'on conſerve dans un pot. Ces deux Orvietans different peu de la thériaque, néanmoins on doit les diſtinguer pour l'uſage dans la pratique de la médecine.

Mithridate.

℞. Myrrhe,
Safran,
Agaric,
Gingembre,
Canelle,
Nard indique,
Oliban,
Semences de Thlaſpi, } *aa.* . . . . 3x.

Caſſia lignea,
Pouliot de Montagne,
Poivre blanc,
Scordium,
Semences de Daucus,
Carpobalſamum,
Trochiſques de Cypheos,
Bdellium, } *aa.* . . . . 3vij.

Racines de Meum,
Suc d'Acacia,
Scinc marin,
Sommités d'Hypericum, } *aa.* . . . 3iiß.

Semences de Seſeli,
Baume de la Mecque,
Squenanthe,
Stœchas Arabique,
Coſtus Arabique, } *aa.* . . . . . 3j.

Galbanum,
Térébenthine de Chio, } *aa.* . . . . . 3j.

Poivre long,
Castor,
Suc d'Hypocistis,
Stirax calamithe,
Opopanax,
Malabatrum, } *aa* . . . . . ʒj.

Nard celtique,
Gomme Arabique,
Semences de persil de Macédoine,
Opium,
Cardamum minor,
Semences de Fenouil,
d'Anis,
Racines de Gentiane,
Calamus aromaticus,
Valeriane major,
Sagapenum, } *aa.* ʒiij.

Miel de Narbonne écumé, ... ℔viß.
Vin d'Espagne, ... q. s.

On forme du tout un électuaire, comme la thériaque.

Diascordium.

℞. Feuilles de Scordium, ... ʒiß.
Roses de Provins,
Racines de Bistorte,
de Gentiane,
de Tormentille,
Cassia lignea,
Canelle,
Dictame de Crete,
Semences de Berberis,
Stirax calamithe,
Galbanum,
Gomme Arabique, } *aa.* . . . . ʒß.

Bol d'Arménie préparé, ... ℥ij.
Laudanum, }
Gingembre, } *aa.* . . . . . ʒij.
Poivre long, }
Miel roſat, ... ℔ij.
Vin d'Eſpagne, ... q. ſ.

On forme du tout un électuaire, comme les précédens.

On fait liquefier le galbanum dans deux ou trois onces de vin d'Eſpagne; on ajoute le miel peu-à peu, & enſuite les poudres; on forme du tout un mêlange exact, que l'on conſerve dans un pot.

Philonium Romanum.

℞. Poivre blanc, }
Semences de Juſquiame blanche, } *aa.* . . ʒv.
d'Ache, }
Caſtor, } *aa.* . . . . . ʒj.
Coſtus, }
Nard indique, }
Pirethre, } *aa.* . . . . . gr. xv.
Zedoaire, }
Opium, ... ʒiiß.
Caſſia lignea, } *aa.* . . . . . ʒ iß.
Canelle, }
Semences de Perſil, }
Fenouil, } *aa.* . ℈ij.
Daucus de Crete, }
Safran, ... ℈j.
Miel blanc écumé, ... ℥ix.

On fait du tout un électuaire, ſelon les regles que nous avons preſcrites.

Opiate de Salomon.

℞. Racines de Calamus aromaticus, Enula campana, Fraxinelle, *aa.* ℥iv.
Contrahyerva, ... ℥j.
Gentiane, ... ℥ij.
Macis, Gerofles, *aa.* . . . . . ℥j.
Raclures de cornes de cerf, ... ℥ij.
Bois d'Aloès, Canelle blanche, Caſcarille, Ecorces de Citrons, Canelle, *aa.* . . . . . ℥ij.
Semen contra, ... ℥ß.
Semences de Cardamum minor, . . . ℥j.
Chardon beni, Citron, Feuilles de Dictame de Crete, Roſes de Provins, *aa.* . ℥ß.

On forme du tout une poudre. Alors,

℞. Ecorces de Citrons confits, ... ℥viij.
Conſerve de fleurs de Bugloſſe, de Romarin, d'Œillets, *aa.* ℥ij.
Thériaque, ... ℥j.
Sirop de Limons, ... ℔ij.
Extrait de Geniévre, ... ℥ij.

On coupe les écorces de citrons confits par tranches minces ; on les épiſte dans un mortier de marbre, avec un peu de ſirop de limons, pour

les réduire en 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 geniévre; on ajoute enſuite les poudres peu à-peu, qu'on délaie avec le ſirop; on forme du tout un électuaire, que l'on conſerve dans un pot pour l'uſage.

Electuaire de Baies de Laurier.

℞. Baies de Laurier,		℥iſs.
Feuilles de Rhue,		℥j.
Sagapenum, Opopanax,	*aa.*	℥ß.
Poivre long, Menthe des prés, Caſtor,	*aa.*	ʒij.
Semences d'Ammi, Cumin, Nielle, Liguſticum, Carvi, Daucus de Crete,	*aa.*	ʒij.
Calamus aromaticus, Origan, Amandes ameres pelées, Poivre noir,		
Miel blanc écumé,		℥xx.
Vin d'Eſpagne,		℥ij.

On fait liquefier le ſagapenum avec le vin d'Eſpagne; on délaie ce mêlange avec un peu de miel écumé & chaud; on ajoute les poudres peu-à-peu & le miel; on forme du tout un mêlange exact, que l'on conſerve dans un pot pour l'uſage.

Des Electuaires purgatifs.

Caſſe cuite à la fleur d'Orange.

℞.	Pulpe de Caſſe, ...	℔j.
	Sirop violat, ...	℥xij.
	Sucre, ...	℥iij.
	Eau eſſentielle de fleurs d'Orange, .	℥j.
	Huile eſſentielle de fleurs d'Orange,	Gutt. iv.

On met enſemble dans une baſſine d'argent la pulpe de caſſe, le ſirop violat & le ſucre; on place le vaiſſeau ſur les cendres chaudes, ou encore mieux au bain marie; on fait cuire ce mélange en l'agitant très ſouvent, & ſans diſcontinuer, ſi on ne ſe ſert point de bain marie. Lorſqu'il a acquis une conſiſtance un peu plus forte que celle d'un électuaire, & qu'il eſt à demi refroidi, on ajoute l'eau & l'huile eſſentielle de fleurs d'oranges; on mêle le tout exactement, & on conſerve ce mélange dans un pot pour l'uſage.

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 tems 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 tems; d'où il réſulte que l'extrait de caſſe mérite la pré-

férence à tous égards pour l'uſage de la médecine, on peut également l'aſſocier avec du ſucre & des aromates, pour les perſonnes délicates, lorſque le médecin le juge à propos.

Electuaire lénitif.

℞. Orge, ...		
Racines ſeches de polypode,	*aa.* . .	℥ij.
Raiſins ſecs,		
Tamarins, ...		
Fleurs récentes de Violette, ...		℥j.
Jujubes,		
Sebeſtes,	*aa.*	℥j.
Pruneaux,		
Scolopendre récente, ...		℥iß.
Mercuriale récente, ...		℥iv.
Senné, ...		℥ij.
Réglisſe, ...		℥j.

On fait bouillir l'orge dans une ſuffiſante quantité d'eau. Lorſqu'elle eſt preſque crevée, on ajoute les racines de polypode concaſſées groſſierement; & lorſqu'elles ont bouilli pendant environ un demi quart d'heure, on ajoute les autres ſubſtances que l'on fait bouillir dans la décoction pendant environ un quart d'heure, à la réſerve du ſenné qu'on conſerve à part, pour le faire bouillir ſéparément dans une ſuffiſante quantité d'eau; on mêle les décoctions, on ajoute,

Sucre, ...	℔iiß.

On forme du tout un ſirop que l'on clarifie & que l'on fait cuire davantage que les ſirops ordinaires. Alors,

℞. Pulpe de Pruneaux, } *aa.* . . . . . ℥vj.
de Tamarins, }
Extrait de Caſſe,
Senné en poudre fine, ... ℥v.
Semences de Fenouil pulvériſées, } *aa.* ℥ij.
d'Anis en poudre, }

On délaie les pulpes & l'extrait de caſſe dans une baſſine avec le ſirop 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.

Catholicum double.

℞. Racines de Polypode, ... ℥viij.
Chicorée, ... ℥ij.
Régliſſe, ... ℥j.
Feuilles d'Aigrémoine, } *aa.* . . . . ℥iij.
Scolopendre, }
Semences de Violette, ... ℥ij.
Eau, ... ℔viij.

On fait du tout une décoction ſuivant les regles que nous avons détaillées ; on ajoute, après qu'elle eſt paſſée,

Sucre, ... ℔iiß.

On fait du tout un ſirop qu'on fait cuire comme dans le précédent électuaire. Alors,

℞. Pulpe de Tamarins,
Extrait de Caſſe,
Rhubarbe en poudre, } *aa.* . . . . . ℥iv.
Senné en poudre,

Régliſſe en poudre, ... ℥j.
Semences de Fenouil, ... ℥ß.
Quatre ſemences froides, réduites en pâte, *aa.* . . . . . ʒiij.

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 ſirop peu-à-peu : alors on délaie les poudres; on forme du tout un électuaire.

Remarques.

Le polypode, la ſcolopendre & la régliſſe corrigent le mauvais goût du ſenné; la ſemence de violette fournit un mucilage adouciſſant dans la décoction. La ſemence de fenouil étant employée pour aromatiſer cet électuaire, ne doit point être miſe dans la décoction, comme quelques perſonnes le recommandent, parcequ'elle perd tout ſon aromate.

Quelques Pharmacopées font entrer une beaucoup plus grande quantité de ſucre, que nous n'en preſcrivons ici; mais j'ai remarqué que lorſqu'on en met davantage, cet électuaire ſe candit avec une extrême facilité.

Il eſt inutile que nous répétions ici les dangers que l'on court en préparant la pulpe des tamarins dans des vaiſſeaux de cuivre; on peut voir ce que nous en avons dit précédemment.

Diaprun ſimple.

℞. Racines de polypode, ... ℥ij.
Fleurs de Violettes récentes (1), . . ℥iv.

(1) On met une demi-once de fleurs ſeches en place de fleurs récentes, lorſqu'on ne peut ſe procurer de ces dernieres.

Semences de Berberis, } *aa.* . . . ℥j.
Réglisse, }

On fait une décoction de ces substances, en les faisant bouillir dans une suffisante quantité d'eau; on passe la décoction avec expression, & on s'en sert en place d'eau pour faire cuire,

Pruneaux, ... ℔iß.

Lorsqu'ils sont cuits, on les sépare de la décoction, & l'on en tire la pulpe; on ajoute à la liqueur,

Sucre blanc, ... ℔ij.
Sucre de Coings, ... ℥vj.

On fait cuire le tout en consistance de sirop épais. D'une autre part, on fait dessécher la pulpe au bain-marie pour la priver seulement d'un peu de son humidité. Alors on la délaie dans le sirop cuit en consistance convenable, & l'on ajoute les substances suivantes, réduites en poudre chacune séparément.

Santal citrin, } *aa.* . . . . . ℥ß.
rouge, }
Semences de Violette, }
de Pourpier, } *aa.* . . . ℥j.
Roses de Provins, }

On forme du tout un électuaire suivant l'art.

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, parceque les Médecins augmentent ou diminuent la doſe de la ſcammonée, du moins cela arrive fort ſouvent.

Confection hamech.

℞.	Polypode de Chêne, ...	℥iv.
	Pruneaux, ...	ℏbiß.
	Raiſins ſecs, ...	℥viij.
	Myrobolans citrins, ...	℥xij.
	Feuilles ſeches d'abſinthe, ...	℥j.
	Semences de Violette, ...	℥iij. ℥vj.
	Sommités ſeches de Thim, ...	℥ij.
	Epithyme, ...	℥iv.

On caſſe les mirobolans, pour ſéparer les noyaux qu'on jette comme inutiles ; on les fait bouillir 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, . . .	℥v.
	Chair de Coloquinthe, Agaric, } *aa*.	℥iv.
	Feuilles de Senné, ...	℥ij.
	Roſes de Provins, ...	℥iß.

On fait une décoction de ces ſubſtances dans une ſuffiſante quantité d'eau ; on la paſſe avec expreſſion ; on refait bouillir le marc une ſeconde fois ; on mêle les liqueurs avec la premiere décoction, & on ajoute,

Suc dépuré de Fumeterre, ...	℔iij.
Petit lait clarifié, ...	℔xxiv.
Manne graſſe, ...	℥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 ſirop épais. Alors on y délaie

Pulpe 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.
de Fenouil, ...	℥iß.
Spicanard, ...	℥ß.
Ecorces de Myrobolans citrins, . .	℥ivß.
Semences de Fumeterre, Rhubarbe, } *aa.* . . .	℥vj.

On fait un mêlange exact, que l'on conſerve dans un pot.

Remarques.

La confection hamech forme un bon électuaire, qui a la propriété de ſe conſerver long-tems 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 lui-même, comme nous l'avons dit, un excellent antiputride; il faut avoir attention qu'il ſoit par-

faitement clarifié, & privé de toute ſa partie caſéeuſe.

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 refaire bouillir le marc de nouveau. Ce ne peut-être que pour corriger la vertu active des ingrédiens, par le ſel contenu dans le petit lait; mais comme ces ſubſtances ne contiennent rien qu'il 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 ſenné & 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, parceque 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; mais comme nous recommandons de faire évaporer toutes ces décoctions, conjointement avec le petit lait, les parties extractives de la coloquinte ont ſuffiſamment de tems 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

mences 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 mirobolans ; mais comme ils ont tous absolument les mêmes vertus, nous croyons qu'une seule espece suffit.

Plusieurs personnes, sans connoissances 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 (1), 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 beaucoup près, la même chose, parceque 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 Psillium.

℞. Suc dépuré de Bugloſſe, Bourrache, Endive, Ache, *aa* . . . ℔ij.
Fumeterre, ... ℥viij.

(1) Pag. 139.

Semences de Violette, ... ℥ij.
Feuilles de Senné, ... ℥j.
Semences d'Anis, } *aa.* . . . . . ℥ß.
Racines d'Azarum, }
Adianthe blanc, ... ℥ij.
Spicanard, ... ℥ij.
Epithyme, ... ℥j.

On met les ſucs dépurés dans une cucurbitte d'étain avec les autres ſubſtances : après avoir coupé groſſierement l'adianthe, le ſpicanard & l'épithyme, & avoir concaſſé l'anis & l'azarum, 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 Pſillium, ... ℥iij.

On fait infuſer cette ſemence pendant vingt-quatre heures, en l'agitant de tems en tems ; on paſſe la liqueur avec expreſſion ; on la mêle avec

Sucre, ... ℔iij.

On fait cuire le tout en conſiſtance de ſirop un peu épais : alors on ajoute les poudres ſuivantes.

Diagrede, ... ℥iij.
Roſes de Provins, } *aa.* . . . . . ℥j.
Rhubarbe, }
Régliſſe, }
Spode préparé, }
Semences de Pourpier, }
Coriandre, }
Anis, } *aa.* . . . . ℥j.
Fenouil, }
Gomme adragant, }
Maſtich en larmes, }

On forme du tout un électuaire, que l'on conserve dans un pot.

Hiera Picra.

℞. Canelle,
Macis,
Racines d'Azarum,
Safran,
Maſtich en larmes, } *aa.* . . . . . ℥vj.
Aloés ſuccotrin, ... ℥xij.
Miel dépuré, ... ℔iiij.

On forme du tout un électuaire comme les précédens.

Hiera Diacolocynthidos.

℞. Stœchas Arabique,
Marube blanc,
Camedris,
Agaric,
Coloquinte, } *aa.* . . . . . ℥x.
Diagrede, ... }
Racines d'Ellébore noir, } *aa.* . . . . ℥vj.
Caſtor, ... ℥iij.
Opopanax,
Sagapenum,
Semences de Perſil,
Ariſtoloche ronde,
Poivre blanc, } *aa.* . . . . . ℥v.
Canelle,
Spicanard,
Myrrhe,
Pouliot,
Safran, } *aa.* . . . . . ℥iv.
Miel dépuré, ... ℔iij.

On forme du tout un électuaire, ſuivant les regles que nous avons détaillées.

Cariocoſtin.

℞. Coſtus, Geroſles, Gingembre, Cumin,	*aaa.*	ʒij.
Diagrede, Hermodattes,	*aa.*	ʒß.
Miel dépuré, ...		ʒvj.

On forme du tout un électuaire comme les précédens.

Diaphenix.

℞. Pulpe de Dattes, Sucre d'Orge,	*aa.*	ʒviij.
Amandes douces pelées, ...		ʒiiiß.

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.

Gingembre, Poivre blanc, Macis, Canelle,	*aa.*	ʒij.

Racines de Turbith, ... ℥iv.
Feuilles de Rue, ... }
Semences de Daucus de Crete, } *aa.* . ℥ij.
Fenouil, ... }
Diagrede, ... ℥iß.

On mêle le tout exactement, & l'on forme un électuaire que l'on conserve dans un pot.

Benedicte laxative.

℞. Racines de Turbith, }
Ecorces de petite Esule prép. (1) } *aa.* ℥x.
Diagrede, }
Hermodattes, } *aa.* . . . . . ℥v.
Roses rouges, }
Semences de Saxifrage, ... }
Amomum, }
Ache, }
Persil, }
Carvi, }
Fenouil, } *aa.* . ℥j.
Asperges, }
Petit houx, }
Lithospermum, }
Cardamum major, }
Geroſles, }
Spicanard, }
Gingembre, } *aa.* . . . . . ℥j.
Safran, }

(1) On se sert de la seconde écorce de la racine d'Esule ; 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.

Poivre de la Jamaïque,
Macis,
Galanga,
Sel gemme, ... } *aa.* . . . . . ʒj.
Miel blanc dépuré, ... lbiß.

On pulvériſe toutes ces ſubſtances chacune ſéparément ; on les mêle enſemble pour n'en former qu'une poudre compoſée, qu'on délaye avec le miel un peu chauffé ; on forme du tout un électuaire.

Opiate Meſentérique.

℞. Gomme ammoniac, ... ʒß.
Senné, ... ʒvj.
Poudre cornachine,
Rhubarbe, } *aa.* . . . . . ʒiij.
Mercure doux,
Racines d'Arum,
Aloès ſuccotrin, } *aa.* . . . . . ʒij.
Limaille de fer préparée, ... ʒß.
Sirop de Pommes compoſé, ... q. ſ.

On forme du tout un électuaire comme les précédens.

Cet Opiate ſe durcit conſidérablement quelque tems après qu'il eſt fait, à raiſon de la limaille de fer qui ſe diviſe de plus en plus par l'humidité propre de l'électuaire, & par l'action de l'acide marin du mercure doux : lorſque cet inconvénient arrive, il faut le ramollir avec une ſuffiſante quantité de ſirop de pommes.

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 rafraichiſſantes; d'autres ſont calmantes, & d'autres ſont irritantes; les unes ſont huileuſes, réſineuſes, ou gommeuſes; les autres ſont des terres vitrifiables, calcaires & métalliques, & quelquefois même 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 dégrés de la fermentation; d'autres, comme les matieres animales, ne peuvent paſſer qu'à la putréfaction. Il y en a qui n'éprouvent que difficilement la fermentation, lorſqu'elles ſont ſeules; mais d'autres ſubſtances ont la propriété de favoriſer leur fermentation, & d'autres enfin ont celle de la retarder ou même de l'arrêter. Les ſubſtances qui compoſent les électuaires, quoique bien mêlées, ne fermentent pas toutes en même-tems: 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-tems. 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 tems après qu'ils ſont faits, mais ils ne paſſent pas facilement à la putréfaction, à cauſe du ſucre qui

les 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 le 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 (1) que les ſirops 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 ingrédiens de ces médicamens; ce qui prouve en même-tems 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 changemens conſidérables dans leurs vertus, en détruiſant entiérement celles des purgatifs (1), en en faiſant acquérir d'é-

(1) Pag. 434.

(2) Voyez ce que nous avons dit ſur la Caſſe, page 225.

trangeres & 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. Telles ſont le lenitif, le catholicum double, le diaprun, l'électuaire de pſillium, le diaphénique, &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 ils 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 deſſechement. Les Botaniſtes ont obſervé que ces moiſiſſures ſont des plantes qui végetent comme les autres ; en effet j'ai remarqué que la plupart de ces moiſiſſures 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 forets 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 inconvéniens.

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'orvietan, le mithridate, le diaſcordium, la confection hamech, &c. Ces électuaires ſont ſuſceptibles de fermenter long-tems; mais ils ne ſont pas ſujets à moiſir comme les autres: il ſe forme cependant quelquefois à leur ſurface de petites taches de moiſiſſure, ce qui vient vraiſemblablement de quelques drogues qui conſervent cette propriété, quoique mêlées avec beaucoup d'autres très capable de s'oppoſer à un plus grand progrès. Le cariocoſtin & la benedicte 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 nétoyant 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 différens orviétans, le diaſcordium, & la confection hamech, ſont beaucoup plus durables que les autres. Ces électuaires fermentent long-tems, & 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. Géoffroy la gardoit, dans le deſſein de voir combien de tems 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 tems.

Les électuaires aromatiques, qui ſont fort durables, n'ont beſoin, ſi l'on veut, que d'une réforme legere, comme de la ſuppreſſion des drogues dont les vertus ne correſpondent point aux effets du plus grand nombre, & 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 leurs 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 tems 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 excipient

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, liſſe & non grenu, quoiqu'il paſſe pour être le moins beau, parceque celui qui eſt grenu eſt trop diſpoſé à ſe criſtalliſer & à ſe candir dans les électuaires, peu de tems 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 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 ſirop ; 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 médicamens beaucoup plus conſidérable qu'on ne s'y attendoit ; cela vient de la nature des poudres qui abſorbent beaucoup de ſirop. Voici quelques regles générales ſur cette matiere.

De la quantité de ſirop 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 ſirop 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 ſirop qui paroiſſoit être ſupperflu, & l'opiate a la conſiſtance qu'il doit avoir.

Les gommes-réſines, comme le galbanum, le ſagapenum, la gomme ammoniac, & toutes celles qui ſont de même nature, abſorbent environ leur poids de ſirop.

A l'égard des ſubſtances vraiment réſineuſes, comme le maſtich, le ſandarac, le baume ſec du Pérou, &c. il leur faut un peu moins que leur poids de ſirop pour les réduire en opiate.

Les matieres minérales, comme la limaille d'acier préparée, la pierre ématite, l'antimoine crud préparé, l'antimoine diaphorétique, & quelques ſels minéraux, comme le mercure doux, l'éthiops minéral, &c. abſorbent environ moitié de leur poids de ſirop.

Les matieres ſalines alkalines, comme ſont le ſel d'abſinthe, le ſel de tartre, le ſel de centaurée, &c. ne prennent preſque point de ſirop ; il ne leur en faut tout au plus que la dixieme partie de leur poids, parceque ces ſels attirent l'humidité de l'air.

Les ſels neutres, comme le ſel febrifuge de Silvius, le ſel ammoniac, le ſel de ſeignette, le ſel de duobus, &c. ne demandent qu'environ la moitié de leur poids pour prendre la conſiſtance d'opiate.

Les électuaires officinaux, les extraits, & d'autres médicamens de cette nature, n'abſorbent que peu ou point de ſirop, parcequ'ils ont à peu près la conſiſtance des opiates.

Toutes ces regles ne doivent s'entendre que pour les opiates, dans leſquels on fait entrer des ſubſtances qui n'ont que peu ou point d'action les unes

ſur les autres, & dans leſquelles il ne ſe forme point de combinaiſons qui ſoient dans le cas d'abſorber plus de ſirop 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 moitié de ſon poids de ſirop pour être en conſiſtance convenable; mais comme le fer & le tartre agiſſent ſingulierement l'un ſur l'autre, & que le fer ſe diviſe de plus en plus, ce mêlange au bout de vingt-quatre heures, devient en état d'abſorber encore une once de ſirop; & trois ou quatre jours après ce ramolliſſement, il a beſoin d'être ramolli encore avec une nouvelle quantité de ſirop.

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 par 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 *rotules* de *morſuli* & de *paſtilles* à toutes ces tablettes, mais préſentement il n'y a que les deux dernieres dénominations qui ſoient d'uſage. Ces médicamens ſont ou ſimples ou compoſés. Les ſimples

retiennent ordinairement le nom de la ſubſtance qu'on y fait entrer, comme paſtilles de canelle, 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, quelques goutes 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 médicamens pour quatre raiſons principales : 1°. pour les rendre plus agréables, parcequ'on fait entrer ordinairement une plus grande quantité de ſucre dans leur compoſition, que dans les autres electuaires : 2°. pour qu'ils communiquent mieux leurs vertus à la gorge & aux parties voiſines, parcequ'on les laiſſe ſe fondre dans la bouche : 3°. afin qu'ils puiſſent ſe conſerver long-tems en bon état, étant privés de toute humidité : 4°. enfin pour rendre les médicamens 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 ſcammonnée, &c. qui occaſionneroient des âcretés, des chaleurs & des inflammations dans la bouche & dans la gorge, ſi on laiſſoit ainſi fondre dans la bouche des 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

(1) Voyez la Pharmacopée de Lemery, pag. 377.

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 médicamens n'en ſoient point alterées. Ces réformes même ne regardent que les tablettes officinales qui doivent ſe conſerver un certain tems : 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 veut, mais alors les tablettes deviennent très difficiles à faire, & on court les riſques de les manquer, parceque la poudre ſe trouvant en trop grande quantité, réfroidit trop promptement le ſucre qui ſe durcit, & l'on n'a pas le tems de faire le mélange, ni de le couler pour former les tablettes ; d'ailleurs une trop grande quantité de poudre abſorbe trop de ſucre ſur-le-champ.

Mais

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 court aucun riſque de manquer ces tablettes, parceque l'on n'eſt pas preſſé pour les former, comme dans le premier cas, par du ſucre qui ſe fige & durcit en réfroidiſſant.

Cependant on obſerve ordinairement de mettre, même dans celles-ci, beaucoup de ſucre & peu de poudre ; parceque la plupart ſont faites pour être agréables ; elles ſont auſſi compoſées avec des poudres qui n'ont point de mauvaiſes ſaveurs. Quelques-unes de ces tablettes ſont cependant compoſées avec des ſubſtances de ſaveur déſagréable, comme la rhubarbe, &c. ; alors on fait entrer dans leur compoſition une grande quantité de ſucre, afin de maſquer un peu leur ſaveur déſagréable.

On donne aux tablettes différentes formes, comme triangulaires, rondes, ou en loſange, en carré, &c. Les unes ſe font très minces & à peu-près de la largeur d'une piece de vingt-quatre ſols, & les autres ſe font un peu plus épaiſſes. Les tablettes rondes ne doivent ſe faire qu'avec des mélanges liés par des mucilages, parcequ'on a la facilité de former de ſemblables tablettes avec les rognures, ce qu'on ne peut faire avec les mélanges où l'on cuit le ſucre à la plume, parcequ'il reſteroit trop de rognures qui ſe réduiroient en poudre au lieu de ſe laiſſer 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 réfroidies.

Toutes les tablettes ſont ſuſceptibles d'attirer l'humidité, & de tomber en *deliquium* lorſque le

tems devient humide, celles qui ſont faites avec du ſucre cuit à la plume plus facilement que celles qui ſont faites avec un mucilage de gomme, parceque le ſucre attire lui-même l'humidité de l'air : propriété qui lui eſt commune avec tous les autres ſels qu'on a fait deſſecher, & qu'on n'a point préparés par criſtalliſation.

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 inconvéniens, il convient d'enfermer dans des bouteilles de verre qu'on bouche bien toutes les tablettes, immédiatement après qu'elles ſont ſechées ; on les garantit par là des viciſſitudes de l'air. C'eſt une très mauvaiſe méthode de les conſerver dans des boetes que l'on tient dans une étuve entretenue chaude, ou au coin du feu, comme font la plupart des Apoticaires de Province ; parceque celles qui ſont compoſées de matieres aromatiques, perdent en fort peu de tems toute leur odeur.

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

Tablettes béchiques.

℞.	Sucre, ...	℔j.
	Racines de Guimauve, }	
	Régliſſe, } *aa.*	℥iij.
	Iris de Florence, ...	℥j.
	Gomme adragant, ...	℥ij.
	Opium préparé par digeſtion, ...	Gr. vj.

On réduit en poudre fine, chacune ſéparément, toutes ces ſubſtances, excepté le ſucre : on forme

du tout une poudre exactement mêlée. Alors on fait cuire le ſucre à la plume, on y délaie la poudre avec une ſpatule, ce qui ſe doit faire très promptement. Lorſque le mélange eſt exact, on le coule ſur une feuille de papier qu'on a imbibée d'huile d'amandes douces, & poſée ſur une table bien unie ; on étend la pâte avec les mains impregnées 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 très chaude, avec un couteau conduit par une regle, pour former des tablettes en loſange ou en quarré de la grandeur qu'on juge à propos.

Sucre roſat.

℞. Sucre blanc, ... ℔j.
Eau roſe, ... ℥viij.

On fait diſſoudre le ſucre dans l'eau roſe : on le fait cuire à la plume : on le coule comme nous venons de le dire précédemment ſur un papier huilé, & on le coupe par tablettes.

Sucre d'Orge.

On fait bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, huit onces d'orge, juſqu'à ce qu'elle ſoit crevée ; ſur la fin de la décoction, on ajoute douze grains de ſafran gatinois, on paſſe la liqueur, on y fait diſſoudre une livre de 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.

Des Tablettes qui ſe font ſans feu.

Tablettes de Guimauve.

℞.	Racines de Guimauve pulvériſées, . .	℥j.
	Iris de Florence en poudre, ...	ʒj.
	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.

Remarques.

On met environ quinze grains de gomme adragant en poudre fine dans un petit pot de fayance avec deux ou trois onces d'eau : on tient ce mélange ſur les cendres chaudes pendant deux ou trois heures : on l'agite de tems en tems 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 délaye peu-à-peu ce mélange de poudre & de ſucre

avec du mucilage de gomme adragant : on pile fortement pour réduire le mélange en une pâte un peu ferme, de façon qu'elle ne s'attache en aucune maniere aux mains lorſqu'on la manie. Lorſque le mélange eſt ſuffiſamment exact, on en prend une partie, on l'étend ſur une feuille de papier avec un rouleau de bois de la même maniere que les Patiſſiers étendent leur pâte. Enſuite on la coupe avec un 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 roule la pâte en formant les tablettes, elles s'attachent 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 houpe à poudrer qui eſt auſſi fort commode. L'eſſentiel eſt qu'en ſaupoudrant la poudre d'amidon, elle ne tombe point en plaques, il faut qu'elle ſoit étendue légérement & uniformement. 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 ta-

(1) Cet inſtrument eſt un tuyau de fer blanc de trois pouces de haut environ, de dix lignes de diametre par le côté qui ſert à couper les paſtilles, & un peu afilé, & de douze lignes de diametre par l'autre côté ; par ce moyen, les paſtilles peuvent ſortir de ce cylindre très commodément.

blettes, & qu'elles ſont plus difficiles à ſécher, & à conſerver ſéchement. Lorſque les paſtilles ſont ſéches, on les ſecoue légérement ſur un tamis, pour emporter l'amidon qui ſe trouve à leur ſurface.

Les matieres pulpeuſes, extractives, peuvent s'incorporer plus facilement dans les tablettes au mucilage, que dans celles qui ſe font à la cuite, parcequ'on a la commodité de les pêtrir auſſi longtems qu'il eſt néceſſaire pour les mêler exactement; ce qu'on ne peut faire avec celles qui ſe font à la cuite 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 ces 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 coction 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 préparée 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, elles ſont infiniment plus agréables à la vue.

Tablettes martiales.

℞. Limaille de fer préparée, ...	℥j.
Senné, ...	℥ij.
Canelle, ...	℥j.
Sucre, ...	℥v. ℥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 les 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.

Paſtilles d'Yeux d'Ecreviſſes.

℞. Yeux d'Ecreviſſes préparés, ...	℥iij.
Sucre en poudre fine, ...	℔j.
Neroli, ...	Gutt. iij.

On fait du tout une maſſe avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant préparée à l'eau de fleurs d'orange : on forme des paſtilles de la même maniere que nous l'avons dit précédemment : celles-ci doivent être très minces.

Paſtilles de Cachou à la canelle.

℞. Yeux d'Ecreviſſes préparés, ...	℥ij.
Corail rouge préparé, ...	ʒv.
Cachou, ...	℥j.
Canelle, ...	ʒij.
Sucre, ...	℔j.

On forme du tout des tablettes avec ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant préparée avec l'eau de canelle ſimple.

Paſtilles de Safran.

℞. Safran en poudre fine, ...	ʒß.
Sucre en poudre fine, ...	℔j.
Mucilage de Gomme adragant préparé à l'eau, ...	q. ſ.

On forme du tout des tablettes comme les précédentes.

Paſtilles odorantes, pour brûler.

℞. Benjoin, ...	ʒß.
Storax calamithe, ...	ʒiv.
Baume ſec du Pérou, ...	ʒij.
Caſcarille, ...	ʒiv.
Géroſles, ...	ʒß.
Charbon préparé, ...	ʒiß.
Nitre, ...	ʒj.
Huile eſſentielle de fleurs d'Orange,	ʒß.
Teinture d'Ambre, ...	ʒß.
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 secher, & 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.

Des Tablettes purgatives.

Tablettes de suc Rosat.

℞. Suc dépuré de Roses pâles, ... ℔j.
Sucre, ... ℔iß.

On met le sucre dans une bassine avec le suc de roses; on fait cuire à petit feu, jusqu'à ce que le sucre soit à la plume. Alors on ajoute les poudres suivantes.

Santal citrin, rouge, } *aa.* . . . . . ʒiß.
Mastich en larmes, ... ʒß.
Roses de Provins, ... ℥ß.
Scammonée, ... ʒxij.

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.

Tablettes de Citro.

℔. Fleurs de Violette, Bugloſſe,	*aa.*	Gr. xij.
Ecorces de Citrons pulvériſées, . .		ʒj.
Poudre diatracagante froide, Scammonée,	*aa.*	ʒß.
Racines de Turbith, ...		ʒv.
Gingembre, ...		ʒß.
Senné, ...		ʒvj.
Rhubarbe, ...		ʒiiß.
Gérofles, Santal citrin,	*aa.*	℈j.

On forme du tout une poudre qu'on mêle exactement : d'une autre part, on fait cuire à la plume

Sucre blanc, ...	ʒxij.

On mêle la poudre exactement & promptement ; on forme des tablettes comme nous l'avons dit précédemment.

Remarques.

Preſque tous les Auteurs font entrer dans cet électuaire ſolide des conſerves de violette, de bugloſſe, & des 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, comme nous l'avons dit précédemment. Mais j'ai remarqué que le ſucre de ces conſerves, ne ſe diſſout jamais dans le ſucre cuit à la plume, parcequ'il ne ſe trouve plus d'humidité; ce ſucre reſte diſperſé à la maniere d'une poudre : d'ailleurs cet électuaire attire puiſſamment l'humidité de l'air, & on ne peut le conſerver ſechement, qu'avec beaucoup de peine & de difficulté. C'eſt pour remédier à tous ces inconvéniens, 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 ingrédiens, & dans les mêmes proportions que celui qu'on prépare ſuivant l'ancien uſage; il a encore l'avantage d'être moins dégoûtant, parcequ'il eſt privé des pulpes qui épaiſſiſſent conſidérablement les liqueurs, lorſqu'on délaye 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 conſé-

quent inégalement. M. Rouelle 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. M. Rouelle a pris pour altération du diagrede, ce qui n'eſt qu'une mauvaiſe diſtribution de ce médicament dans les tablettes, parcequ'il aura remarqué que quelques-unes ne purgeoient pas comme à l'ordinaire; mais s'il eût eſſayé la totalité de ſa maſſe, il auroit trouvé pluſieurs tablettes qui auroient purgé très violemment, parcequ'elles contenoient davantage de ce purgatif.

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 pour les effets des tablettes, parceque la pulvériſation fait un mélange exact du diagrede reſpectivement avec les autres ſubſtances.

Tablettes Diacarthami.

℞. Semences de Carthame, . .		
Poudre diatracagante froide,	*aa.* .	℥j.
Hermodattes,		
Diagrede, ...		
Racines de Turbith, ...		℥iß.
Gingembre, ...		℥ß.
Sucre cuit à la plume, ...		℔j. ℥xij.

On forme du tout des tablettes, comme les précédentes.

Remarques.

Les ſemences de Carthame ſont revêtues d'une écorce ligneuſe, on doit la 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 inconvéniens, dont nous avons parlé aux tablettes dé 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 engagé à remplacer ces ſubſtances par le ſucre, afin que les purgatifs ſe trouvent dans les mêmes proportions.

Les Diſtillateurs d'eau-forte, qui préparent les tablettes dé citro & de diacarthami pour les Epiciers, ſuppriment la ſcammonée, & la remplacent par de la gomme gutte. Ils les préparent avec un mucilage, au lieu de les faire à la cuite du ſucre à la plume, parceque cette derniere manipulation eſt trop difficile & trop embarraſſante pour eux : ceci n'eſt qu'un petit inconvénient; mais celui de la ſubſtitution de la gomme gutte, au lieu de la ſcammonée, eſt des plus dangereux, à cauſe des violens effets purgatifs de cette drogue.

Tablettes de Rhubarbe.

℞.	Rhubarbe, ...	℥ß.
	Sucre, ...	℥vj.

Avec ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, préparé à l'eau de canelle ſimple,

on forme des tablettes comme nous l'avons dit précédemment.

Nous croyons devoir placer à la ſuite des tablettes d'autres mélanges, qui ſont des eſpeces de médicamens à peu près ſemblables : ils ont ſeulement moins de conſiſtance ; on leur a donné le nom de pâtes, &c. parcequ'ils ont une conſiſtance un peu molle.

Páte de Guimauve.

℞. Racines de Guimauve, ...		℥iv.
Sucre blanc,	} *aa.* . .	℔ij.
Gomme Arabique choiſie,		

On prend les racines de guimauve récentes ; on les coupe par tranches : après les avoir lavées & nétoyées, 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 menue ; on met le mélange dans une baſſine, qu'on place ſur un feu modéré : on agite le mélange avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que la gomme Arabique ſoit diſſoute : alors on fait pareillement diſſoudre le ſucre dans cette liqueur ; on paſſe ce mélange au-travers d'un linge ſerré, on nétoye la baſſine & la ſpatule ; on remet la liqueur dans la baſſine, & on la fait épaiſſir juſqu'en conſiſtance de miel très épais, en 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 lui ajoute *quatre blancs d'œufs, qu'on a fouettés avec quatre onces d'eau de fleurs d'oranges.* On agite le

mélange violemment ; c'eſt de cette grande agitation que dépend la blancheur de cette maſſe. On la fait 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 legerement 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 dans un tamis de ſoie. On laiſſe refroidir la pâte ; on la coupe par morceaux, & on la met dans une boete avec de l'amidon en poudre, afin que les morceaux n'adherent point entr'eux ni à la boete.

On prépare de la même maniere la pâte blanche de régliſſe, en employant une legere décoction de quatre onces de cette racine en place de celles de Guimauve.

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 legere décoction de cette racine, parcequ'elle

fournit une matiere extractive ſucrée, fort agréable.

Une grande partie de l'eau de fleurs d'orange, qu'on fait entrer dans ce mélange, s'évapore; cependant le peu qui reſte, lui donne aſſez de goût & d'odeur pour corriger la ſaveur fade de la gomme Arabique. On croiroit peut-être que la maſſe en retiendroit mieux l'odeur & le goût, ſi on la mettoit en plus petite quantité, & pour décuire la pâte qu'on auroit fait cuire exprès plus qu'elle ne doit l'être; mais j'ai remarqué que cette méthode n'eſt pas auſſi bonne que la premiere.

Les blancs d'œufs fouettés, qu'on mêle à cette maſſe, ſervent à la blanchir & à la rendre beaucoup plus legere & 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 cette maſſe augmente conſidérablement à meſure que l'on y introduit les blancs d'œufs; comme cette pâte eſt très glutineuſe, elle retient l'air des blancs d'œufs; cet air en ſe raréfiant par la chaleur, ſouleve la maſſe, la rend de plus en plus legere, & 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, parceque cet air tient les parties de la maſſe diviſées, en reſtant interpoſé entr'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.

Ceux

Ceux qui préparent la pâte de guimauve pour les Droguiſtes, y font entrer 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 le ſont la plûpart de leurs autres falſifications.

Suc de Réglisse de Blois.

℞. Extrait de Réglisse, ...		℥ix.
Gomme Arabique choiſie, . . .		℔ij.
Sucre, ...		℔j.
Enula campana pulvériſée, }	*aa.*	ʒß.
Iris de Florence pulvériſée, }		
Huile eſſentielle de mille-feuilles,		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 mêlange 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 Been ; 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 réfroidie,

(1) On doit employer celui qu'on tire de la premiere infuſion de cette racine, pour les raiſons que nous avons dites, page 282.

on la coupe par petites lanieres de deux ou trois lignes de large, & l'on coupe ces lanieres par petits morceaux, pour en former de petits dez; on les fait ſecher dans une étuve, & on les conſerve dans une bouteille, ou dans une boete qu'on tient dans endroit ſec.

Si au lieu d'huile eſſentielle de mille-feuilles, 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 qu'on a réduit en poudre fine, & qu'on peut mêler en même tems que l'iris & l'enula 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, parcequ'on veut qu'ils ſoient noirs : ils deviendroient gris ſi on les agitoit trop long-tems & trop ſouvent; c'eſt pour cette raiſon que nous avons recommandé de les deſſécher au bain-marie, parcequ'ils ne ſont pas en danger de brûler, quoiqu'on ne les agite pas.

Tuſſilage à l'Anis de Lille en Flandre.

℞. Semences d'Anis, ...	℥vj.
Fleurs de Tuſſilage récentes, ...	℥iv.
Pied de Chat, ...	℥ij.

On fait une legere 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 fait épaiſſir au bain-marie comme le précédent : alors on ajoute,

Huile eſſentielle d'Anis, ... ʒiij.

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.

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 tempéramens 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

(1) De celui qu'on tire de la premiere infuſion de la Régliſſe.

de cacao & de ſucre : lorſqu'il ne contient que cela, on le nomme *Chocolat de ſanté*, & *Chocolat à la vanille* lorſqu'on en fait 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 poelle de fer très large & très évaſée; on la place ſur le feu pour le torréfier, ou pour brûler très legerement l'écorce ligneuſe du cacao; on le remue avec une grande & large ſpatule de bois. Lorſque l'écorce eſt ſuffiſamment brulée, on verſe le Cacao ſur du gros papier à ſucre, qu'on a étendu ſur une table, où on le laiſſe un peu réfroidir; on l'écraſe legerement 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 nétoyé, 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 resté attachées aux amandes.

Lorsque le cacao est bien nétoyé, on le met dans une marmitte de fer, & on le fait torréfier de nouveau, en ayant soin de le remuer sans discontinuer avec une spatule de bois : on ne doit le torréfier que pour le chaufer jusqu'au centre, & non pour le rôtir. Alors on le passe un instant dans le van pour séparer quelques legeres 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 ardens, & 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.
Sucre en poudre groſſiere, ... ℔x.
Canelle, } *aa*. . . . . ℥iij.
Vanille, }
Gérofles, ... ʒj.

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-tems, afin d'échauffer la pierre & 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 baſſine, 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, 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 tout 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 canelle, la vanille & le gérofle 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 la maſſe d'abord 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 réfroidir 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 legerement 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 ni le moule ni le chocolat. On enveloppe les tablettes de chocolat dans du papier, & on le conſerve dans un endroit bien ſec, parcequ'il moiſit à ſa ſurface lorſqu'on le renferme dans un endroit humide.

REMARQUES.

Le cacao eſt le fruit d'un arbre : on nous l'apporte de pluſieurs endroits, & on en connoît de quatre eſpeces dans le commerce ; ſavoir, le gros & le petit cacao caraque, le gros & le petit cacao des Iſles ; depuis quelques années, on en apporte une cinquieme eſpece, que l'on nomme le *Cacao de Sainte-Magdeleine.* 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 avec 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 prétendent 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 moiſiſſure dans l'intérieur, au lieu qu'on trouve ordinairement le cacao des Iſles bien ſain & ſans moiſi. Quoi qu'il en ſoit, on doit choiſir le cacao caraque, le moins moiſi qu'il eſt poſſible ; & quoiqu'il le ſoit un peu, on ne laiſſe pas que d'en faire d'excellent chocolat.

Il eſt eſſentiel que le cacao ſoit bien mondé de ſon écorce avant de le ſoumettre à la torréfaction pour le réduire en pâte, parceque cette ſubſtance eſt ligneuſe, & 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 ſon 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 Fabriquants de chocolat le torréfient d'autant plus fort, que le cacao qu'il 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 actif, 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 ſeule-

ment 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 tems, mais il ſeroit moins bien façonné. On peut augmenter ou diminuer le ſucre ſuivant ſon goût ; il en eſt de même des aromates, qu'on peut retrancher en entier ſi on le juge à propos ; cela fera alors ce que l'on nomme *Chocolat de ſanté.*

Nous avons recommandé de piler la vanille avec une partie du ſucre, parceque cette ſubſtance ne pourroit ſe réduire en poudre ſi elle étoit ſeule, à cauſe de la matiere réſineuſe & balſamique qu'elle contient abondamment, & qui eſt dans un état de molleſſe : cette pulvériſation doit même ſe faire dans un tems ſec, parceque le ſucre paſſe difficilement au-travers des tamis dans les tems humides, (voyez, page 66, ce que nous avons dit de la Vanille.)

On trouve dans le commerce deux eſpeces de vanille ; l'une en petite gouſſes liées enſemble, ce qui forme des 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, parcequ'elle eſt de moindre qualité : les bons Fabriquants 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 douce, pelées & grillées ; ils emploient de la caſtonade commune en place de ſucre, & du ſtorax commun en place de vanille, (voyez ce que nous avons dit à ce ſujet, page 66.) 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 fidelement : 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 groſſierement ; on le met dans une caffetiere 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 contraires, & 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 chocolat 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 médicamens d'une conſiſtance de pâte un peu ferme, formés 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 dégoutans & de ſaveur inſupportable, & qu'on auroit beaucoup de peine à adminiſtrer autrement que ſous la forme de pilules ; comme l'aloès, la coloquinthe, 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 ſeches réduites en poudre & incorporées avec des pulpes, des extraits, des miels, des ſirops, des conſerves, des électuaires, &c. On en fait d'altérantes & de purgatives comme les électuaires. Ces médicamens 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 l'on ne veut pas les conſerver en poudre.

On peut faire entrer dans les pilules des huiles eſſentielles & des huiles graſſes, pourvu que ce ſoit en petite quantité, parcequ'elles empêchent la maſſe de ſe bien lier. Les ſels alkalis n'y doivent entrer qu'en petite quantité, à cauſe de leurs propriétés déliqueſcentes. Lorſqu'on fait entrer une grande quantité de ſel neutre dans des pilules, j'ai remarqué que ces ſels végetent à la ſurface des maſſes, lorſqu'elles viennent à ſe deſſecher ; mais cet inconvénient n'arrive point lorſqu'on ne fait entrer ces ſels que dans des proportions convena-

bles. 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 & déliquescens : dans ce cas, il convient que le Medecin 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 sirops & les miels officinaux, & recommandent de n'employer que des mucilages ou des extraits : mais ces liqueurs devant être considérées comme les excipiens de ces médicamens, 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-tems leur conserver le plus de mollesse qu'il est possible, parcequ'elles se délayent plus facilement dans l'estomach, & qu'elles produisent mieux & plus promptement leurs effets. C'est donc une mauvaise méthode d'employer pour excipiens des pilules un mucilage de gomme adragant, ou tout autre mucilage aussi facile à se dessecher ; 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'effets dans certains tempéramens, dans l'estomac desquels elles ne se délayent point ; à d'autres elles occasionnent des coliques & des irritations en restant trop longtems à la même place & sans se délayer, soit dans l'estomac, soit dans les intestins ; il ar-

rive 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 excipiens 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 des pilules que gardent les Apoticaires, quoique formées avec des excipiens peu faciles à ſe deſſechet, comme du miel ou du ſirop, ne laiſſent pas que de ſe deſſecher au bout d'un certain tems, 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 ſirops que l'on emploie pour former les pilules doivent être un peu plus cuits qu'à l'ordinaire. On pile les maſſes des pilules dans des mortiers appropriés, juſqu'à ce que la pâte ſoit bien uniforme, qu'elle devienne liſſe facilement en la maniant entre les doigts ; en général les pilules ſont d'autant plus faciles à rouler, qu'on a battu la maſſe plus longtems.

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 : mais ils trouvent un avantage conſidérable en les prenant ainſi très petites, parceque 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 for-

mation 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 tems auſſi court que celui qui eſt néceſſaire pour en rouler une ſeule entre les doigts.

Voici la conſtruction de cette machine ; (planche 2 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 neuf 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 canelures, creuſées en rond, elles forment autant de moitiés de cilindres creux ; au moyen de ce que ces canelures ſont ſi près les unes des autres, leurs bords ſont coupants comme des couteaux, ce qui, vû de profil, forme les coupes D, D : on a pratiqué en B, un petit talus pour maintenir la plaque canelée, l'extremité de ce talus eſt de niveau avec le reſte de la planche, la plaque canelée doit être enchaſſée dans la planche de maniere que les extremités inférieures des canelures ſoient à fleur avec le reſte de la planche : cette plaque canelée eſt encore aſſujettie par deux regles de bois colées proprement dans toute la longueur de la planche E, e, E, f. L'eſpace C, a, ſert à former les rouleaux de pillules & ſert auſſi de meſure pour leur longueur, le deſſous de la planche eſt garnie 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 cloux 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 6 lignes d'épaiſſeur. G., H, eſt une plaque de fer ou de cuivre canelée 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 canelures pour embraſſer très juſte la premiere planche dans ſa largeur, afin que l'une & l'autre ne vacille 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 cloux ; enſuite on forme une maſſe de pilules L, d'un poids proportionné au nombre de pilules que l'on veut avoir, & au calibre des cannelures ; on réduit cette maſſe en un rouleau, dont la longueur doit être égale à la largeur de cette planche : on le poſe ſur la plaque inférieure en M, & par deſſus on poſe la ſeconde plaque qu'on tient avec les deux mains : on appuie légerement & également par les deux bouts ; alors on fait marcher la machine ſupérieure au ſens contraire alternativement ; au moyen

de

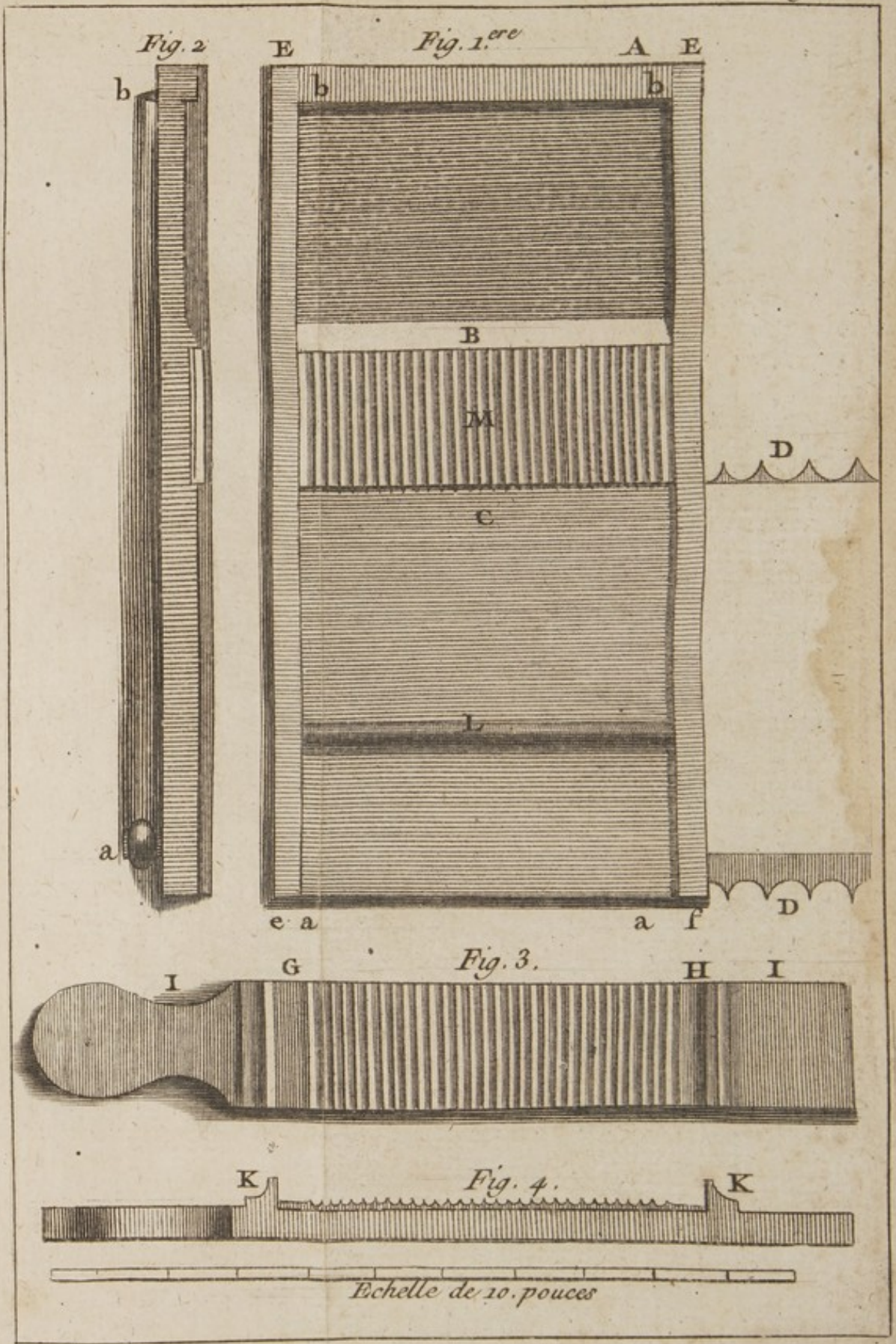
Fig. 2
b
a
E
Fig. 1.ere
A E
b
b
B
M
C
L
D
D
e a
a f
Fig. 3.
I G
H I
K
Fig. 4.
K
Echelle de 10. pouces

de ce mouvement, le rouleau de masse de pilules se trouve coupé & roulé en autant de pilules que la machine contient de canelures, & cela en trois ou quatre mouvemens 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 entr'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 enveloppées dans du pain à chanter ou dans des confitures, entre deux soupes, &c : ces choses dépendent absolument du gout 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 aſſez généralement de la poudre de lycopodium, que l'on nomme auſſi *Soufre végétal*, 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 jettée ſur les charbons, exhale beaucoup de fumée & une odeur pénétrante, approchante 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.

Pour dorer & argenter les pilules, on ſe ſert d'une boete de bois, ſemblable à celles dans leſquelles on met une ſavonette, à cauſe de la forme ronde qui eſt plus commode que toute autre. On met dans cette boete des pilules roulées avec des feuilles d'or ou d'argent; on la ſecoue légerement en tous ſens; les feuilles de métal s'appliquent au tour des pilules, & les recouvrent exactement; on les ſépare d'avec les feuilles reſtantes. Il faut, autant qu'on le peut, ne pas mettre plus

de feuilles qu'il n'en faut, parceque la beauté des pilules dorées ou argentées, eſt d'être nettes, brillantes & ſans feuilles mal appliquées.

Les pilules pour ſe bien dorer ou argenter, 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 ſirop 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 ingrédiens qui entrent dans les autres compoſitions, eſt applicable aux pilules & aux trochiſques; ainſi nous n'en dirons rien de plus.

Pilules de Cynogloſſe.

℞. Racines de Cynogloſſe, ... }
Semences de Juſquiame blanc, } *aa.* . ʒß.
Extrait d'opium par digeſtion, . }
Myrrhe, ... ʒvj.
Encens mâle, ... ʒv.
Caſtor, } *aa.* . . . . . ʒiß.
Safran, }

On pulvériſe ces ſubſtances chacune ſéparément; on les mêle enſemble, & on les incorpore avec une ſuffiſante quantité de ſirop de cynogloſſe, pour en former une maſſe de pilules.

REMARQUES.

On doit toujours former les maſſes de pilules dans un mortier de fer, & les piler long-tems 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 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, parceque cette huile rancit au bout de fort peu de tems; elle communique une odeur déſagréable aux pilules: d'ailleurs elle occaſionne la moiſiſſure à la ſurface de la plûpart des maſſes de pilules. Il vaut beaucoup mieux les malaxer ſans huile, & les envelopper dans du parchemin non huilé.

Pilules de Starkey.

℞. Extrait d'opium par digeſtion,
Régliſſe,
Hellébore noir,
blanc, ... } *aa.* . . ℥ij.
Savon de Starkey (1), ... ℥vj.

On met dans un mortier de fer l'extrait d'opium

(1) Je donnerai dans ma Chymie un moyen de préparer le ſavon de Starkey 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.

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.

Remarques.

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'hellébore. Les Droguiſtes ſupprimment le ſavon de Starkey de cette compoſition, & le remplacent par du ſavon ordinaire ; ils ajoutent un peu d'eſſence de térébenthine pour leur donner l'odeur. Mais ces pilules ne doivent certainement pas avoir les mêmes propriétés, que lorſqu'elles ſont préparées fidelement.

Pilules Smectiques, ou de Savon.

℞. Savon médicinal (1), ... ℥iv.
Poudre de Réglisſe,
Farine de Lin récente, } *aa.* . . . . . ℥ß.

On forme du tout une maſſe de pilules comme les précédentes, & l'on ajoute, s'il eſt néceſſaire, une ſuffiſante quantité de ſirop de guimauve, ou d'huile d'amandes douces. On peut, à cauſe du ſavon, employer indifféremment l'un ou l'autre véhicule.

(1) Je donnerai dans ma Chymie la façon de préparer ce Savon.

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 convénable. Les Droguiſtes n'entrent point dans toutes ces conſidérations, ils n'emploient que du ſavon ordinaire dans la compoſition de ces pilules.

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 nomme farine de lin. Lorſqu'on a pilé deux ou trois fois la graine de lin, & qu'on a ſéparé la farine chaque fois, on doit rejetter ce qui reſte, comme ayant moins de vertu; ce n'eſt, pour la plus grande partie, que le ſon ou l'écorce de la graine. On ne doit employer cette farine que récemment préparée, parcequ'elle rancit promptement, à cauſe de la grande quantité d'huile qu'elle contient, & dont une partie s'imbibe dans les papiers lorſqu'on la conſerve ainſi.

On prépare ſouvent de ces pilules avec le ſavon tout ſeul, afin qu'elles ſoient blanches & moins déſagréables à la vue.

Pilules Balſamiques de Morton.

℞. Cloportes, ...		ʒvj.
Gomme Arabique, ...		ʒiij.
Fleurs de Benjoin, ...		ʒij.
Safran, ...	*aa.*	℈j.
Baume ſec du Pérou,		
Baume de Soufre aniſé, ...		q. ſ.

On forme du tout une maſſe de pilules comme les précédentes.

Remarques.

Ces pilules ſont d'un grand uſage dans la Médecine. Les diſtillateurs d'eau forte, qui les préparent pour les Droguiſtes, ſuppriment les fleurs de benjoin, & le baume de ſoufre aniſé ; ils mettent, en place, du benjoin duquel on a tiré les fleurs, & ils remplacent le baume de ſoufre par des fleurs de ſoufre, & quelques gouttes d'huile eſſentielle d'anis ; & pour excipient, ils emploient un ſirop quelconque.

Pilules Balſamiques de Staahl.

℞. Gomme de Lierre,		
Geniévre,	*aa.*	ʒiiſs.
Extrait d'Aloès préparé à l'eau,		
de Myrrhe préparé à l'eau,	*aa.*	ʒij.
d'Abſinthe prép. au vin,		
de Chardon beni préparé au vin, ...	*aa.*	ʒi. ʒvij.
de Trifolium fibrinum, à l'eau, ...		

Extrait de Fumeterre au vin,
d'Ellébore noir à l'eau,
de Rhubarbe à l'eau, } *aa.* . ʒv.
Térébenthine de Veniſe, ... ℥j.

On réduit en poudre fine les gommes de lierre & de geniévre ; on les met dans une baſſine d'argent avec tous les extraits & la térébenthine. On place le vaiſſeau au bain-marie pour liquéfier ce mélange ; on le remue avec une ſpatule de bois, & on le fait deſſécher juſqu'à ce qu'en en laiſſant réfroidir 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 réfroidies, on les argente, comme nous l'avons dit, & on les enferme dans une bouteille qui bouche bien.

Remarques.

Staahl eſt l'inventeur de ces pilules ; il les a tenu ſecrettes long-tems : 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 pillules 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 tems. Il faut les rouler tandis que la maſſe eſt chaude, en ſorte que les pilules formées puiſſent ſe réduire preſ-

qu'en poudre lorſqu'elles ſont réfroidies. C'eſt par rapport à cela, que de toutes les pilules, celles-ci ſont les plus difficiles à rouler. Ces eſpeces de pilules forment une exception à la regle générale, dont nous avons parlé à l'occaſion de la conſiſtance mollette qu'elles doivent avoir. On ne doit rien craindre de celles-ci, quoique parfaitement ſeches, parcequ'elles ſont compoſées de ſubſtances très faciles à ſe délayer pour le peu qu'elles trouvent de l'humidité dans l'eſtomach.

Pilules de Beckher.

℞. Aloès, ... } *aa.* . . . . . ʒiij.
Myrrhe,
Safran,
Gomme de Lierre,
de Geniévre,
Fleurs de Soufre,
Graine de Kermès, . .
Extrait d'Abſinthe, ... } *aa.* . ʒiij.
Chardon beni,
Trifolium fibrinum,
Gayac,
Rhubarbe,
Mithridate, ...

On pulvériſe ſéparément l'aloès, la myrrhe, le ſafran, les gommes, & la graine de Kermès; on met toutes ces poudres, avec les fleurs de ſoufre, dans un mortier de fer, échauffé avec de l'eau bouillante, dans lequel on a mis les extraits & le mithridate. On pile le tout aſſez long-tems pour former une maſſe exactement mêlée, & l'on ajoute une ſuffiſante quantité d'elixir de proprié-

té ; 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.

Remarques.

Ces pilules different peu des pilules de Staahl ; les extraits qu'on fait entrer dans celles-ci, doivent être tous préparés à l'eau ; l'élixir de propriété, que l'on emploie pour donner la conſiſtance à ces pilules, eſt une teinture qui contient des ſubſtances analogues à celles des pilules : mais l'eſprit de vin de cette teinture s'évapore facilement, & ces pilules durciſſent conſidérablement ; elles n'attirent point l'humidité de l'air auſſi facilement que celles de Staahl, & elles ne ſe délayent point dans l'eſtomach avec la même facilité. C'eſt pourquoi je penſe qu'il vaudroit mieux employer du miel ou du ſirop, en place d'élixir de propriété, pour lier ces pilules.

Pilules Hyſtériques.

℞. Opopanax,		℥j.
Galbanum, Sagapenum,	*aa.*	ʒß.
Myrrhe, Aſſafetida, Caſtor,	*aa.*	ʒiij.
Gomme ammoniac,		ʒß.
Huile de Succin non rectifiée,		ʒj.
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 ammoniac. 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 ces pilules dans un morceau de parchemin, & on les conſerve dans un pot.

Pilules Chalybées.

℞. Limaille de fer préparée, ... ℥j.
Canelle, ... ʒij.
Aloès, ... ℥j.
Sirop d'Armoiſe, ... q. ſ.

On forme du tout une maſſe de pilules comme les précédentes.

Pilules aſtringentes.

℞. Bol d'Arménie préparé,
Terre ſigillée préparée, } *aa.* . . . ℥ij.
Corail rouge préparé,
Racines de Conſoude major, . . . ℥ij.
Tormentille, } *aa.* . . . ʒß.
Biſtorte,
Cachou, ... }
Pierre hématite préparée, } *aa.* . . ℥j.
Sang Dragon, ... }
Maſtich en larmes, ... ʒij.
Extrait d'opium par digeſtion, . . . ʒß.
Sirop de Myrrhe, ... q. ſ.

On forme du tout une maſſe de pilules comme les précédentes.

Pilules de Panacée mercurielle, ou *Grains de Panacée.*

℞. Panacée mercurielle, ... ℥j.
Mie de pain tendre, ... ʒiv.
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.

Pilules, ou *Pierre de Fougere.*

℞. Suc des feuilles & des racines de Fougere mâle, ... ℥iv.
de Baies de Sureau, ... ʒvj.
Vin de Bourgogne, } *aa.* . . . . . ℥iv.
Eau, }
Eau-de-Vie, . . . }
Noix de Ciprès, ... ℥iß.
Pierre hématite préparée, ... ℥j.
Sang dragon, ... ℥iß.
Vitriol de Mars calciné en blancheur, ℥ij.
Gomme Arabique, } *aa.* . . . . . ʒij.
Adragant, }
de Gayac, ... ℥ij.
Succin préparé, . . } *aa.* . . . . . ℥j.
Maſtich en larmes, }

On met dans une terrine de grès, les ſucs dépurés, le vin de Bourgogne, l'eau & l'eau-de-vie, avec toutes les autres ſubſtances réduites en poudre; on fait deſſécher ce mélange au bain-marie, en l'agitant, ſans diſcontinuer, juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance de pilules: alors on

le partage par petites portions de demi once, qu'on enferme dans des morceaux de veſſie en forme de nouets. Ces pilules ſont puiſſamment aſtringentes ; elles ſe donnent depuis un grain juſqu'à quatre dans les écoulemens vénériens.

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 litarge*, 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 Ciprès, du ſuccin, & du maſtich en larmes. Ces trois dernieres ſubſtances ſont, comme on le ſait, des aſtringens doux & balſamiques, qui conviennent très bien dans les cas où l'on adminiſtre ces pilules.

Thériaque céleſte.

℞. Extrait de racines d'angélique, . .
d'ariſtoloche ronde,
Contra-hyerva,
Enula campana,
Gentiane,
Tormentille,
Valériane ſauvag. } *aa.* ʒiij.
Vincetoxicum,
Viperine,
Zedoaire,
Feuilles de Chardon beni,
de petite Centaurée,
de Scordium,

Extrait d'opium par digeſtion, ... ℥j.
Réſine de Chacrille, de Labdanum, } aa. . . . . ʒj.
Stirax calamite, ... ʒiij.
Myrrhe, ... ʒiv.
Galbanum, ... Maſtich en larmes, Opopanax, ... } aa. . . . . ʒij.
Réſine de Gayac, ... ʒj.
Camphre, ... ʒj.
Safran Gatinois, ... ʒj.
Caſtor, ... ʒß.
Baume liquide du Pérou, ... ʒiij.
Huile eſſentielle de Gérofles, de Citrons, de Genievre, de Succin rectifiée, } aa. Gutt. xij.
Poudre de Viperes, . Cinabre d'Antimoine, } aa. . . . . ʒiv.
Sel volatil de corne de Cerf rectifié, de Succin rectifié, . . . } aa. ʒiß.
Ambre gris, ... ʒj.
Huiles eſſentielles, diſtillées enſemble, de Cardamome, Canelle, Cubebes, Macis, Muſcades, } en tout. ʒij.

On pulvériſe chacune ſéparément les réſines de caſcarille, de labdanum, la myrrhe, le maſtich, 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 ſtirax calamite avec le baume du Pérou : on ajoute les extraits qu'on a mêlés enſemble & qu'on a 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 réfroidie on ajoute les huiles eſſentielles. On pile ce mélange fortement juſqu'à ce qu'il ſoit exact : on ramaſſe la maſſe, on l'enveloppe dans des feuilles de parchemin, & on la conſerve dans des pots bien fermés.

Remarques.

Je place ici la thériaque céleſte au rang des pilules, parcequ'en effet c'eſt une maſſe de pilules. Il entre dans ſa compoſition une grande quantité de ſubſtances volatiles qu'on cherche à y conſerver, & que l'on ne met par rapport à cela que lorſque le mélange eſt froid, ce qui donne beaucoup de peine, parceque dans cet état le mélange a une telle ténacité qu'il eſt bien difficile de faire agir le pilon librement. Pluſieurs excellentes Pharmacopées recommandent de ne mettre les ſels volatils que lorſque le mélange eſt réfroidi, mais on peut les ajouter en même tems 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 dégré de chaleur un peu ſupérieur à celui de l'eau bouillante. 2°. Le ſel volatil de corne de cerf ſe ſublime à un dégré

de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante, 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 dégré de chaleur qu'a le mélange lorſqu'on mêle les poudres. Par cette méthode on s'épargne la fatigue de remuer ce mêlange tenace auſſi longtems que par la méthode ordinaire.

Des Pilules purgatives.

Pilules ante-cibum, ou Grains de Vie.

℞. Aloès, ... ℥vj.
Maſtich en larmes, } *aa*. . . . . ℥ij.
Roſes de Provins, }

Avec une ſuffiſante quantité de ſirop d'abſinte, on forme une maſſe que l'on diviſe par pilules du poids de quatre grains.

Pilules aloétiques Emollientes.

℞. Aloès violat, ... ʒvj.
Régliſſe, ... } *aa*. . . . . ʒiij.
Racines de Guimauve, }

Avec une ſuffiſante quantité de ſirop de pommes compoſé, on forme une maſſe de pilules.

Pour préparer l'aloès violat, on fait diſſoudre au bain marie une livre d'aloès dans deux livres de ſuc de violette : on paſſe la ſolution au travers d'un linge ſerré : on fait épaiſſir la liqueur au bain marie, juſqu'en conſiſtance d'extrait un peu ſolide.

Pilules

Pilules mercurielles de Beloſte.

℞. Mercure crud, ... ℥j.
Sucre, ... ℥ij.
Diagrede, } *aa.* . . . . . ℥j.
Jalap, . . }

Avec une ſuffiſante quantité de vin blanc : on forme une maſſe que l'on diviſe par pilules de quatre grains.

Remarques.

Beloſte étoit un Charlatan : en cette qualité il a accrédité ſes pilules au point que de ſon tems, bien des gens croyoient qu'aucune eſpece de maladie ne pouvoit ſe guérir ſans ſon remede. Comme il n'avoit aucunes connoiſſances, ni dans la chymie, ni dans la matiere médicale, ſes pilules étoient toujours 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 que lorſqu'elle eſt dans un état d'extinction parfaite qui avoiſine de près la combinaiſon.

Beloſte 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, il ſe ſépare du mélan-

ge 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 inconvéniens, il ſeroit à ſouhaiter qu'on fît ces pilules de la maniere ſuivante.

Pilules mercurielles de Beloſte, réformées.

℞. Mercure révivifié du Cinabre, . . .		℥j.
Crême de Tartre, ...		℥iv.
Diagrede, Jalap, . .	*aa.*	℥j.

On met dans un mortier de marbre le mercure & la crême de tartre avec un peu de vin ; on triture ce mélange juſqu'à ce que le mercure ſoit parfaitement éteint : ce que l'on reconnoît, lorſqu'en le frottant ſur le dos de la main avec le bout du doigt, il ne paroît aucuns globules de mercure, même à l'aide d'une bonne loupe ; alors on ajoute les poudres, & on les incorpore avec une ſuffiſante quantité de ſirop 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 de diſſoudre le mercure & de former avec lui un ſel neutre particulier qui fait toute la vertu fondante & antivénérienne 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 du vinaigre & du mercure dont je parlerai dans ma chymie. Ces pilules forment un très bon purgatif, elles ont l'avantage de ſe diſſoudre facilement dans l'eſtomach, & 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 tems avec un peu d'eau a pris une très légere couleur griſe, mais qui a diſparu auſſitôt que l'humidité a été évaporée par le ſeul mouvement de la trituration, & le mercure s'eſt raſſemblé en gros globules; le ſucre avoit même ſi peu contracté d'union avec le mercure, qu'il s'eſt ſéparé entiérement par l'addition d'une ſuffiſante quantité d'eau pour diſſoudre le ſucre. La même choſe eſt arrivée en délayant des pilules de Beloſte dans de l'eau, à l'exception d'une très petite quantité qui reſte combinée avec l'acide du vin qu'on emploie pour former ces pilules. Ce qui n'eſt point arrivé lorſque j'ai trituré enſemble un mélange de parties égales de mercure & de 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 vénérienes.

Tout ceci prouve que la couleur griſe que le mercure prend pendant ſon extinction, vient de l'extrême diviſion de ſes parties & d'un commen-

cement de combinaiſon avec la ſubſtance qui ſert à le diviſer.

Autres Pilules mercurielles.

℞.	Scammonée, ...	℥v.
	Aloès, ...	℥j.
	Coloquinte, ...	℥iv.
	Mercure doux, ...	ʒß.
	Crême de Tartre, ...	℥iß.
	Gomme Gutte, ...	ʒß.
	Jalap, ...	℥ij.
	Mirrhe, ...	℥ij.
	Mercure crud, ...	℥vj.
	Baume de Copahu, ...	ʒj.
	Sirop de Nerprun, ...	℔j.

On met dans un mortier de fer le mercure avec la crême de tartre & un peu de ſirop ; on triture ce mélange juſqu'à ce que le mercure ſoit parfaitement éteint : alors on ajoute les poudres & le reſte du ſirop, & on pile le mélange juſqu'à ce qu'il ſoit exact. La quantité de ſirop 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. La doſe de ces pilules eſt depuis trente-ſix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules Angéliques.

℞.	Suc dépuré de Chicorée, Bourrache, Houblon, Fumeterre,	*aa.* . .	℥iv.
	Roſes pâles,	*aa.* . .	℔j.
	Aloès, ...		

On fait diſſoudre l'aloès dans les ſucs dépurés, on coule le mélange 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, ...	℥j.
Trochiſques d'Agaric, ...	ʒß.
Canelle, ...	ʒij.

On mêle ces poudres exactement, & l'on forme une maſſe de pilules comme les précédentes.

Pilules Cochées.

℞. Eſpeces d'Hiera piera, ...		ʒiß.
Trochiſques Alhandal, ...		ʒiij. ʒj.
Diagrede, ...		ʒij.
Racines de Turbith, Stéchas, ...	*aa.* . . .	ʒv.

Avec une ſuffiſante quantité de ſirop de nerprun on forme une maſſe de pilules.

Pilules hydragogues de Bontius.

℞. Aloès ſuccotrin, . . Gomme gutte, Gomme ammoniac,	*aa.* . . .	ʒj.

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 manipu-

lation 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.

Pilules ou *Extrait de Rudius.*

℞. Chair de Coloquinte, ...		ʒvj.
Agaric, ...		
Scammonée,	*aa.* . . .	ʒiv.
Racines d'Hellébore noir,		
de Jalap, ...		
Aloès, ...		ʒj.
Canelle,		
Macis,	*aa.*	℈ij.
Gérofles,		
Eſprit de Vin, ...		℔j.

On met dans un matras la coloquinte, l'agaric, les racines d'hellébore, le jalap & les aromates : on verſe par deſſus l'eſprit-de-vin : on bouche le matras avec un morceau de veſſie mouillée : on fait digérer ce mélange pendant quatre ou cinq jours à une douce chaleur ; au bout de ce tems on paſſe avec expreſſion : on met la liqueur dans le matras avec l'aloès & la ſcammonée pulvériſés groſſiérement ; on fait digérer de nouveau juſqu'à ce que

l'aloès 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 deſſecher à l'air libre juſqu'à ce qu'elle ait la conſiſtance de pilules.

Remarques.

Nous avons recommandé de ne mettre l'aloès & la ſcammonée qu'après que l'eſprit de vin s'eſt chargé des parties extractives des autres ſubſtances. Si on mettoit ces ſucs gommeux réſineux en même tems que les autres ingrédiens, 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 inconvéniens 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 miéleux des autres ingrédiens, d'autant plus qu'ils n'y entrent qu'en très petite quantité.

Des Trochiſques.

Les trochiſques ſont des médicamens 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 emploie rarement les miels ou les ſirops pour leurs excipiens, parceque ces matieres ne ſe deſſechent pas aſſez promptement, ni aſſez complettement; ce ſont au contraire des mucilages, des ſucs, &c. faciles à ſe deſſecher entierement, 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 piramides triangulaires, en cubes, en pain de ſucre: en grains d'avoine, en triangle, &c.

Les anciens ont donné différens 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, parceque les recettes de ceux qui ſont d'uſage, ſont décrites dans tous les Diſpenſaires.

Les trochiſques ont été inventés afin de pouvoir conſerver longtems 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 longtems. 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 altérans & purgatifs.

Des Trochiſques altérans.

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 Meque dans l'eſprit-de-vin.

Remarques.

Les trochiſques de ſcille ne ſont guere employés que dans la thériaque ; on devroit plutôt les appeller trochiſques d'orobe, car il 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 employer 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 Lemery.

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 pour celles 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, luiſans, pour augmenter leurs vertus & 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 ſecher, & on les enduit de pluſieurs couches de diſſolution de baume de la Mecque, faite dans l'eſprit de vin; on les fait ſecher de nouveau, & on les conſerve pour l'uſage. Ces trochiſques entrent dans la thériaque.

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, parceque les anciens penſoient que quoiqu'elles fuſſent mortes, elles conſervoient leur venin: mais le poiſon de la vipere ne réſide que dans un ſuc jaune, renfermé dans de petites véſicules, qui ſe trouvent placées aux racines de leurs dents qui ſont fort aigües; 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 vénimeux. 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 quelques parties 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 vipere, 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,	*aa.*	℥j.
Calamus aromaticus, ...		℥ix.
Bdellium, ... Spicanard, Caſſia lignea, Souchet rond, Baies de Geniévre,	*aa.*	℥iij.
Térébenthine de Chio, ...		℥iij.
Myrrhe, Squenanthe,	*aa.*	℥iß.
Canelle, ...		℥ß.
Bois d'Aloès, ...		℥iiß.
Safran, ...		℥j.
Miel de Narbonne écumé, ...		℥ß.
Vin d'Eſpagne, ...		q. ſ.

On fait liquéfier enſemble dans un mortier de fer chauffé avec de l'eau bouillante, 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 mélange ſoit exact : on en forme des trochiſques, & on les fait ſecher.

Ces trochiſques ne ſont point d'uſage ; je n'en ai rapporté ici la recette, que parcequ'ils entrent dans le Mithridate.

Trochiſques d'Hedicroi.

℞. Marum, ... }
Marjolaine, }
Racines d'Azarum, } *aa.* . . . . . ℥ij.
Bois d'Aloès, . . }

Myrrhe, . . . }
Malabatrum, }
Safran, } *aa.* . . . . . ℥vj.
Spicanard, }
Caſſia lignea, }

Squenanthe, ... }
Calamus aromaticus, }
Rapontic, }
Bois de Baume, } *aa.* . . . . . ℥iij.
Baume de la Mecque, }
Canelle, }
Coſtus Arabique, . . }

Amomum racemoſum, ... ℥iß.
Maſtich en larmes, ... ℥j.
Vin d'Eſpagne, ... q. ſ.

On forme du tout des trochiſques comme les précédens ; & lorſqu'ils ſont ſecs, on les enduit avec une diſſolution de baume de la Mecque, faite dans l'eſprit de vin : ces trochiſques entrent

dans la thériaque, & ne ſont point d'uſage autrement.

Trochiſques de Karabé.

℞. Succin préparé, ... ℥j.
Oliban,
Safran, } *aa.* . . . . . ʒij.
Opium,
Corne de cerf calcinée en blancheur, ... }
Gomme Arabique,
Adragant,
Lacque en grains, prép.
Suc d'Acacia, } *aa.* ʒij. ℈ij.
d'Hypociſtis,
Balauſtes,
Maſtich en larmes,
Corail rouge préparé,
Semences de pavot blanc, . . }

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de ſemence de pſillium préparé avec une infuſion de plantain, on forme une maſſe que l'on diviſe en trochiſques, en forme de pyramides triangulaires: on les fait ſécher & on les conſerve dans une bouteille.

Trochiſques de Myrrhe.

℞. Myrrhe, ... ʒß.
Lupins, ... ℥j.
Feuilles de Rue, ... }
Menthaſtrum,
Pouliot,
Racines de Garence, } *aa.* ʒij.
Valeriane,
Semences de Perſil de Macédoine, }

Asſafétida,
Sagapenum, } *aa.* . . . . . ʒj.
Opopanax,
Camphre, ... }
Safran, } *aa.* . . . . ϑj.
Huile de Succin fétide, }

Avec une ſuffiſante quantité de ſuc d'armoiſe on forme une maſſe que l'on diviſe par trochiſques en forme de pyramides triangulaires.

Trochiſques d'Alkekenge.

℞. Pulpe de fruits d'Alkekenge, ... ℥ij.
Gomme Arabique, ... }
Adragant, }
Extrait de Réglisſe, } *aa.* . . ℥ß.
Amandes ameres écorcées, }
Semences de Pavot blanc, }
Semences d'Ache, } *aa.* . . . . . ʒij.
Succin préparé, . }
Opium, ... ʒj.
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 ſemences de pavot blanc, d'ache, & les amandes ameres, pour en former une pâte : on la mêle avec la pulpe précédente : on ajoute les autres ſubſtances réduites en 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 ſeche promptement. Alors on la réduit en poudre fine, on la paſſe au travers

d'un tamis de ſoie ; on l'humecte 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 ſeche, afin de pulvériſer 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 dégouteroient les malades.

Trochiſques de Blanc Rhaſis.

℞. Blanc de Ceruſe, ...		ʒx.
Sarcocolle, ...		ʒiij.
Amidon, ...		ʒij.
Gomme Arabique, Adragant,	*aa.*	ʒj.
Camphre, ...		ʒß.

On pulvériſe la céruſe comme nous l'avons dit (1) ; 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

(1) Pag. 181.

forme de grains d'avoine. Ces trochiſques ne s'emploient jamais pour l'intérieur ; on les fait entrer dans des collyres & dans des injections : on ajoute de l'opium à ces trochiſques lorſque le Médecin le preſcrit.

Trochiſques hyſtériques.

℞. Aſſafétida, Galbanum, *aa*. . . . . ʒiiß.
Myrrhe, ... ʒij.
Caſtor, ... ʒiß.
Racines d'Azarum, ...
Ariſtoloche ronde,
Feuilles de Sabine,
Cataire,
Matricaire, . . . *aa*. . ʒj.
Dictame, ... ʒß.

Avec une ſuffiſante quantité de ſuc de Rue, on forme une maſſe que l'on diviſe par trochiſques en pyramides triangulaires.

Trochiſques Scarotiques.

℞. Sublimé-corroſif, ... ʒj.
Amidon, ... ʒij.

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.

Trochiſques

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 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 deſſechée & 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, & d'ailleurs on la 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.

Trochiſques de Cachou, ou *Cachou à la Réglisſe.*

℞. Cachou, ... ℥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 légerement 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'au-

(1) De celui qu'on tire de la premiere infuſion de cette racine.

tre en poudre fine ; on forme une pâte ferme avec une ſuffiſante quantité de mucilage, & on la pile juſqu'à ce que le mélange ſoit exact : alors on diviſe cette maſſe en petits trochiſques, comme des grains d'avoine ; on les fait ſécher, & on les conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

Remarques.

Quelques Artiſtes ſont dans l'uſage de rouler ces trochiſques en ſe graiſſant les mains avec un peu d'huile de been ou d'amandes douces, afin de les empêcher de s'attacher : mais c'eſt une très mauvaiſe méthode, parcequ'il reſte ſur les grains une petite pellicule d'huile, qui rancit quelque tems après que ces trochiſques ſont formés ; ce qui leur communique une odeur & une ſaveur très déſagréables qu'il eſt bon d'éviter, parceque ces trochiſques ſont faits pour être agréables ; il vaut mieux employer un peu d'eau qui n'entraine avec elle aucun inconvénient, & qui eſt tout auſſi commode que l'huile.

Cachou à la Violette.

℞. Cachou, ... ℥ij.
Extrait de Réglisſe, } aa. . . . . ʒiß.
Iris de Florence, . }
Sucre, ... ℥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 précédens. L'iris de Florence donne à ces trochiſques l'odeur de violette.

Cachou ſans odeur.

℞. Cachou, ... ℥iij.
Sucre, ... ℥xij.

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau, on forme des trochiſques comme les précédens.

Cachou à l'Ambre gris.

℞. Cachou, ... ℥iiß.
Sucre, ... ℥xij.
Ambre gris, ... 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 lui donner plus d'odeur, & communément on prend cette derniere odeur pour celle de l'ambre; cependant l'ambre gris n'a qu'une odeur douce & agréable, & abſolument différente de celle du muſc.

Cachou à la fleur d'Orange.

℞. Cachou, ... ℥iij.
Sucre, ... ℥xiv.
Huile eſſentielle de fleurs d'Orange, gutt. vj.

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau de fleurs d'Orange, on forme des trochiſques comme les précédens.

Cachou à la Canelle.

℞.	Cachou, ...	℥iij.
	Sucre, ...	℥xiv.
	Canelle, ...	℥ß.
	Huile eſſentielle de Canelle, . .	Gutt. v.

On forme des trochiſques comme les précédens avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, préparé avec de l'eau de canelle.

Des Trochiſques purgatifs.

Trochiſques d'Agaric.

℞.	Agaric, ...	℥iv.
	Gingembre, ...	℥ß.

On fait infuſer le gingembre concaſſé dans deux onces d'eau de canelle, 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.

Remarques.

Quelques Pharmacopées preſcrivent de faire infuſer le gingembre dans du vin blanc ; mais nous croyons que l'eau de canelle mérite la préférence, parcequ'elle corrige mieux la ſaveur déſagréable de l'agaric.

Le gingembre paſſe pour être le correctif de

l'agaric. Les Droguiſtes ſont dans l'uſage de le ſupprimer, parceque ſon infuſion altere la blancheur de l'agaric ; pluſieurs d'entre eux font des trochiſques avec la racine de brionne, afin de les avoir plus blancs, & ils les débitent pour des trochiſques d'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 Lemery dans ſa Pharmacopée, pag. 387.

L'agaric eſt une ſubſtance fongueuſe, 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 groſſierement pulvériſées ; & comme cette ſubſtance eſt fort legere, 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.

Remarques.

Les Anciens preſcrivent, pour préparer les trochiſques alhandal, de piler la coloquinte entiere avec le mucilage, de faire ſécher le mélange, de le réduire en poudre, & de répéter la même opération encore trois ou quatre fois : nous avons déja rapporté 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 ; 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, parcequ'il faut piler la maſſe après qu'elle eſt ſéchée pour la réduire en poudre fine. Elle laiſſe diſſiper une égale quantité de poudre, qui n'eſt pas moins déſagréable, que lorſqu'on la pulvériſe à ſec pour la premiere fois : d'ailleurs cette ſubſtance ne laiſſe pas des âcretés dans la gorge, comme la plupart des purgatifs réſineux.

(1) Pag. 160.

MÉDICAMENS EXTERNES.

On nomme *Médicamens externes* 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, quoique appliqués également à l'extérieur, ſont faits pour porter à l'intérieur leurs vertus, & y opérer quelques changemens ſenſibles : ces derniers ne ſont pas d'un uſage auſſi fréquent que les précédens.

Les médicamens 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 & huileux ; les uns ſont liquides, les autres ſont mous ; & enfin il y en a qui ont une conſiſtance très ferme. L'ordre dans lequel on peut parler de ces divers médicamens, 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 médicamens magiſtraux.

Des Huiles par infuſion & par décoction.

Les huiles qui nous occupent ſont des infuſions & des décoctions de végétaux & d'animaux, faites dans l'huile d'olive.

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 vé-

gétaux, 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 ingrédiens, eſt appliquable à la préparation de ces huiles; elles ſont aſſujetties aux mêmes loix; elles doivent ſe faire avec les mêmes précautions.

Parmi le grand nombre des huiles que l'on a coutume de préparer dans la Pharmacie, il s'en trouve pluſieurs qui paroiſſent n'avoir d'autre vertu que celle de l'huile même, parceque les 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'olive. Quelques végétaux, comme les lys, 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 rapporté notre ſentiment (1) 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 beau-

(1) Pag. 310.

coup 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.

Huile Roſat.

℞. Roſes de Provins récentes, ... ℔j.
Huile d'Olive, ... ℔iv.

On contuſe groſſierement les roſes rouges dans un mortier de marbre avec un pilon de bois ; on les met dans un vaiſſeau convenable avec l'huile d'olive : on expoſe ce mélange au ſoleil ou à la chaleur du bain-marie, pendant deux ou trois jours ; alors on paſſe avec forte expreſſion. On ajoute à l'huile une pareille quantité de fleurs ; on fait infuſer de nouveau, comme la premiere fois ; on fait chauffer le mélange au bain-marie, pour faire diſſiper la plus grande partie de l'humidité ; on paſſe avec expreſſion : 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 Milpertuis.
De Lys.
De Violettes.
De Genêt.

Et généralement toutes les huiles des plantes inodores, qui ne fourniſſent pas plus de principes dans l'huile, que les matieres dont nous parlons.

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'olive ne ſe charge, ni de l'odeur, ni de la couleur des roſes, parceque leurs principes ne ſont point analogues à l'huile. La plupart des Pharmacopées preſcrivent de faire ſucceſſivement trois & même quatre infuſions de roſes rouges dans la même huile; mais il paroît qu'elles ſont aſſez inutiles, puiſque l'huile d'olive 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 racine d'orcanette, eſpece de bugloſſe 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 a cette propriété. Pour colorer les huiles par ſon moyen, on les fait chauffer médiocrement dans une baſſine, & l'on met ſur chaque livre, environ une demi once de l'é-

corce 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 mil-pertuis, parceque les fleurs de cette plante ne communiquent rien à l'huile d'olive, 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 principe 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 tems.

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'olive, & lui communique une odeur fort agréable.

Les lys blancs & jaunes ne colorent point l'huile d'olive, & ne lui communiquent aucune odeur, parceque leurs huiles eſſentielles ſont trop tenaces & 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'olive, vient particulierement 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 leger degré de fermentation ; elles ſe

réduiſent en des eſpeces de veſſies ; elles viennent nâger & 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 tems.

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'olive.

Huiles de Tubéreuſe, & de Jaſmin.

Pour faire ces huiles on procede de la même maniere que nous venons de le dire pour l'huile roſat ; mais on ne fait point chauffer le mélange au bain-marie, ni pour faire l'infuſion, ni pour en faire diſſiper l'humidité. On fait infuſer le mélange au ſoleil dans un vaiſſeau clos, pendant douze ou quinze jours ; au bout duquel tems on le paſſe avec expreſſion : on laiſſe dépurer l'huile au ſoleil, & on la ſépare de ſes fécès & 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 béen en place d'huile d'olive; ce qui vaut mieux, parcequ'elle eſt infiniment moins ſujette à rancir.

Pluſieurs Auteurs recommandent, pour la préparation des huiles en général, de faire bouillir les plantes dans l'huile, juſqu'à ce qu'elles ſoient entierement privées d'humidité, & même frittes & ſéchées par l'huile; ce qu'ils reconnoiſſent, lorſqu'en en jettant un peu dans le feu, elles s'enflamment ſans petiller. 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 Diſtillateurs d'eau-forte qui préparent les huiles pour les Droguiſtes, parcequ'elle eſt plus 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. Ellle eſt, pour l'ordinaire, plus fluide, plus tranſparente, moins facile à ſe figer, & elle ran-

(1) Silvius, pag. 250 & 260.

cit bien plus promptement ; tous ces phénomenes nous indiquent qu'elle a reçu quelques altérations.

Huile de Camomille.

℞. Fleurs de Camomille romaine séchées, ℥viij.
Huile d'Olive, ... ℔iv.

On prend les fleurs de camomille récemment séchées ; on les met dans une cruche de grès : on verse par-dessus l'huile d'olive que l'on a fait tiédir ; on bouche la cruche avec du liege ; on laisse le mélange en digestion au soleil pendant six semaines, ou au bain-marie pendant deux ou trois jours : alors 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 suivans.

De Fleurs de Mélilot.
de Sureau.
De Marjolaine.
D'Absinthe.
D'Abrotanum.
De Menthe.
D'Aneth.
De Rue.
De Mirthe.

Et généralement toutes les huiles des fleurs & des plantes odorantes, qui ne perdent que peu ou point du tout de leur odeur pendant l'exsiccation.

Remarques.

Plusieurs Pharmacopées recommandent d'employer les fleurs & les 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 tems, 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, parcequ'elles contiennent moins de fécès.

Tous les végétaux que nous recommandons de traiter avec l'huile d'olive, comme les fleurs de camomille, fourniſſent dans cette même huile leur odeur & leur couleur, parcequ'ils contiennent des huiles eſſentielles & des réſines colorantes. Les fleurs de camomille & de ſureau ne fourniſſent preſque que de l'huile eſſentielle, elles changent la couleur de l'huile d'olive en un petit verd aſſez brillant, mais les autres fourniſſenr 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 de la même huile. On s'évite par là la peine de ces doubles infuſions, parceque ſouvent on ne peut ſe procurer les fleurs fraîches à l'inſtant qu'on en a beſoin pour la ſeconde infuſion.

La chaleur qu'on donne à l'huile d'olive 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 hui-

les en y mêlant après qu'elles ſont préparées quelques gouttes d'huile eſſentielle des mêmes plantes.

Huile de Morelle.

℞ Morelle récente & en fruits, } *aa.* . . ℔iv.
Huile d'Olive, ... }

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'olive : on place le vaiſſeau ſur les cendres chaudes, & l'on fait évaporer une grande partie de l'humidité : on paſſe le mélange au travers d'un linge en exprimant bien le marc ; on met dépoſer l'huile dans une bouteille & on la tire au clair pour la ſéparer de ſes fécès.

On prépare de la même maniere les huiles des plantes ſuivantes.

De Stramonium.	De Cigüe.
De Pomme d'amour.	De Nicotiane.
De Juſquiame.	De Pomme de merveille.

Et de toutes les plantes aqueuſes qui ne fourniſſent point d'huile eſſentielle par la diſtillation ordinaire ; & qui contiennent beaucoup de principes réſineux colorans, comme les plantes que nous citons pour exemple.

REMARQUES.

Nous recommandons de faire ces huiles par coction & ſur-le champ, parceque les plantes avec leſquelles on les prépare, contiennent une grande quantité

quantité d'humidité, elles moiſiroient, & elles feroient rancir l'huile ſi on les préparoit par infuſion comme les précédentes. Toutes ces plantes communiquent à l'huile une couleur verte plus ou moins foncée, parcequ'elles contiennent toutes une réſine verte qui ſe diſſout dans l'huile.

M. Rouelle prétend que cette partie colorante eſt une fécule : mais il paroît qu'il n'a 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 inſeré ce Tableau à la ſuite de la traduction de la Pyritologie de Henckel, dans le Traité intitulé : *Flora ſaturniſans*, pag. 159. Ce n'eſt qu'un extrait de l'excellent Traité de Boerrhave ſur le regne végétal ; mais le Rédacteur, qui, vraiſemblablement eſt un Diſciple de M. Rouelle, en 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 Boerrhave ; mais on a ſupprimé des choſes eſſentielles, & on les a remplacées par des erreurs qu'on auroit tort d'attribuer au célebre Boerrhave.

Le Rédacteur des Leçons de M. Rouelle, dit, pag. 160 : » Nous croyons devoir faire remarquer, » au ſujet des gommes & des réſines, que les an- » ciens Chymiſtes, peu inſtruits des véritables ca- » racteres qui les diſtinguent, les ont confondues, » & ont donné le nom de *gommes* à de véritables

» réſines, telles que la gomme lacque, 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 con-
» fondent ces ſubſtances avec les gommes, mal-
» gré leur inflammabilité & leur inſolubilité dans
» l'eau. « M. Rouelle & ſon Diſciple ſe trompent manifeſtement. Tout homme un peu initié dans la Pharmacie, ſait que la gomme lacque & 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 lacque en grains y fournit une teinture rouge, qu'on peut aviver par le moyen des acides. Dans le même Ouvrage, pag. 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, parcequ'elles m'éloigneroient trop de mon ſujet.

Les fécules des plantes, auxquelles M. Rouelle attribue la propriété de colorer les huiles & les graiſſes, ſont inſolubles dans l'huile. 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 de l'eſprit de vin, & ſur celles que j'ai préparées avec de l'æther, 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 tems.

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'olive, qui devient plus ou moins verte ſur-le-champ. La matiere mucilagineuſe & le parenchime ſe précipitent comme dans les opérations précédentes.

Huile d'Iris.

℞.	Racines récentes de glayeul, ...	℔j.
	Huile d'Olive, ...	℔ij.
	Fleurs de Glayeul, ...	℔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 glayeul. On fait digérer de nouveau ſur les cendres chaudes pendant douze heures; on fait diſſiper la plus grande partie de l'humidité ſur un feu doux; on paſſe l'huile avec expreſſion; on la laiſſe dépu-

rer ; on la décante, & on la conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Huile de Maſtich.

℞. Maſtich en larmes, ... ℥vj.
Huile d'Olive, ... ℔iß.

On fait tiédir l'huile dans une baſſine ; on ajoute le maſtich en larmes, réduit en poudre groſſiere ; on remue ce mélange, & on le fait chauffer légérement juſqu'à ce que le maſtich ſoit diſſous ; on laiſſe réfroidir 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'aloès, la coloquinte, la ſcammonée, &c. ; on les appliquoit ſur la région du bas ventre, à deſſein de purger ; mais on a ſupprimé ces médicamens de la Pharmacie, parcequ'on s'eſt apperçu qu'ils ne purgeoient pas conſtamment, & que d'ailleurs les ſubſtances âcres qu'ils contiennent, occaſionnoient des rougeurs & des inflammations douloureuſes à l'extérieur.

Huile de Vers.

℞. Vers de terre vivans, Huile d'Olive, } *aa.* . . . . . ℔iv.
Vin blanc, ... ℥viij.

On met les vers de terre dans l'eau, & on les y laiſſe ſe dégorger pendant dix ou douze heures : enſuite on les lave dans pluſieurs eaux tiédes, & 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 fécès en la verſant par inclination ; on la conſerve dans des bouteilles qu'on bouche bien.

On prépare de la même maniere les huiles

De Lezards verds. De Grenouille, &c.
De Crapaud.

Huile de Scarabés.

℞. Scarabés, ... ℔ß.
Huile de Laurier, ... ℔j.

On choiſit des ſcarabés noirs qui ſe tiennent dans le fumier, & qui ſe nourriſſent d'excrémens ; on les écraſe groſſierement ; on les fait infuſer dans l'huile de laurier pendant quelques jours : enſuite on fait chauffer le mélange à 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.

Huile de Fourmis.

℞. Fourmis de bois, ... ℥viij.
Huile d'Olive, ... ℔j.

On met les fourmis dans l'huile qu'on a fait

tiédir ; on conserve ce mélange pendant huit ou dix jours dans un vase clos, exposé au soleil, au bout duquel tems 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.

Huile de Scorpions.

℞.	Scorpions, ...	N°. C.
	Huile d'Olive, ...	℔ij.

Cette huile se prépare comme la précédente.

Des Huiles composées.

Huile de mucilage.

℞.	Racines récentes de Guimauve, . . .	℔j.
	Semences de Fenugrec, Lin, } *aa.*	℔ß.
	Eau bouillante, ...	q. s.
	Huile d'Olive, ...	℔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 fenugrec ; on a soin d'agiter le mélange de tems-en-tems avec une spatule de bois ; ensuite on coule la liqueur avec expression, & on la met dans une bassine avec l'huile d'olive ; on place le vaisseau sur un feu doux, & l'on fait évaporer presque toute l'humidité. On passe l'huile sans expression, & on la dépure comme les précédentes.

REMARQUES.

Cette huile a une couleur jaune, ſafranée, qui lui vient de la ſubſtance réſineuſe du fenugrec 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 trop faire deſſécher : on laiſſe bien dépoſer cette huile avant de s'en ſervir.

Les mucilages de graine de lin & de guimauve ne fourniſſent rien dans l'huile d'olive. 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'olive, & qu'on fît infuſer ce mélange à chaud ſur de la graine de fenugrec concaſſée : ces huiles ſe chargeroient d'une plus grande quantité de principes réſineux & huileux de cette ſemence, dans laquelle réſide la plus grande vertu de cette huile de mucilage.

Huile de petits Chiens.

℞. Des petits Chiens récemment nés, . n°. vj.
Huile d'Olive, ... ℔vj.
Vin blanc, ... ℥viij.

On prend des petits chiens récemment nés ; on les coupe par morceaux ; on les met dans une baſſine avec l'huile & le vin ; on les fait cuire à petit

feu juſqu'à ce qu'il ſoient frits, en ayant ſoin d'agiter le mélange avec une ſpatule de bois, afin que les petits chiens ne s'attachent pas au fond du vaiſſeau ; on paſſe avec expreſſion, & on verſe l'huile, tandis qu'elle eſt chaude, ſur les plantes ſuivantes, ſéchées & coupées groſſierement, qu'on a miſes dans une cruche.

Sommités d'Origan,
Serpolet,
Pouliot,
Milpertuis,
Marjolaine, } *aa.* . . . ℥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.

Huile de Caſtor.

℞. Caſtor, ... ℥ij.
Vin rouge, ... ℥iij.
Huile d'Olive, ... ℥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'olive & le vin ; on couvre le vaiſſeau ; on fait digérer le mélange au bain-marie pendant vingt-quatre heures, en l'agitant de tems-en-tems : alors on fait évaporer l'humidité au même degré de chaleur ; on paſſe l'huile avec expreſſion ; 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.

Baume tranquille.

℞. Feuilles de Stramonium, Morelle, Phytolacca, Belladona, Mandragore, Nicotiane, Juſquiame, Pavot blanc, noir, *aa.* . . . ℥iv.
Perſicaire, ... ℥j.
Crapauds, ... n°.v.
Huile d'Olive, ... ℔vj.

On nettoie & l'on coupe toutes ces plantes ; on les met dans une baſſine avec les crapauds entiers & vivans, & l'huile d'olive ; on fait cuire ce mélange à petit feu, en le remuant de tems en tems 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 fécès ; on la fait chauffer légérement, & on la verſe dans une cruche, dans laquelle on a mis les plantes aromatiques récentes ſuivantes, nétoyées & coupées groſſierement :

Feuilles de Romarin, . . .
Sauge,
Grande Abſinthe,
Petite Abſinthe,
Hyſoppe,
Thim,
Marjolaine,
Coq de Jardin,
Menthe,
Fleurs de Lavande,
Sureau,
Milpertuis, . . .
} *aa.* . . . ℥j.

On agite ce mélange avec une ſpatule, afin de faire baigner les plantes dans l'huile; on bouche la cruche avec du liege; on l'expoſe au ſoleil pendant quinze jours, ou au bain-marie pendant dix ou douze heures. Lorſque l'huile eſt à demi refroidie on la paſſe avec expreſſion; on la laiſſe dépoſer pendant pluſieurs jours; on la tire par inclination, & on la conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

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 d'eſſentiel 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 entierement 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 tems 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 tems après qu'elle eſt réfroidie. Ces phénomenes prouvent que cette matiere gommeuſe eſt ſi bien combinée avec les matieres réſineuſes, qu'elle devient par-là diſſoluble dans l'huile; cette 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 entierement, 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 ſulphureux détruit les couleurs. On eſt d'autant plus en droit de ſoupçonner que les choſes ſe paſſent ainſi que j'ai remarqué, que l'a-

cide de l'huile venant à ſe développer dans le tems qu'elles ranciſſent, ſe réduit en vapeurs inſenſibles, qui détruiſent la couleur des papiers rouges & bleues, 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 fraicheur, parceque lorſqu'elles ſont fanées, elles ne fourniſſent pas, à beaucoup près, autant de couleur. Il paroît que cela vient d'une cauſe à peu près ſemblable à celle dont nous venons de parler.

Dans le tems que les plantes ſe fanent, elles ſoufrent 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 cèt état, elles acquierent de nouveau la propriété de colorer les huiles comme auparavant, parcequ'apparamment 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.

Les Diſtillateurs d'eau-forte, qui préparent ce baume pour les Droguiſtes, 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. On le fait ſouvent entrer dans des lavemens calmans & adouciſſans : quelques Praticiens le font même prendre intérieurement avec beaucoup de ſuccès ; 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 Meque, 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 volontiers par le nom de baume, un médicament précieux, & qui a de grandes vertus.

On a donné par la ſuite le même nom à des mé-

dicamens 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 tems, on n'a point eu d'égard à la conſiſtance des médicamens, 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 onguens, 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 onguens proprement dits; quelques-uns cependant ne ſont compoſés que de cire blanche ou d'huile épaiſſe de muſcade qu'on a mêlée avec des huiles eſſentielles; quelquefois ce ſont des graiſſes animales qu'on emploie pour excipiens 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 odorans, & ne s'emploient que comme parfums. On les enferme dans

des boetes d'ivoire on d'argent, & ou 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.

D'après 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 onguens ; mais comme toutes ces choses sont arbitraires, j'ai cru devoir les placer avec les médicamens auxquels ils ont plus de rapport.

Baume Oppodeldoc.

℞. Racines seches de Guimauve, . . .
de Consoude,
Gentiane,
Aristoloche rond.
Angélique, . . } *aa.* ʒvj.

Sommités fleuries, de Sauge,
Fleurs de Lavande,
Baies de Genièvre, ... } *aa.* . . ʒj.

Castor pulvérisé,
Camphre, . . . } *aa.* . . . . . ʒij.

Feuilles récentes de Sanicle, . . .
de Pieds de Lion,
Pilosselle,
Langue de Serpent, . . .
Pervenche, } *aa.* ʒiiß.
Romarin, ... ʒj.

Semences de Cumin, ... ʒiv.

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, ... ℥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 tems 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.

Baume de Vie d'Hoffmann.

℞. Huile eſſentielle de Lavande, Marjolaine, Gérofles, Macis, Canelle, Citron, Rue, *aa.* . . ʒj.
de Succin rectifiée, Ambre gris, ... *aa.* . . . ʒß.
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

filtre ce baume, & on le conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Baume verd de Metz, ou *de Feuillet.*

℞. Verd de Gris,		℥iij.
Vitriol blanc,		℥iß.
Huile de Lin, d'Olive,	*aa.*	℥vj.
de Laurier,		℥j.
Térébenthine,		℥ij.
Aloès,		℥ij.
Huile essentielle de Geniévre,		℥ß.
de Gérofles,		℥j.

On triture ensemble dans un mortier le verd de gris, l'aloès, & le vitriol réduits en poudre fine, avec un peu d'huile de lin ; lorsque ces poudres sont suffisamment délayées, on ajoute le reste de l'huile de lin, les autres huiles & la térébenthine : on fait chauffer ce mélange légerement en posant le cul du mortier sur un peu de cendre chaude. Lorsque ce mélange est exact, on le met dans une bouteille, & l'on 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'aloès, qui ne se dissout point non plus ; il n'y a que la partie gommeuse de cette substance qui reste bien combinée avec ces huiles : le verd de gris se dissout en grande partie, il communique une belle couleur verte à ce baume, qui n'est d'usage que pour l'extérieur, & pour ronger les mauvaises chairs.

Le rédacteur des leçons de M. Rouelle, & M. Rouelle lui-même paroiſſent peu inſtruits ſur la nature des ſubſtances qui compoſent l'aloès, puiſqu'ils diſent (1) que la teinture d'aloès préparée avec l'eſprit-de-vin ne laiſſe point précipiter de réſine lorſqu'on la mêle avec de l'eau ; ce qui eſt faux. 1°. Cette teinture blanchit ſur-le-champ, lorſqu'on la mêle avec de l'eau : 2°. il s'en précipite dans l'eſpace de pluſieurs jours une réſine qui n'eſt plus diſſoluble dans l'eau, après qu'elle a été deſſechée. Voyez ce que j'ai dit au ſujet de l'aloès ſur les précautions qu'il convient de prendre en le purifiant pour en préparer l'extrait, afin d'empêcher que la réſine s'en ſépare, pag. 268.

Baume Nerval.

℞. Huile de Palme, épaiſſe de Muſcades, Moelle de Cerf, de Bœuf, ... *aa.* . . ℥ij.

Graiſſe de Viperes, d'Ours, de Blaireau, *aa.* ..... ℥ß.

Huile eſſentielle de Lavande, Menthe, Romarin, Sauge, Thym, Gérofles, *aa.* . ℨß.

Camphre, ... ℥j.

Baume ſec du Pérou, ... ℥ß.

Eſprit de Vin, ... ℥j.

(1) Page 167 de l'Extrait de l'analyſe végétale, déja citée dans cet Ouvrage, page 609.

On fait liquéfier enſemble l'huile de palme, l'huile de muſcade, les moelles & les graiſſes animales : on les coule dans une bouteille de large ouverture : on ajoute les huiles eſſentielles & le baume du Pérou que l'on a 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.

Baume Acouſtique.

℞. Huile de Rue par infuſion, ... ℥ß.
Baume tranquille, ... ʒij.
de Soufre térébenthiné, . . Gutt. x.
Teinture d'Aſſafétida, d'Ambre gris, Caſtor, *aa.* . . 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 qui bouche bien.

Baume Vulnéraire.

℞. Feuilles récentes de grand Plantain, de Plantain long, d'Orpin, Bugle, Brunelle, Conſoude major, Sanicle, Langue de Serpent, Véronique, Abſinthe major, Herbe Robert, *aa.* ℥ij.

Feuilles récentes de Millefeuilles,
Piloſelle,
Sommités de petite Centaurée,
Lierre terreſtre,
Quinte feuille,
Fleurs d'Hypericum, ... } *aa.* ℥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, } *aa.* . . . . . ℥viij.
Huile roſat, ... ℔iiß.

On fait macérer ce mélange 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 mélange pour diſſoudre ſeulement la térébenthine, on conſerve ce baume 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-tems 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-tems à ſe dépurer.

Baume Hypnotique.

℞. Huile épaiſſe de Muſcade, ... ʒij.
d'Olive, ... ʒvj.
exprimée des ſemences de Juſquiame, Pavot blanc, *aa.* . ʒj.
de Benjoin ſeconde (1),
Camphre, ...

On fait liquéfier toutes ces ſubſtances au bain marie dans un vaiſſeau clos, juſqu'à ce que le camphre ſoit diſſous : alors on met dans un mortier de marbre

Extrait d'Opium, ... ʒiſs.

On le délaye avec environ trois gros de vin d'Eſpagne, on ajoute

Onguent populeum, ... ʒj.
Moelle de Cerf, ... ʒiij.
Safran, ... ʒiſs.

On mêle toutes ces ſubſtances exactement, & l'on ajoute le premier mélange, on agite le tout juſqu'à ce que le baume ſoit bien mêlé, on le conſerve dans une bouteille de large ouverture & qu'on bouche bien.

(1) De celle qui paſſe la ſeconde pendant l'analyſe de cette Réſine.

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 pas d'autres vertus que l'huile d'olive : nous les ſupprimons & nous les remplaçons par de l'huile d'olive.

Baume hyſtérique.

℞. Bitume de Judée, Aloès, Galbanum, Labdanum, *aa.* . . . . . ℥j.
Aſſafétida, ... ℈j.
Caſtor, Opium, *aa.* . . . . . ʒß.

On ramolit toutes ces ſubſtances dans un mortier qu'on a fait un peu chauffer, on délaye enſuite ce mélange avec

Huile eſſentielle d'Abſinthe, de Sabine, Tanéſie, de Pétrole, de Jayet, *aa.* Gutt. xij.
de Succin, Eſſentielle de Rue, *aa.* . . Gutt. x.
Epaiſſe de Muſcade, ... ℈ij.

On pile le tout dans un mortier juſqu'à ce que le mélange ſoit exact : on le conſerve dans une boete d'étain pour l'uſage.

Baume de Lucatel.

℞. Cire jaune, ... ℥vj.
Vin d'Eſpagne, ... ℥ij.
Huile d'Olive, ... ℥ix.

On met ces choſes dans une baſſine d'argent, on les fait chauffer à petit feu pour faire diſſiper toute l'humidité du vin, enſuite on ajoute

Térébenthine, ... ℥ix.
Santal rouge pulvériſé, ... ℥j.

On agite le tout avec un pilon de bois, juſqu'à ce que le mélange ſoit preſque réfroidi : alors on ajoute,

Baume noir du Pérou, ... ℥iſs.

On le remue de nouveau avec le pilon de bois, juſqu'à ce que le mélange ſoit exact, on le ſerre dans un pot.

Ce baume ſe donne intérieurement : il faut avoir attention de faire diſſiper toute l'humidité, ſans quoi il moiſiroit à ſa ſurface, & le baume ranciroit au bout de quelque tems.

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 mélange dans un vaſe de grès ou de verre avec

Baume de Copahu, ...	℥iiß.
de Soufre térébenthiné, .	℥ij.
Stirax 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 mélange juſqu'à ce qu'il ſoit exact : on le conſerve dans un pot pour l'uſage.

Remarques.

Nous recommandons de faire évaporer le vin dans une baſſine d'argent, parceque cela eſt plus commode que dans tout autre vaiſſeau ; mais il convient enſuite d'achever la compoſition dans un vaiſſeau de grès ou de verre, à cauſe du baume de ſouffre qui ſeroit décompoſé en grande partie par l'argent ; on n'eſt pas expoſé à cet inconvénient en employant des vaiſſeaux ſur leſquels le foufre n'a point d'action, ceux de fer par conſéquent ne peuvent ſervir, & encore moins ceux de cuivre.

Quelques Pharmacopées preſcrivent de faire bouillir enſemble toutes les ſubſtances qui entrent dans la compoſition de ce baume, juſqu'à ce que le vin ſoit évaporé ; de paſſer enſuite ce mélange au travers d'une étoffe avec expreſſion, & d'ajouter alors le baume noir du Pérou. Mais nous croyons que cette manipulation n'eſt point bonne : 1°. pendant cette coction le baume de Copahu & le ſtirax liquide perdent toute leur huile eſſentielle, &

le baume de ſoufre ſe décompoſe : 2°. le ſel ammoniac ſe criſtalliſe après s'être diſſous dans le vin ; il reſte ſur l'étoffe avec le pareira brava en poudre, & ne peut produire aucun effet dans cette compoſition : 3°. enfin le vin ne ſe trouve pas en aſſez grande quantité, pour extraire de la racine de pareira brava tout ce qu'elle contient d'efficace ; la portion la plus efficace de cette racine reſte ſur l'étoffe en pure perte. Pour remédier à tous ces inconvéniens, 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, ...	℥iß.

On met dans une capſule de grès l'acide nitreux avec les aiguilles. Lorſqu'elles ſont diſſoutes, on ajoute

Huile d'Olive, ...	℥iiß.
Eſprit de Vin, ...	℥ij.

On fait chauffer ce mélange légérement pendant environ un quart d'heure, en ayant ſoin de le remuer : alors on le ſerre dans un pot.

Remarques.

Pluſieurs Pharmacopées recommandent de mettre enſemble & en même tems 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 tems 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 dégré d'endurciſſement, il convient de le broyer ſur le porphyre avec une ſuffiſante quantité d'huile d'olive, pour le ramollir convenablement.

Baume Apoplectique.

℞. Stirax calamite, ... ℥ij.
Huile épaiſſe de Muſcade, ... ℥j.
Gomme Tacamahaca, . . .
Baume du Pérou liquide, } *aa.* . . . ʒj.
Benjoin, ...
Ambre gris, ... gr. vj.

Muſc, ... gr. xij.
Huile eſſentielle de Canelle,
Lavande,
Marjolaine, } *aa.* Gutt. xv.
Thym,
Géroſles,
de Citrons,
d'Orange, } *aa.* gr. xij.
Bois de Rhode,

On fait chauffer légerement un mortier de fer; on y pile le ſtirax calamite avec un peu de l'huile de muſcade pour le diſſoudre : enſuite on ajoute le reſte de l'huile, & l'on incorpore peu-à-peu la gomme tacamahaca, le benjoin, l'ambre gris & le muſc, tous réduits en poudre fine; on mêle alors les huiles eſſentielles, & on agite le mélange juſqu'à ce qu'il ſoit exact; on le conſerve dans une boete d'étain pour l'uſage.

Des Linimens, des Pommades, des Onguents & des Cérats.

Tous ces médicamens ſont faits pour l'extérieur; ils ne different entr'eux que par leur conſiſtance : ils ſont compoſés des mêmes ingrédiens, d'huile, de cire, de graiſſes, de ſuif, de gommes, de réſines, de gommes-réſines, de poudres, de décoctions, de ſucs exprimés, d'extraits, &c. On confond même aſſez ſouvent dans la pratique la dénomination de ces divers médicamens.

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 de celle des baumes naturels. Les meilleures proportions qu'on puiſſe donner pour modele de leur conſiſtance, ſont une once d'huile d'olive 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 linimens.

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 il entre des pommes, & c'eſt d'où elles tirent leur nom de *Pommades*. Leur conſiſtance eſt plus ſolide que celle des linimens, & 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 gerſures qui ſe forment aux mains, aux levres, au nez ; on en fait d'odorantes pour les cheveux.

Les *Onguents* proprement dits, ſont des médicamens externes, qui ont pour excipiens 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 médicamens 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 tems, on a donné le nom de *Cérat* à des compoſitions auſſi molles que les onguents & même plus molles. On donne auſſi le nom de *Cérat* 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 Linimens.

Les linimens ne ſont point officinaux ; ce ſont des remedes magiſtraux, qu'on preſcrit à meſure qu'on en a beſoin : c'eſt pour cette raiſon que nous ne donnerons qu'un exemple, afin de ne point multiplier les recettes ſans néceſſité.

Liniment contre la Paralyſie.

℞. Eſprit volatil de ſel ammoniac dulcifié, ℥iiß.
Huile de petits Chiens, ... ℥iij.
Savon noir, ... ℥iij.
Eſprit de Romarin, ... ℥vj.

On délaye dans un mortier de marbre le ſavon noir avec l'huile de petits chiens ; on met ce mélange dans une bouteille, & l'on ajoute l'eſprit volatil de ſel ammoniac & l'eſprit de romarin. On agite le mélange en ſecouant fortement la bouteille, & on ne fait uſage de ce liniment qu'après l'avoir ainſi ſecoué, parcequ'il eſt ſujet à ſe ſéparer. Ce liniment convient dans les cas de paralyſie, d'engourdiſſement & de rhumatiſme ; on en frotte la partie affligée avec un linge qu'on en imbibe ; on applique le linge imbibé ſur la partie après l'avoir frottée. On ne doit point faire chauffer ce li-

niment lorſqu'on s'en ſert, parceque la moindre chaleur feroit diſſiper tout le plus volatil de l'eſprit de ſel ammoniac, dans lequel réſide la plus grande vertu de ce liniment.

Le ſavon noir qu'on fait entrer dans ce liniment, lui donne la conſiſtance & ſert d'intermede pour unir un peu l'alkali volatil avec l'huile & avec l'eſprit de romarin. Ce que nous entendons ici par eſprit volatil de ſel ammoniac dulcifié, eſt la liqueur ſpiritueuſe, chargée d'alkali-volatil, qui paſſe dans la diſtillation, en faiſant le ſel volatil ammoniac concret par l'intermede de l'alkali-fixe deſſéché, dans lequel mélange on ajoute de l'eſprit de vin, pour faciliter la diſtillation de l'alkali-volatil.

Lorſqu'on fait entrer dans les linimens des poudres ou des matieres extractives gommeuſes, ou d'autres ſubſtances qui ne ſont point analogues aux corps graiſſeux qui ſont les excipiens des linimens, on ne doit les y faire entrer qu'en petite quantité, ſur-tout lorſque ces linimens ſont employés pour appaiſer des douleurs occaſionnées par des gonflemens & des inflammations, parceque ces matieres ſe deſſéchent par la chaleur naturelle du corps, & elles ſe réduiſent en grumeaux plus ou moins durs, qui excitent de la douleur par le frottement, pour le peu que le malade ſe remue.

Des Pommades.

Pommade en crême, ou Pommade pour le teint.

℞. Cire blanche, . . } *aa.* . . . . . ℥ß.
Blanc de Baleine, }
Huile d'Amandes douces, ... ℥j.
Eau, : . . . . . ℥vj.

On fait fondre enſemble dans un pot de fayance au bain-marie, ou ſur les cendres chaudes, la cire blanche & le blanc de baleine dans l'huile d'amandes douces; on coule ce mélange dans un mortier de marbre, & on l'agite avec un pilon de bois juſqu'à ce qu'il ſoit froid, & qu'il ne paroiſſe plus de grumeaux : alors on y mêle l'eau peu-à-peu : on l'agite juſqu'à ce que l'eau ſoit bien incorporée ; cette pommade devient extrêmement blanche par l'agitation : elle eſt légere, & reſſemble à de la crême ; c'eſt ce qui la fait nommer *Pommade en crême.*

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'orange en place d'eau ordinaire. Cette pommade eſt encore très 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 les fleurs de zinc, ou 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 rafraichiſſant de Galien.

℞.	Huile d'Olive, ...	℔ 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'olive, le cérat n'en ſera que plus beau.

Remarques.

Les Pharmacopées preſcrivent de l'huile roſat pour faire le Cérat de Galien ; mais comme cette huile tient toute ſa vertu de l'huile même, on peut, ſans inconvénient, employer de l'huile d'olive 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 l'huile roſat, qu'on rougit ordinairement comme nous l'avons dit ; & même

même il ſeroit toujours moins blanc qu'avec l'huile d'olive, ſi l'on employoit de l'huile roſat non rougie. Lorſqu'on coule le mélange dans le mortier, il convient de le bien agiter, & de faire diſparoître tous les grumeaux avant d'ajouter l'eau, parcequ'ils ſont infiniment plus difficiles à écraſer lorſque l'on y mêle 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, & le lavent long-tems en changeant d'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, il devient auſſi blanc qu'il eſt ſuſceptible de l'être. Quelques perſonnes 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 en ſorte claire. L'eau de puits, ou toute autre eau chargée de ſélénite, eſt plus propre à cette opération que l'eau de riviere, parceque le ſavon qui s'eſt formé ſe décompoſant par la ſélénite, l'acide vitriolique de la ſélénite s'unit

à l'alkali-fixe, & forme du tartre vitriolé : il faut laver le cérat à pluſieurs repriſes pour emporter ce ſel ; mais on ne peut emporter la terre de la ſélénite, ce qui eſt un inconvénient. Quoique l'alkali-fixe ait la propriété de procurer au cérat la grande blancheur que l'on recherche, c'eſt toujours une mauvaiſe méthode que d'en mêler parmi, parcequ'il y a des cas où l'on a beſoin du cérat pour adoucir, & où la plus petite quantité de matiere ſaline 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.

La cire blanche eſt vraiſemblablement une ſubſtance trop chere, pour que les Droguiſtes l'emploient dans la préparation du cérat de Galien ; les uns lui ſubſtituent de la graiſſe ; d'autres du ſuif qu'ils ramolliſſent avec une doſe convenable d'huile ; ils agitent ce mélange avec une ſuffiſante quantité d'eau.

Pommade jaune pour les levres.

℞. Cire jaune, ... ℥iiß.
Huile d'Amandes douces, . . . ℥iv.

On fait fondre la cire dans l'huile ; on laiſſe refroidir le mélange ; il acquiert un degré de conſiſtance conſidérable ; on racle légerement 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.

Remarques.

On prépare encore cette pommade en ajoutant le ſuc exprimé d'une ou de deux grappes de raiſins, qu'on mêle avec l'huile & la cire. On en fait évaporer 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 rouge, alors on la rougit avec un gros ou deux d'écorce de racine d'orcanette. On peut aromatiſer ces pommades 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 perdu beaucoup de ſa conſiſtance lorſqu'on laiſſe réfroidir le mélange tranquillement; mais en raclant cette pommade, elle ſe ramollit conſidérablement, & ne durcit plus par le ſéjour, à moins qu'on ne la faſſe liquéfier de nouveau. Ces phénomenes ſinguliers viennent de la nature de la cire, & de l'arrangement ſymétrique & criſtallin 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 M. Rouelle le prétend: il faudroit pour

que cela fût, que la partie inférieure fût plus liquide que la partie ſupérieure ; c'eſt ce qui n'arrive point. Pour moi, j'attribue ce 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.
Melons bien mûrs,	} *aa.*	℔vj.
Concombres,		
Verjus, ...		℔j.
Pommes de reinette, ...		n°. iv.
Lait de Vache, ...		℔ij.

On coupe groſſierement la chair des melons, des concombres & les pommes de reinette ; on ſépare les écorces ſeulement ; on écraſe le verjus ; on met toutes ces choſes dans le bain-marie d'un alambic, avec le lait & la graiſſe de porc ; on fait chauffer ce mélange au bain-marie pendant huit ou dix heures. Alors on paſſe avec expreſſion, tandis que le mélange eſt chaud ; on expoſe la pommade dans un endroit frais pour la faire figer ; on la ſépare d'avec l'humidité qui ſe trouve deſſous ; on la lave dans pluſieurs eaux, juſqu'à ce que la derniere ſorte claire ; on fait refondre cette pommade au bain-marie, à pluſieurs repriſes, pour la

(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, page 119, & non celle que préparent les Charcutiers, pour les raiſons que nous avons dites dans le tems.

ſéparer de toutes ſes fécès & de toute ſon humidité ; ſans quoi, elle ranciroit en fort peu de tems : 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 adoucir la peau, & à la maintenir dans un état de ſoupleſſe & de fraicheur.

Pommade de fleurs de Lavande.

℞.	Graiſſe de Porc, ...	℔v.
	Fleurs de Lavande récentes, . . .	℔xx.
	Cire blanche, ...	℥viij.

On met dans un vaiſſeau convenable quatre livres de fleurs de lavande, récemment mondée de ſes queues, avec les cinq livres de graiſſe ; on manie entre les mains ces deux choſes, afin d'en former une ſorte de pâte la plus uniforme qu'il eſt poſſible ; on met ce mélange dans un vaiſſeau d'étain qui puiſſe boucher exactement, ou dans une cruche de grès qu'on bouche avec du liege : on place le vaiſſeau dans un bain-marie, & on le fait chauffer à la chaleur de l'eau bouillante pendant ſix heures. Au bout du quel tems on paſſe le mélange au-travers d'un linge fort, & on l'exprime par le moyen d'une bonne preſſe : on jette le marc comme inutile ; on remet la graiſſe fondue dans le même vaiſſeau, avec quatre livrés de nouvelles fleurs ; on agite la matiere, afin de

mêler les fleurs avec la pommade : on fait chauffer ce mélange, comme la premiere fois ; on le paſſe, & on mêle la pommade, tandis qu'elle eſt liquide, avec une nouvelle quantité de fleurs récentes. On continue, ainſi de ſuite, juſqu'à ce que l'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.

Remarques.

Nous preſcrivons de faire ſucceſſivement pluſieurs infuſions dans la graiſſe avec la quantité de

fleurs que nous faiſons entrer dans cette pommade parcequ'il ſeroit abſolument impoſſible que la graiſſe pût imbiber & extraire convenablement, en un moindre nombre d'infuſions, toute la ſubſtance aromatique de ces fleurs. La graiſſe de porc ſe charge de l'huile eſſentielle des fleurs de lavande, & d'une petite quantité de matiere réſineuſe, qui lui donne une légere couleur de verd pomme. La quantité d'huile eſſentielle que ces fleurs laiſſent dans la graiſſe, diminue conſidérablement ſa conſiſtance ; c'eſt pour la lui rendre, qu'on ajoute de la cire après qu'elle eſt faite. Les lavages & les fuſions qu'on fait ſubir à cette pommade, ſont néceſſaires pour ſéparer la matiere extractive des fleurs, & pour la priver entierement de toute humidité ; ſans quoi, elle ne pourroit ſe conſerver ; elle deviendroit rance en fort peu de tems ; mais il eſt certain qu'elle perd conſidérablement de ſon odeur pendant toutes ces opérations. J'ai trouvé le moyen de remédier, en grande partie, à cet inconvénient, en délayant dix ou douze onces d'amidon dans cette pommade figée. Deux ou trois jours après je la fais fondre au bain-marie ; l'amidon ſe précipite ſous la forme d'une colle ou d'un mucilage, parcequ'il s'eſt emparé de l'humidité de la pommade : je la ſépare de ce mucilage, & elle ſe trouve privée d'humidité en une ſeule fuſion, mieux qu'en cinq ou ſix par la méthode ordinaire.

Des Onguents.

Onguent roſat.

℞. Axunge de Porc, ... ℔ij.
Roſes de Provins, ... } *aa.* . . ℔j.
Pâles avec leur calice, . . . }

On contuſe légerement les roſes récentes dans un mortier de marbre avec un pilon de bois ; on les met dans une baſſine avec la graiſſe ; on place le vaiſſeau ſur un feu doux, & l'on fait évaporer une grande partie de l'humidité : ſur la fin, on colore cet onguent avec de la racine d'orcanette ; on le paſſe au-travers d'un linge avec expreſſion ; on le laiſſe figer ; on ſépare les fécès 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 appliquable 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.

Onguent de Nicotiane.

℞. Feuilles récentes de Nicotiane, } *aa.* . ℔j.
Axunge de Porc, ... }

On coupe menu les feuilles de nicotiane ; on les met dans une baſſine avec la graiſſe ; on fait chauffer ce mélange ſur un feu modéré, pour faire diſſiper une grande partie de l'humidité des plantes ; on paſſe avec expreſſion ; on dépure enſuite cet onguent comme le précédent, & on le conſerve dans un pot.

La nicotiane eſt une plante qui contient beaucoup de réſine colorante. Cet onguent eſt d'un très beau verd.

Onguent ou *Huile de Laurier.*

℞. Baies de Laurier,
Graiſſe de Porc, } *aa.* . . . . . ℔ij.

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 précédens. 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 (1), 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.

Onguent Martiatum.

℞. Racines récentes d'Aulnée, ...
Valériane,
Bardane,
Feuilles récentes d'Abſinthe,
Auronne,
Calament,
Cocq de Jardin, } *aa.* ℥iij.
Marjolaine,
Menthe d'eau,
Baſilic,
Sauge,
Sureau, ...

(1) Page 118.

Feuilles de Laurier,
Romarin, } *aa.* . . . . . ℥vj.
Rue,

Semences de Cumin,
Fenugrec, } *aa.* . . . ℥ß.
Ortie major,

Fleurs de Camomille,
Melilot,
Lavande, } *aa.* . . . . . ℥j.
Milpertuis,

Huile d'Olive, ... ℔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'olive; on fait macérer ce mélange ſur les cendres chaudes pendant douze heures : alors on coule avec forte expreſſion; on laiſſe dépoſer l'huile pour la ſéparer de ſes fécès, & on la met dans une baſſine avec

Cire jaune, ... ℔ij.
Axunge d'Ours,
d'Oie, } *aa.* . . . . . ℥iv.
Moelle de Cerf,
Stirax liquide, ... ℥ij.
Réſine Elemi, ... ℥j.

Lorſque ces ſubſtances ſont liquéfiées, on paſſe le mélange au-travers d'un linge, afin de ſéparer quelques impuretés qui ſe trouvent dans la réſine élemi & le ſtirax 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 Muſcade, ... ℥ß.
Baume noir du Pérou, ... ℥ij.
Baume de Copahu, ... } *aa*. . . ℥i.
Maſtich en larmes pulvériſé, }

On agite cet onguent avec un pilon de bois, juſqu'à ce qu'il ſoit entierement réfroidi ; on le conſerve dans un pot pour l'uſage.

On fait entrer dans cet onguent des graiſſes d'ours & d'oie, & de la moelle 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.

Onguent populeum.

L'onguent populeum ſe fait en deux tems différens, parceque les germes de peuplier, qui en font la baſe, croiſſent au commencement du printems, & long-tems avant qu'on puiſſe ſe procurer les autres plantes.

℞. Germes de Peuplier, ... ℔iß.
Axunge de Porc, ... ℔iij.

On fait liquéfier la graiſſe dans une baſſine ; on la verſe dans un pot de grès, dans lequel on a mis les germes de peuplier ; on remue le mélange, afin de bien imbiber le peuplier ; on couvre le pot, & l'on conſerve le mélange juſqu'à ce que la ſaiſon ſoit plus avancée, & qu'on puiſſe ſe procurer les plantes ſuivantes.

Feuilles récentes de Pavot noir, . .
Mandragore (1),
Jusquiame,
Joubarbe major,
minor, } aa. ℥iij.
Laitues,
Bardane,
Violier,
Orpin,
Ronce, . . .
Morelle, ... ℔j.

On contuse toutes ces plantes; on les met dans une bassine avec les germes de peuplier; on fait chauffer ce mélange en le remuant sans discontinuer, jusqu'à ce que la moitié ou les trois-quarts de l'humidité des plantes soit évaporée : alors on passe l'onguent au-travers d'un linge avec forte expression : on le laisse figer; on le sépare de l'humidité qui se trouve dessous; on le fait liquéfier de nouveau; on le dépure comme les précédens, & on le conserve dans un pot.

Remarques.

Les germes de peuplier contiennent une grande quantité 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

(1) Lorsqu'on ne peut se procurer de Mandragore, on met en place une pareille quantité de feuilles de Belladona.

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 page 52. La graiſſe s'empare de preſque toute la matiere réſineuſe de cette ſubſtance, & elle ſe charge auſſi d'une grande quantité de la matiere vraiement 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 demie combinaiſon, à raiſon de la petite quantité d'humidité qu'elle retient,& qui lui donne un dégré 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, parceque cette ſubſtance n'eſt pas unie à la graiſſe auſſi intimement que la partie purement réſineuſe. La plupart des plantes qui entrent dans cet onguent, contiennent auſſi une ſemblable ſubſtance 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 de 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 brûle : c'eſt pour cette raiſon que nous avons recommandé de ne pas faire trop diſſiper 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 ait faite dans cette formule, eſt de dix onces.

Lorſqu'on prépare cet onguent dans un tems 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, malgré ce défaut de couleur, que faire uſage de celui qui a été coloré par des matieres étrangeres.

Les Diſtillateurs d'eau-forte font leur onguent populeum avec quelques-unes des plantes les plus communes qui entrent dans cet onguent, & ils le colorent avec du verd-de-gris ; ce qui eſt une friponnerie préjudiciable & impardonnable, parceque l'on fait entrer cet onguent dans des lavemens adouciſſans.

Mondificatif d'Ache.

℞. Feuilles récentes d'Ache, ... ℔j.

Nicotiane,
Joubarbe maj. } *aa.* ℥viij.
Morelle, . .

Abſinthe, . . .
Aigremoine,
Bétoine,
Chelidoine maj. } *aa.* ℥ij.
Marrube,
Millefeuille,
Pimprenelle,

Feuilles récentes de Plantain,
Brunelle,
Pervenche,
Mouron,
Scordium,
Véronique,
Sommités de petite Centaurée, } *aa.* ℥ij.

Racines récentes d'Ariſtoloche min.
de Souchet long,
Glayeul,
Scrofulaire maj. } *aa.* ℥ij.

Suif de Mouton, ... ℔ß.
Huile d'Olive, ... ℔iv.

On fait liquéfier le ſuif de mouton dans l'huile; on ajoute les herbes & les racines écraſées dans un mortier de marbre; on fait cuire ce mélange juſqu'à conſomption d'une grande partie de l'humidité, & juſqu'à ce que les plantes ſoient bien amorties; on coule avec expreſſion; on laiſſe dépoſer le mélange d'huile & de ſuif, afin de les ſéparer des fécès : alors on ajoute

Cire jaune; . . . . . ℥xij.
Poix-réſine,
Térébenthine, } *aa.* . . . . . ℥v.

On fait liquéfier ces ſubſtances à une chaleur modérée; on paſſe le mélange de nouveau au-travers d'un linge, pour ſéparer quelques impuretés qui ſe trouvent dans la poix-réſine : lorſque l'onguent eſt preſque réfroidi, on y ajoute les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre fine :

Aloès, Myrrhe, } *aa*. . . . . ʒj.

On mêle ces poudres exactement, & l'on forme un onguent que l'on conserve dans un pot.

Onguent d'Agrippa ou *de Bryone.*

℞. Racines récentes de Bryone, ... ʒviij.
Glayeul, ... ʒvj.
Yeble, Fougere, Arum, } *aa*. . . ʒß.
Feuilles récentes de Concombre sauvage, ʒiij.
Scille récente, ... ʒiß.
Huile d'Olive, ... ℔iß.
Cire jaune, ... ʒivß.

On pile dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, toutes les racines, ensuite les feuilles de concombre sauvage & la scille. On met toutes ces substances dans une bassine avec l'huile; on fait chauffer ce mélange à petit feu, pour faire dissiper environ les trois-quarts de l'humidité; on passe le mélange avec expression; on dépure l'huile; on y fait fondre la cire; on remue cet onguent jusqu'à ce qu'il soit réfroidi, & on le serre dans un pot.

Onguent d'Arthanita.

℞. Suc de Pain de Pourceau, ... ℔iß.
Concombre sauvage, ... ʒviij.
Coloquinthe, ... ʒij.
Polypode, ... ʒiij.
Beurre, ... ʒviij.
Huile d'Iris, ... ℔j.

On

On pulvérise grossiérement la coloquinte, & on concasse le polypode ; on les met dans une bassine avec les autres substances ; on fait cuire ce mélange, en 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, ...		℥iiß.
Sagapenum purifié par le vinaigre,	*aa.*	℥ß.
Fiel de Taureau épaissi, ...		

On fait chauffer le mélange, en 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,	*aa.*	℥iiiß.
Aloès,		
Euphorbe, ...		
Sel Gemme, ...		℥ij.
Poivre long, ...		
Myrrhe,		
Gingembre,	*aa.*	℥iß.
Fleurs de Camomille,		

On mêle ces poudres exactement, & l'on forme du tout un onguent, que l'on conserve dans un pot.

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 ingrédiens ; mais il occaſionne une ſorte d'éréſipelle 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 le peu que le malade remue, ſur-tout lorſque les corps gras ſe ſont imbibés dans les linges ; il occaſionne d'ailleurs aſſez ſouvent des coliques, ſans provoquer d'évacuations. 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 inconvéniens, 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, & mettre en place des ſucs de pain de pourceau & de concombre ſauvage, les racines de

ces plantes séchées & réduites en poudre fine, & enfin supprimer le fiel de taureau. Au moyen de cela, cet onguent ne deviendroit point douloureux après avoir produit son effet.

Onguent de Pompholix.

℞. Huile d'Olive, ... ℥x.
Suc dépuré de Morelle, ... ℥iv.

On fait cuire à petit feu, jusqu'à ce que le suc soit réduit en extrait, en ayant soin de remuer sans discontinuer, afin qu'il ne s'attache point au fond de la bassine. Ensuite on ajoute,

Cire blanche, ... ℥üß.

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, ... } *aa.* . . ℥j.
Plomb calciné par le soufre, }
Blanc de Céruse préparé, ... ℥ij.

Et lorsque l'onguent est presque réfroidi, on ajoute

Oliban pulvérisé, ... ℥j.

On agite l'onguent avec un pilon de bois, jusqu'à ce que le mélange soit bien exact. Cet onguent est d'une couleur grise blanchâtre, lorsqu'on ne l'a agité que modérément; mais sa couleur devient plus foncée si on l'agite long-tems,

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.

Baume d'Arceus.

℞. Suif de Mouton,		℔ij.
Térébenthine,	} *aa.*	℔iß.
Gomme Elémi,	}	
Axunge de Porc,		℔j.

On fait liquéfier enſemble toutes ces choſes à une chaleur modérée; on paſſe au-travers d'un linge bien ſerré, & on agite le mélange juſqu'à ce qu'il ſoit entierement réfroidi.

Remarques.

Il faut bien prendre garde de trop donner 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 réfroidi, comme nous l'avons recommandé, ce qui paroît d'abord aſſez indifférent. Mais comme il entre dans cet onguent deux réſines pures, elles ſe deſſéchent conſidérablement; il ſe forme à la ſurface de cet onguent, une pellicule tranſparente, dure, & qui ne peut ſe mêler à l'onguent qu'en le faiſant liquéfier. On remédie en grande partie à cet inconvénient par l'agitation que nous avons recommandée; du moins cette pellicule ſe forme beaucoup plus difficilement, parceque l'on diviſe

ces matieres réſineuſes ; l'onguent devient auſſi d'un blanc fort agréable.

Tous les Diſpenſaires preſcrivent du ſuif de bouc dans cet onguent ; mais nous croyons que le ſuif de mouton eſt auſſi bon ; d'ailleurs celui que les Droguiſtes vendent pour ſuif de bouc, eſt toujours falſifié, & 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 lui comparer.

Onguent de Stirax.

℞. Huile de Noix, ...		℔iß.
Stirax liquide, ...		℔j. ℥iv.
Colophane, ...		℔j. ℥xiv.
Gomme Elemi, Cire jaune,	*aa.*	℥xv.

On fait liquéfier ces matieres enſemble, à l'exception du ſtirax 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 faire dépoſer un ſédiment d'impuretés qui viennent du ſtirax 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'Arceus.

Remarques.

Le ſtirax liquide eſt une réſine qui contient toujours de l'humidité. Lorſqu'on la met dans l'on-

guent chaud, elle occaſionne une raréfaction, & un gonflement qui fait quelquefois paſſer le mélange par-deſſus les bords du vaiſſeau. Il eſt bien évident qu'on courroit les riſques d'y mettre le feu, & d'occaſionner même un incendie ſi l'on faiſoit cette opération ſur le feu. Lorſque le gonflement & l'effervescence ſont paſſés, on refait chauffer 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 deſſéchent moins & qu'elles forment moins de pellicules à la ſurface de cet onguent. La chaleur doit être fort modérée pendant la préparation de cet onguent, parcequ'il change de couleur, & devient roux pour le peu qu'elle ſoit trop forte; d'ailleurs on feroit diſſiper davantage des principes odorants du ſtirax & de la gomme élémi.

Onguent Baſilique, ou *Tetrapharmacum.*

℞. Poix noire, réſine, Cire jaune, } *aa.* . . . . . ℥xij.
Huile d'Olive, ... ℔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.

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 mélange ; elle s'attache au fond de la baſſine, & y brûle même lorſqu'on n'y prend pas garde. M. Rouelle prétend que cette matiere eſt un pur charbon ; mais il y a lieu de penſer qu'il aura brûlé cette matiere en préparant cet onguent, & que c'eſt dans cet état qu'il l'a examinée : c'eſt ce qui l'a induit en erreur ; ou bien, comme on eſt en droit de le préſumer, il n'a point d'idées préciſes ſur les propriétés d'un véritable charbon (1). Cette matiere chauffée dans l'huile à pluſieurs repriſes, & ſéchée enſuite, ſe bourſoufle au feu & brûle en répandant de la ſuie & de la fumée ; toutes propriétés que n'a point un charbon, de quelque matiere qu'on l'ait formé. J'ai remarqué au contraire, que cette matiere avoit quelques propriétés analogues au ſuccin. Au reſte, elle a beſoin d'être examinée d'une maniere plus préciſe qu'on ne l'a fait juſqu'à préſent. Quoi qu'il en ſoit, il ne reſte qu'à peu-près la moitié de la poix noire dans cet onguent, parcequ'on ne le coule que lorſqu'il eſt clair, & que cette matiere s'eſt précipitée en plus grande partie. L'on n'a pas inten-

(1) Voyez ſon Mémoire inſéré dans les Volumes de l'Académie pour l'année 1747, pag. 39 & ſuiv. Il y nomme *Charbon* la matiere fongueuſe qui s'éleve avant l'inflammation de l'huile qu'on mêle avec l'acide nitreux. Je démontrerai dans un autre Ouvrage, que ſa théorie ſur la cauſe de l'inflammation des huiles par l'acide nitreux eſt auſſi fauſſe que ſes idées ſur la nature du charbon bien fait ſont obſcures.

tion qu'elle y reſte ; mais voici un autre onguent baſilique, dans lequel on cherche à la conſerver.

Onguent de l'Abbé Pipon.

℞. Graiſſe de Porc, ...	℥x.
Cire jaune, ...	℥xij.
Poix noire, ...	℔j.
Huile d'Olive, ...	℥iiß.

On fait fondre la graiſſe & la cire avec l'huile. Lorſque ces matieres ſont liquéfiées, on ajoute la poix noire caſſée par morceaux ; on fait chauffer ce mélange doucement pour liquéfier la poix ſeulement ; on le paſſe au travers d'un linge, & on le remue juſqu'à ce qu'il ſoit réfroidi. Malgré toutes les précautions qu'on prend pour empêcher que cette matiere ſuccinacée ſe ſépare de la poix, il s'en précipite toujours une petite quantité : ce qui eſt inévitable.

Onguent d'Althea.

℞. Huile de Mucilage, ...	℔ij.
Cire jaune, ...	℥viij.
Poix réſine, Térébenthine, } *aa.*	℥iv.

On fait fondre enſemble toutes ces matieres à une chaleur modérée ; on coule le mélange, lorſqu'il eſt bien clair, au-travers d'un linge 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.

Onguent pour les hémorrhoïdes.

℞. Onguent Populeum, } *aa*. . . . . ℥iij.
Nutritum, }
Jaunes d'œufs, ... n°. iij.
Safran pulvériſé, ... ʒiß.
Opium, ... ʒj.

On délaye dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, l'opium en poudre avec le jaune d'œuf; on ajoute le ſafran & les onguents : on forme du tout un mélange exact, que l'on conſerve pour l'uſage.

Ce topique pour les 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 tems.

Onguent Nutritum.

℞. Litharge pulvériſée, ... ℥vj.
Huile d'Olive, ... ℔j. ℥ij.
Vinaigre très fort, ... ℥viij.

On met dans un mortier de verre la litharge réduite en poudre très fine, avec un peu d'huile & de vinaigre. On triture ce mélange avec un pilon de verre, juſqu'à ce que ces liqueurs 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 mélange ſoit bien lié, & enfin qu'il ne ſe ſépare rien par le repos : on le conſerve dans un pot pour l'uſage.

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 le peu que l'on ceſſe de l'agiter, la litharge ſe précipite, & l'huile ſe ſépare d'avec le vinaigre. Par deux moyens directement oppoſés, je ſuis parvenu à préparer cet onguent, ſans être obligé de l'agiter auſſi longtems que cela eſt néceſſaire par le procédé ordinaire.

Le premier moyen conſiſte à employer l'huile d'olive figée, & à la remuer dans cet état avec la litharge & le vinaigre, pendant cinq ou ſix minutes ; ce mélange acquiert à la faveur de l'huile figée, un dégré de conſiſtance ſuffiſant, qui ne permet pas à la litharge de ſe précipiter, & au vinaigre de ſe ſéparer. On expoſe ce mélange dans un endroit frais pendant trois ou quatre jours : le vinaigre alors agit ſur toutes les parties de la litharge qui ſe trouve réduite toute en ſurface. Au bout de ce tems, on trouve la litharge entierement diſſoute, & cette combinaiſon bien mêlée avec l'huile : enfin l'onguent ſe trouve mieux fait, que ſi on le triture pendant deux jours ſans diſcontinuer, en employant l'huile fluide. On triture ce mélange un inſtant pour faire diſparoître les bulles 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 verniſſée, 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 mélange, parcequ'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, parceque le vinaigre les attaqueroit, & les diſſolveroit un peu.

Blanc-Raiſin, ou *Onguent de Blanc-Rhaſis.*

℞. Cire blanche, ... ℥iij.
Huile d'Olive, ... ℥xij.

On fait diſſoudre la cire dans l'huile; on coule le mélange dans un mortier de marbre, & on l'agite juſqu'à ce qu'il ſoit réfroidi, & qu'il ne paroiſſe aucuns grumeaux: alors on y incorpore,

Blanc de Céruſe préparé, ... ℥iij.

On agite le mélange juſqu'à ce qu'il ſoit exact; on conſerve cet onguent dans un pot.

On y ajoute du vinaigre & du camphre, lorſque celui qui l'ordonne, le juge à propos.

Les Droguiſtes font cet onguent avec de la craie, qu'ils mêlent avec de la graiſſe.

Onguent de la Mere.

℞. Graiſſe de Porc,
Beurre,
Cire,
Suif de Mouton,
Litharge préparée, } *aa.* . . . . . ℔j.
Huile d'Olive, ... ℔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 dégré de chaleur conſidérable. Alors on ajoute la litharge bien ſeche; on remue ce mélange avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que la litharge ſoit entierement diſſoute, ce qui dure environ un quart d'heure : on fait néanmoins chauffer ce mélange juſqu'à ce qu'il ait acquis une couleur brune, tirant ſur le noir; alors on le laiſſe réfroidir à demi, & on le coule dans un pot tandis qu'il eſt encore liquide.

REMARQUES.

On fait ordinairement cet onguent en mettant la litharge en même tems 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 les corps gras. D'ailleurs la litharge qui n'eſt pas reſſuſcitée s'empare, dans les commencemens de la cuite de cet onguent, d'une partie de phlogiſtique, qui la met

dans un état très voisin de sa résurrection ; ce qui la rend plus difficile à combiner ensuite avec les graisses, & allonge 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 entierement, & sans qu'il s'en ressuscite en plomb la moindre portion, parceque les graisses ayant un grand dégré de chaleur, dissolvent cette litharge avant qu'elle ait le tems 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 à l'onguent. Il faut par la même raison, éviter d'approcher une bougie allumée ou toute autre lumiere, près de ces vapeurs, parcequ'elle seroit capable de leur faire prendre feu. Cela arrive de tems-en-tems 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 graſſes; 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 de cet onguent; mais en le faiſant fondre, il reprend la couleur qu'il avoit auparavant.

Onguent de Thutie.

℞. Tuthie préparée, ...		℥ij.
Beurre récent, }	*aa.*	℥ß.
Onguent roſat, }		

On triture ces matieres dans un mortier de marbre, juſqu'à ce que le mélange ſoit exact.

On emploie cet onguent pour les maladies des yeux: c'eſt pourquoi il faut que la tuthie ſoit bien broyée, & réduite en poudre impalpable.

Onguent Ægyptiac.

℞. Miel blanc, ...	℥xiv.
Vinaigre très fort, ...	℥vij.
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 mélange ceſſe

de ſe gonfler, & qu'il acquierre une couleur rouge : alors on tire la baſſine hors du feu, & on ſerre l'onguent dans un pot.

Remarques.

Cette compoſition porte le nom d'*onguent* aſſez improprement, puiſqu'on n'y fait entrer ni huile, ni graiſſe ; néanmoins nous lui conſervons ſa dénomination, afin de ne rien changer dans les noms.

Le verd-de-gris eſt une rouille ou une chaux de cuivre, dont une partie eſt dans l'état ſalin, l'autre n'eſt que dans l'état d'une chaux, & n'eſt point combinée avec l'acide végétal, qui a ſervi à former le verd-de-gris. Le mélange, dans le commencement de l'opération, a la couleur du verdet ; mais le vinaigre & le miel agiſſant ſur lui, le diſſolvent & le reſſuſcitent en cuivre alternativement ; c'eſt ce qui fait que ce mélange au premier dégré de chaleur ſe raréfie, occupe un volume conſidérable, à raiſon de l'acide du vinaigre qui le diſſout avec efferveſcence ; le miel, à cauſe de ſa viſcoſité, empêche l'air qui ſe dégage de ſe diſſiper à meſure que la diſſolution ſe fait, & c'eſt ce qui occaſionne ce gonflement. Le mélange peu-à-peu devient 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, parceque ce dernier ſupporte pendant l'opération un dégré de chaleur ſuffiſant pour commencer 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 tems 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-tems : cependant elle diminue peu à-peu, & devient noire au bout de dix années. Il faut conſerver cet onguent dans un endroit ſec, parceque la matiere ſirupeuſe du miel attire puiſſamment l'humidité de l'air. Elle eſt mêlée de la 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 Galle.

℞. Mercure crud, ... ℥iij.
Eſprit de nitre, ... ℥iv.

On met ces deux ſubſtances dans un matras ; on

on place le vaiſſeau ſur un bain de ſable chaud, & on le laiſſe juſqu'à ce que le mercure ſoit entierement 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 mélange juſqu'à ce qu'il commence à ſe figer : on le coule promptement dans un grand quarré de papier ; & lorſque l'onguent eſt réfroidi, on le coupe par tablettes d'une once ou à peu près : on le conſerve dans une boete.

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, exemt du mélange d'acide vitriolique ou d'acide marin, parceque le mercure ſeroit précipité en blanc, à meſure qu'il ſe diſſolveroit ; 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 au-deſſus de 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 tems après elle perd cette couleur à ſa ſurface ſeulement ; elle

devient blanchâtre par le contact de l'air. Tous ces changemens 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 tems 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 pur avec la graiſſe, forme un ſavon qui n'eſt point jaune.

Onguent Brun.

℞. Onguent Baſilicum, ... ℥iv.
Précipité rouge, ... ℈iv.

On mêle ces deux matieres enſemble dans un mortier de fer, & on conſerve ce mélange 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.

Onguent Néapolitain, ou *de Mercure*, ou *Pommade Mercurielle.*

℞. Mercure révivifié du cinabre, } *aa*. . . ℔j.
Graiſſe de Porc, ... }

On triture enſemble, dans un mortier de mar-

bre, 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.

Remarques.

On a penſé juſqu'à préſent, que le mercure & la graiſſe ne faiſoient qu'un ſimple mélange, & que la graiſſe n'étoit employée que comme un intermede, propre à diviſer le mercure convenablement pour les uſages auxquels on emploie cet onguent. Perſonne, autant que je ſache, ne s'eſt aviſé de ſoupçonner que le mercure y eſt dans un état de combinaiſon ſaline ; cependant les phénomenes que préſente cet onguent pendant ſa préparation & après qu'il eſt fait, nous indiquent que ce ne peut pas être un ſimple mélange, mais que c'eſt au contraire une combinaiſon du 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°. Auſſitôt 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 mercu-

re eſt bien éteint, eſt ſuffiſante, parceque le ſéjour acheve de former la combinaiſon dont nous parlons; mais ſi l'on prend de ce même onguent nouvellement préparé, & dans lequel, à l'aide d'une bonne loupe, on n'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 friction ; une partie du 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 onguent qui étoit devenu légerement 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 tems. Il ſeroit très intéreſſant qu'on pût ſéparer de l'onguent de mercure, cette combinaiſon du 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 & dit dans nos cours, 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 ſe propoſe même de faire des recherches, pour tâcher de ſéparer cette combinaiſon ſaline, de la pommade mercurielle. La choſe ne paroît pas impoſſible, mais il y a bien des difficultés à ſurmonter ; il eſt certain que cet examen 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, parceque 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 tems des frictions, les racines des poils ſe trouvant plus fatiguées par le mouvement de la main de celui qui frotte, l'acide de la graiſſe porte mieux ſon action 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 tems & légerement une partie du corps avec de bon onguent de mercure, & une autre partie avec de la graiſſe prodigieuſement rance, on ne remarqueroit que peu ou point de phlogoſes de la part de cette 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 mélange d'antimoine préparé & de graiſſe, & qui ne contenoit point de mercure; cet onguent étoit quelquefois fort rance, & n'a jamais occaſionné des phlogoſes comme l'onguent de mercure. L'intention de ce Charlatan en employant ce mélange d'antimoine & de graiſſe, étoit de faire accroire qu'il avoit trouvé le moyen de purifier le mercure, & de l'empêcher de porter à la ſalivation : mais toutes les tentatives que l'on a faites à ce ſujet ont été infructueuſes, & il paroît qu'elles le ſeront toujours, parceque cela paroît dépendre de la nature même de la combinaiſon du mercure avec la graiſſe.

Les acides végétaux réduits dans l'état réſineux, huileux ou ſavoneux, comme les baumes naturels, les huiles végétales, ſoit fluides, ſoit épaiſ-

ſes, 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 mélanges, le mercure s'en ſépare entierement, & les intermedes qui ont ſervi à l'éteindre, reſtent ſans couleur. Mais il n'en eſt pas de même des acides végétaux, dépouillés de toute leur ſurabondance de phlogiſtique, comme nous l'avons fait obſerver à l'article des pilules mercurielles, page 579, 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, parcequ'on croyoit qu'elle l'éteignoit mieux que la graiſſe ; pluſieurs perſonnes s'en ſervent encore : on n'a diſcontinué de l'employer, que parcequ'on a remarqué que la ténacité & la viſcoſité de la térébenthine, empêchoient que la main de celui qui donnoit les frictions, pût agir & couler librement en frottant. Mais d'après ce que nous venons de dire, il eſt facile de ſentir qu'on a des raiſons plus fortes pour ceſſer d'éteindre le mercure par l'intermede de toutes ces matieres végétales. Quoi qu'il en ſoit, comme il eſt difficile de détruire des préjugés, je vais donner la recette de la pommade mercurielle au beurre de cacao, qu'on a imaginé de faire pour les perſonnes délicates, & qui ne ſupportent qu'avec peine l'odeur de la graiſſe rance.

Pommade mercurielle au Beurre de Cacao.

℞. Beurre de Cacao, ... ℥vj.
Huile de Béen, ... ℥ij.
Mercure révivifié du cinabre, ... ℥j.

On triture ce mélange, comme le précédent, dans un mortier un peu chaud, juſqu'à ce que le mercure ſoit parfaitement éteint, ce qui eſt fort long.

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 mélange dans un mortier qu'on entretient chaud. On peut au lieu d'huile de béen, employer de l'huile d'olive ou d'amandes douces; l'une ou l'autre ne méritent aucune préférence, & ne facilitent pas mieux l'extinction du mercure. Si l'on emploie du beurre de cacao récent & non rance, on aura beaucoup de peine à former cette pommade comme elle doit l'être, dans l'eſpace de huit jours, même en la triturant ſans diſcontinuer. En employant du beurre de cacao rance, on en vient à bout plus facilement, mais alors ſa rancidité eſt auſſi déſagréable que celle de la graiſſe. De quelque maniere qu'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. Je

conſerve depuis dix années de la pommade mercurielle, faite avec du beurre de cacao très pur, & qui laiſſe paroître encore des globules de mercure lorſqu'on l'imbibe dans du papier gris, malgré que cette pommade ſoit 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 leurs 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.

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 les Droguiſtes 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 mélanges détruiſent la vermine ; peut-être cela vient-il de la rancidité de la graiſſe qu'ils emploient, peut-être auſſi la graiſſe nouvelle produiroit-elle le même effet ?

Des Emplâtres.

Les emplâtres ſont de tous les médicamens externes, ceux qui ont le plus de conſiſtance & de ſolidité ; c'eſt la ſeule choſe qui les faſſe différer des onguents, puiſqu'elles ſont compoſées comme eux, d'huile, de cire, de ſuif, de poudres, de gommes, & de différentes chaux de plomb.

Il paroît que les emplâtres ont été inventées, afin que, par leur conſiſtance ferme, elles puiſſent mieux que les onguents reſter appliquées 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 le veut.

On peut, par rapport aux matieres qui ſervent à donner la conſiſtance aux emplâtres, diſtinguer deux eſpeces d'emplâtres ; ſavoir, celles qui doivent leur conſiſtance emplaſtique, à de la cire, à du ſuif, à de la poix-réſine, enfin à toutes les matieres ſéches, ſolides, & qui ne ſont point des préparations de plomb. Ces emplâtres ſont prompts & faciles à préparer ; elles n'exigent que des manipulations très ordinaires ; elles ne ſont aſſujetties à aucune cuite qu'il faille ſaiſir pour les avoir à leur conſiſtance.

Les autres emplâtres ſont celles qui doivent la plus grande partie de leur conſiſtance à des chaux de plomb, comme la litharge, le minium ou la céruſe. Ces eſpeces d'emplâtres different des précédentes, en ce qu'elles ſont des compoſés ſavoneux, 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 leur préparation,

des manipulations différentes ; elles ſont aſſujetties à un dégré de cuiſſon qui ſe détermine par pluſieurs circonſtances, dont nous parlerons dans les détails.

Les matieres qui ſervent à donner la conſiſtance aux premieres emplâtres, dont nous avons parlé, ſont auſſi employées pour achever de la donner à celles qui ſont faites avec des préparations de plomb. Lorſqu'on y emploie la cire, on ne la met que ſur la fin de leur cuite, parceque ſi on la mettoit en même tems que les préparations de plomb, elle ſouffriroit un trop grand degré de chaleur, & elle ſe décompoſeroit en partie. Les matieres qu'on emploie 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 ſéches, qui augmentent davantage la conſiſtance des emplâtres.

La poix-réſine, & toutes les réſines ſéches, pulvériſables, & qu'on ne peut même 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, qui eſt différent de celui de la réſine.

La caſſure d'un morceau de cire eſt poreuſe & garnie de petites éminences comme la caſſure d'un métal, & c'eſt ce que l'on nomme *le Grain* pour l'un & pour l'autre.

La caſſure de toutes les matieres réſineuſes eſt compacte, liſſe, brillante, ſans grain, comme celle d'une matiere vitrifiée : c'eſt ce qui eſt cauſe qu'elles ſont aigres & caſſantes comme du verre. Cette diſpoſition des réſines ne permet pas l'introduction d'une nouvelle ſubſtance entre leurs parties.

Mais la cire, à cauſe de l'arrangement qu'elle eſt ſuſceptible de prendre en ſe figeant, admet dans ſa propre ſubſtance des matieres qui lui ſont analogues, comme les matieres des onguents (1) & 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 péſanteur ſpécifique en ſe combinant avec différens corps qui lui ſont analogues, & même moins péſants qu'elle, comme cela arrive à pluſieurs métaux qui ſe pénetrent mutuellement pendant leur fuſion, & qui augmentent de péſanteur 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

(1) Voyez ce que j'en ait dit pag. 643.

une couleur noire. Dans le ſecond cas, on n'a pas la même intention ; on met de l'eau avec l'huile & la litharge, afin de conſerver à ce mélange ſa couleur blanchâtre. Il paroît que la 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 retrouve après la cuite de l'emplâtre le même poids des matieres employées. Au reſte, nous n'entendons parler que de ces dernieres 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 des proportions convenables de ces ſubſtances les unes ſur les autres, & 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 dégré de conſiſtance qu'un mélange d'huile & de litharge peut acquérir en le cuiſant long-tems ſans le brûler. Je fais cette obſervation, parceque j'ai remarqué que ces emplâtres, comme le diapalme & le diachilum ſimples 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 me paroît que cela vient de ce que l'acide des huiles ſe développe par le tems, & qu'il agit d'une maniere inſenſible ſur les chaux de plomb déja diſſoutes ; 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 emplâtres commencent à rancir.

Quelques perſonnes prétendent que les emplâtres qui ſont dans cet état, n'ont que de mauvaiſes qualités : cependant les Chirurgiens ne remarquent aucune différence dans les effets des emplâtres anciennement ou nouvellement faites ; pluſieurs même recherchent celles qui ſont anciennement faites, & ils leur trouvent de meilleures qualités. Quoi qu'il en ſoit, ceci eſt l'objet de l'expérience.

Les emplâtres dans leſquelles il n'entre point de préparations de plomb, durciſſent & ranciſſent par le tems ; elles perdent ſenſiblement de leur poids, parcequ'elles ſe deſſéchent en laiſſant diſſiper un peu de leur ſubſtance la plus ténue.

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 poudre chacune ſéparément, afin qu'on ſoit ſûr de les faire entrer dans les proportions demandées. On ne doit les y faire entrer que dans des 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 ſéches, & qui ne peuvent que ſe mêler ſans ſe diſſoudre ; elles donnent beaucoup de conſiſtance aux emplâtres.

On peut faire entrer dans les emplâtres une beaucoup plus grande quantité de réſines & de gommes-réſines, parcequ'elles ſe diſſolvent en totalité ou en partie, & qu'elles donnent moins de conſiſtance aux emplâtres ; en les y faiſant entrer au même poids, que les autres matieres végétales : on mêle ordinairement ces poudres, lorſque les emplâtres ſont cuites & à demi-réfroidies. Quel-

quefois on les mêle aux emplâtres, tandis qu'elles ſont encore bien chaudes, afin qu'elles ſe liquéfient; ce qui facilite leur mélange plus intime avec le reſte de la maſſe.

Il y a encore un grand nombre de remarques à faire ſur les emplâtres; mais la plupart étant particulieres à chaque eſpece, nous aurons ſoin d'en faire mention dans les détails.

Lorſque les emplâtres ſont faites, on eſt dans l'uſage de les diviſer par petits rouleaux de quatre ou cinq pouces de long, & du poids d'une once, de deux onces, ou de quatre onces; on les nomme *Magdaleons;* on les enveloppe enſuite de papier, afin qu'ils ne ſe collent point enſemble.

Mais il y a quelques remarques à faire ſur la maniere de rouler les emplâtres, & qui ſont relatives à leur nature.

Lorſqu'on veut les rouler, on prend un morceau de l'emplâtre d'un poids déterminé, comme de quatre onces: on le manie entre les mains trempées dans l'eau froide, afin qu'il ne s'y attache point; c'eſt ce que l'on nomme *malaxer.* Lorſqu'il eſt ſuffiſamment ramolli, on le roule ſur une pierre bien unie pour en former un rouleau de vingt pouces de long & de groſſeur égale par-tout; on le partage enſuite en quatre parties égales. On poſe pour cela une lame de couteau ſur l'endroit où on veut le couper, & l'on fait rouler l'emplâtre ſur la pierre, à meſure qu'on le coupe; par ce moyen, on n'applatit point le bout de l'emplâtre en le coupant.

Toutes les emplâtres qui ne contiennent que peu ou point de matieres extractives ou gommeuſes, peuvent être malaxées auſſi long-tems qu'on le veut. Quelquefois il eſt néceſſaire de les manier long-

tems, afin de mêler plus intimement certaines ſubſtances qu'on n'a pu incorporer ſuffiſamment. Mais toutes les emplâtres qui ſont dans un état contraire, comme le diabotanum, l'emplâtre *de Vigo*, l'emplâtre de cigüe, &c. qui contiennent beaucoup de matieres extractives, ne doivent pas être malaxées long-tems, parceque l'eau qu'on emploie pour cela, diſſout une partie de ces ſubſtances, & les emporte hors de l'emplâtre. D'ailleurs il reſte toujours un peu d'eau dans l'emplâtre, qui ramollit les matieres extractives, & diminue d'autant leur conſiſtance. Il faut, pour éviter cet inconvénient, ne malaxer ces emplâtres que le tems qui eſt néceſſaire pour les réduire en rouleaux; on les poſe à meſure ſur une autre pierre imbibée d'un peu d'huile, afin qu'ils n'y adherent point.

Lorſque les magdaleons d'emplâtres ſont ſuffiſamment réfroidis & 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 légerement 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.

Des Emplâtres qui ne contiennent point de préparations de Plomb.

Emplâtre de Blanc de Baleine.

℞.	Cire blanche, ...	℥iv.
	Blanc de Baleine, ...	℥ij.
	Huile des quatre Semences froides, .	℥ß.

On

On fait liquéfier ces ſubſtances enſemble à une chaleur modérée ; on agite le mélange juſqu'à ce qu'il ſoit preſque réfroidi, & on en forme des magdaleons. Cette emplâtre devant être d'un grand blanc, on doit la faire & la rouler avec beaucoup de proprété.

Emplâtre d'André de la Croix.

℞. Poix-réſine, ...		℔j.
Réſine Elémi, ...		℥iv.
Térébenthine, . .	} *aa.*	℥ij.
Huile de Laurier,		

On fait liquéfier ces matieres enſemble ſur un feu doux, & on paſſe le mélange au-travers d'un linge, afin de ſéparer quelques impuretés qui ſe trouvent dans la réſine élémi & dans la poix-réſine. On conſerve cette emplâtre dans un pot. Comme il n'entre point de cire dans cette emplâtre, les magdaleons ne peuvent conſerver leur forme ; ils s'applatiſſent & coulent continuellement, quoique cette emplâtre ſoit aſſez ſeche pour ſe laiſſer caſſer par un mouvement bruſque. Elle eſt d'une ténacité conſidérable, lorſqu'elle eſt appliquée ſur la peau : on a beſoin qu'elle ait cette propriété, parcequ'on l'emploie pour retenir & empêcher de couler les pierres à cautere qu'on applique ſur quelques parties du corps.

Emplâtre contre la Rupture.

℞. Poix noire, ...		℔j.
Cire, ...	} *aa.*	℥iv.
Térébenthine,		

On fait liquéfier ces matieres enſemble à une chaleur douce ; & lorſque le mélange eſt prêt à ſe figer, on ajoute les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre.

Labdanum, . . .		
Suc d'Hypociſtis,	*aa.*	℥iß.
Terre ſigillée, .		
Racines de grande Conſoude,		
Maſtich en larmes, ...	*aa.* .	℥ij.
Noix de Ciprès, ...		℥j.

On mêle ces poudres exactement ; on forme une emplâtre qu'on réduit en magdaleons.

Emplâtre Oxycroceum.

℞. Colophane, ...		
Poix de Bourgogne,	*aa.*	℥iv.
Cire jaune, ...		
Térébenthine, ...		℥iß.

On fait liquéfier ces ſubſtances enſemble ; on les paſſe au-travers d'un linge : on agite l'emplâtre ; & lorſqu'elle commence à ſe figer, on ajoute les matieres ſuivantes, réduites en poudre fine.

Gomme ammoniac,		
Galbanum,		
Oliban,		
Myrrhe,	*aa.* . . .	℥j. ℥iij.
Maſtich en larmes,		
Safran, ...		

On agite le mêlange juſqu'à ce qu'il ſoit exact ;

on forme du tout une emplâtre qu'on roule en magdaleons.

Emplâtre de Mucilage.

℞. Huile de Mucilage, ... ℥viiß.
Poix-réſine, ... ℥iij.
Térébenthine, ... ℥j.

On fait liquéfier ces matieres enſemble; on paſſe le mélange au-travers d'un linge; on y fait liquéfier,

Cire jaune, ... ℔ij.

On agite le mélange hors du feu, juſqu'à ce qu'il commence à ſe figer, & l'on y mêle les matieres ſuivantes, réduites en poudre fine,

Gomme Ammoniac,
Galbánum,
Opopanax,
Sagapenum, } *aa.* . . . . . ℥ß.
Safran, ... ℥ij.

On mêle le tout exactement avec un biſtortier: on forme une emplâtre qu'on réduit en magdaleons.

Emplâtre Véſicatoire.

℞. Cire jaune, ... ℥ij.
Poix blanche,
Térébenthine, } *aa.* . . . . . ℥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 :

Cantarides, ...	℥iv.
Euphorbe, ...	℥iv.

On forme du tout un mélange exact, qu'on réduit en magdaleons.

Remarques.

Cette emplâtre s'emploie le plus ſouvent pour être appliquée ſur quelque partie du corps, dans les cas d'apoplexie, de léthargie, &c. & où la chaleur du corps eſt tellement affoiblie, que quelquefois elle eſt inſenſible. J'ai remarqué que cette emplâtre ne pouvant s'amollir, ne produiſoit qu'une légere rougeur à la peau, même après avoir été appliquée pendant trente-ſix heures, parcequ'elle ſe trouve d'une conſiſtance trop ferme : mais elle produit bien ſon effet, lorſque le corps a ſa chaleur naturelle, & qu'on a recours à cette emplâtre pour détourner quelques humeurs ; c'eſt ce qui oblige d'avoir cette emplâtre ſous deux conſiſtances différentes, pour être employée dans ces différens cas. Il convient alors de ſupprimer la cire de cette recette, & de mettre en place *une once & demie d'huile d'olive ;* elle 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 de la poudre de cantarides l'emplâtre véſicatoire, après qu'on l'a étendue ſur un morceau de peau ou de linge.

Emplâtre de Bétoine.

℞. Cire jaune,
Poix-réſine,
Poix blanche, } *aa.* . . . . . ℔ß.
Suc non dépuré de Bétoine, ... ℔j.
d'Ache, ...
Menthe,
Plantain,
Sauge,
Scrophulaire,
Vervene, . . } *aa.* ℔ß.

On met toutes ces ſubſtances enſemble dans une baſſine : on place le vaiſſeau ſur un feu doux ; on fait chauffer le mélange juſqu'à conſomption de preſque toute l'humidité, & l'on ajoute,

Réſine élémi, ... ℥ij.
Térébenthine, ... ℥iij.

On fait liquéfier ; on paſſe le mélange au-travers d'un linge ; on le laiſſe figer ſans le remuer : on ſépare la maſſe d'avec les fécès ; on la fait liquéfier de nouveau pour la ramollir en conſiſtance de graiſſe ſeulement, & on ajoute les poudres ſuivantes :

Maſtich en larmes,
Oliban, ... } *aa.* . . . . . ℥j.

On agite le mélange juſqu'à ce qu'il ſoit exact, & l'on forme une emplâtre qu'on réduit en magdaleons.

Remarques.

La beauté & la perfection d'une emplâtre eſt de ne contenir aucune matiere grumelée ; il eſt difficile de faire celle 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 cette emplâtre au-travers d'un linge, comme nous le diſons : ils reſtent ſous la forme d'un marc dans le linge ; la matiere vraiment réſineuſe de ces ſucs ſe diſſout, & reſte combinée avec les matieres de l'emplâtre. Si l'on ſe ſert de ſuc dépuré, comme quelques Pharmacopées le preſcrivent, l'emplâtre n'a aucune couleur verte, parceque pendant leur clarification, on en a ſéparé toute la matiere réſineuſe colorante. D'autres Diſpenſaires font entrer dans cette emplâtre des plantes fraiches, 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 elle ſe trouve mêlée dans une grande quantité d'herbes, qu'il faut ſéparer par l'expreſſion, il reſte parmi ces herbes, une partie de l'emplâtre qui eſt en pure perte & qu'on ne peut ſéparer, parcequ'elle ſe fige avant qu'on ait le tems de l'exprimer. La réſine élemi contient des principes volatils odorans ; c'eſt pour n'en rien perdre que nous recommandons de la mettre ſur la fin de la coction des plantes.

Les Diſtillateurs d'eau-forte préparent, pour

les Droguiſtes, un mélange d'huile & de cire coloré avec du verd de gris, qu'ils vendent ſous le nom d'*Emplâtre de Bétoine.*

Emplâtre de Mélilot.

℞.	Fleurs récentes de Mélilot, ...	℔iij.
	Suif de Bœuf, ...	℔iv.
	Poix blanche, ...	℔vj.
	Cire jaune, ...	℔iij.

On contuſe dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, les fleurs de mélilot : on les met dans une baſſine avec le ſuif de bœuf : on fait cuire ce mélange à petit feu, juſqu'à ce que la plus grande partie de l'humidité ſoit diſſipée : on ajoute la poix blanche lorſqu'elle eſt liquéfiée : on paſſe le mélange avec expreſſion au-travers d'un linge ſerré : on le laiſſe figer pour ſéparer les fécès : on fait liquéfier cette maſſe avec la cire : on agite l'emplâtre juſqu'à ce qu'elle ſoit réfroidie, & on en forme des magdaleons.

Emplâtre de Cigüe.

℞.	Poix-réſine, ...	℔j. ℥xiv.
	Cire jaune, ...	℔j. ℥iv.
	Poix blanche, ...	℥xiv.
	Huile de Cigüe, ...	℥iv.
	Feuilles de Cigüe contuſées, . . .	℔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 mélange au-travers d'un linge en exprimant forte-

ment : on laiſſe réfroidir la maſſe ; on la ſépare de ſes fécès : enſuite on fait liquéfier l'emplâtre dans une baſſine propre, & l'on ajoute

Gomme ammoniac en poudre, . . ℔j.

On mêle le tout exactement, & l'on forme une emplâtre qu'on réduit en magdaleons.

Des Emplâtres, dans leſquelles on fait entrer des préparations de Plomb.

Emplâtre Diapalme.

℞. Litharge, ... }
Huile d'Olive, }
Axunge de Porc, } *aa*. . . . . ℔iij.
Eau, ... }

On met toutes ces ſubſtances enſemble dans une baſſine de cuivre, ſur un feu capable d'occaſionner une ébullition modérée : on remue ce mélange ſans diſcontinuer, avec une ſpatule de bois, pendant une heure ou deux, ou juſqu'à ce que le mélange ſoit devenu d'un blanc ſale, & qu'il ait acquis une conſiſtance emplaſtique, un peu mollette ; on a ſoin d'ajouter de l'eau de tems en tems, à meſure que celle de la baſſine s'évapore, afin que l'emplâtre ne reſte jamais ſans eau. Lorſque cette emplâtre a la conſiſtance convenable, on ajoute,

Vitriol blanc, diſſous dans ſ. q. 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 bourſouffle plus. Mais il faut bien ménager le feu ſur la fin ; l'emplâtre change de couleur, & devient griſe en un inſtant par l'action d'un feu un peu trop fort ou trop long-tems continué, parcequ'alors l'emplâtre ſe trouve ſans humidité. Lorſqu'elle eſt cuite, & ſuffiſamment réfroidie, on en forme des magdaleons.

Remarques.

Cette emplâtre devant être d'une couleur blanche, on la cuit avec de l'eau ; ce qui forme une ſorte de bain-marie, & la met dans le cas de ne pas recevoir immédiatement la chaleur, qui changeroit ſa couleur conſidérablement, en brûlant un peu les matieres graiſſeuſes. L'eau empêche encore la réduction de la litharge, parcequ'elle ne peut recevoir qu'un dégré 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 la crainte de brûler l'emplâtre, & pour ne pas être obligés d'en remettre ſouvent ; mais alors la combinaiſon des graiſſes avec la litharge devient prodigieuſement longue à faire. Il vaut mieux n'en mettre que peu à

la fois, la renouveller ſouvent, & ne jamais attendre qu'elle ſoit diſſipée entierement, parcequ'alors, ſur-tout lorſque l'emplâtre eſt chaude, 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 chaude, & qu'elle ſe trouve ſans eau, il faut tirer le vaiſſeau hors du feu, & attendre que l'emplâtre ſoit bien réfroidie avant d'en ajouter. On s'apperçoit que l'emplâtre ne contient que peu ou point d'eau, lorſqu'elle ceſſe de bouillonner, & qu'elle diminue conſidérablement de volume, parceque c'eſt l'eau qui occaſionne tout le gonflement & l'ébullition qu'on remarque pendant ſa cuite.

Pendant que les matieres graſſes ſe combinent avec la litharge, on remarque que le mélange change de couleur; de rougeâtre qu'il étoit d'abord, il devient blanchâtre; & lorſqu'il eſt cuit, il eſt d'un aſſez beau blanc: c'eſt un premier ſigne de ſa cuite. On reconnoît que l'emplâtre eſt ſuffiſamment cuite, 1°. lorſqu'il ne paroît plus de litharge; 2°. à ſa couleur blanche; 3°. lorſqu'en en mettant un peu réfroidir dans de l'eau froide, elle y acquiert une conſiſtance mollette, comme de la cire ramollie entre les doigts; 4°. enfin lorſqu'elle eſt entierement privée d'humidité, & qu'elle eſt encore liquide. Si on l'agite bruſquement avec la ſpatule, on voit s'élever hors de la baſſine des bulles très légeres 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 leſquelles les pré-

parations 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 cuites, & qu'on leur a conſervé une certaine quantité d'eau, cette eau, en ſe ſéparant de l'emplâtre pendant qu'elle réfroidit, 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 toutes les emplâtres qui ſe font par la cuite avec des préparations de plomb, comme la litharge, le minium & la céruſe, & auxquelles on ajoute de l'eau en les cuiſant. Comme elles préſentent toutes 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 celle-ci; nous ferons ſeulement des remarques ſur les manipulations qu'on emploie pour ajouter les autres ingrédiens, & ſur ce qui ſe paſſe pendant leurs mixtions. Lors donc que l'emplâtre diapalme eſt cuite au point dont nous parlons, on ajoute le vitriol blanc, diſſous comme nous l'avons dit, & la cire : on fait chauffer ce mélange juſqu'à ce que toute l'humidité ſoit évaporée; ſans quoi, il reſteroit une partie du vitriol en diſſolution dans l'eau qui ſe ſépare de l'emplâtre en réfroidiſſant, & 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 cette emplâtre du colcotar broyé avec un peu d'huile, l'emplâtre eſt d'une couleur rouge, & elle forme l'emplâtre *Diachalciteos*. Les Droguiſtes vendent pour l'emplâtre diapalme, un mélange d'huile &

de blanc d'Eſpagne, auquel ils ajoutent une petite quantité de cire blanche.

Emplâtre de Minium.

℞.	Huile d'Olive, ...	℥xx.
	Minium, ...	℥xij.
	Eau, ...	℔j.
	Cire jaune, ...	℥iij.

On fait cuire enſemble l'huile & le minium avec l'eau : on agite ce mélange ſans diſcontinuer, juſqu'à ce que la combinaiſon ſoit faite : alors on y fait liquéfier la cire, & l'on en forme des magdaleons lorſqu'il eſt ſuffiſamment réfroidi.

Remarques.

Pendant la cuite de cette emplâtre, le minium perd ſa couleur rouge, mais il y en a toujours une petite quantité qui ne la perd pas entierement ; ce qui eſt cauſe que cette emplâtre n'eſt pas blanche comme le diapalme ; elle eſt d'une couleur griſe rougeâtre. Pluſieurs perſonnes exigent qu'elle ſoit rouge ; mais la choſe eſt impoſſible, par la manipulation qu'on eſt obligé d'employer. Lorſqu'on veut qu'elle ſoit rouge, il faut ajouter, en même tems 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 avant que de l'employer.

Emplâtre de Nuremberg.

℞. Minium, ... ℥viij.
Huile d'Olive, ... ℥xiv.
Cire jaune, ... ℔j.
Camphre, . . . } *aa.* . . . . . ʒvj.
Suif de Mouton, }
Eau, ... q. s.

On fait cuire enſemble le minium, l'huile d'olive, & le ſuif de mouton, avec de l'eau : on agite le mélange avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que l'emplâtre ſoit ſuffiſamment cuite ; on y fait fondre la cire ; on remue l'emplâtre juſqu'à ce qu'elle ſoit à demie réfroidie : alors on y mêle le camphre qu'on a réduit en poudre en le triturant avec quelques gouttes d'eſprit de vin : on forme du tout un mélange exact, & on réduit cette emplâtre en magdaleons.

Remarques.

Cette emplâtre eſt d'une couleur à peu près ſemblable à celle de l'emplâtre de minium qu'on n'a point rougie, & 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'elle eſt à demi figée ; 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 bouillie en le mêlant avec un peu plus d'eſprit de vin qu'il n'en faut pour le pulvériſer ; l'une & 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 molle.

Emplâtre de Savon.

℞.	Minium, ...	℔j.
	Blanc de Céruſe, ...	℥viij.
	Huile d'Olive, ...	℔iiß.
	Savon blanc, ...	℥iv.
	Cire jaune, ...	℥iij.
	Eau, ...	q. ſ.

On fait cuire enſemble le minium, le blanc de ceruſe, & 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 la laiſſe ſuffiſamment refroidir, & on en forme des magdaleons.

Cette 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 alors *l'emplâtre de ſavon camphré.*

Emplâtre de Charpie.

℞.	Charpie de vieux linge, ...	℥viij.
	Huile d'Olive, ...	℔iij.
	Eau, ...	℔j.

On réduit en charpie du vieux linge net : on la coupe menue : on la met dans une baſſine avec l'eau & l'huile : on fait chauffer ce mélange 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.
	Aloès pulvériſé, ...	℥j.
	Myrrhe pulvériſée, ...	℥ij.
	Encens mâle, ...	℥iij.

On fait cuire enſemble la litharge, la ceruſe, & l'huile, ſans eau : lorſque ce mélange a acquis la conſiſtance convenable, on ajoute la poix noire & la cire jaune : on les fait liquefier : on tire le vaiſſeau hors du feu : on agite l'emplâtre juſqu'à ce qu'elle commence à ſe figer ; alors on ajoute les poudres : on remue ce mélange juſqu'à ce qu'il ſoit exact. On forme du tout une emplâtre qu'on réduit en magdaleons.

La charpie ne pouvant rien produire dans l'huile, nous croyons que cette préparation eſt fort inutile ; on peut faire cette emplâtre avec de l'huile d'olive.

Emplâtre de l'Abbé de Grace.

℞.	Huile d'Olive, ...	℔j.
	Suc de Roſes pâles dépuré, } *aa.* . .	℥viij.
	Litharge préparée, ... }	
	Blanc de Céruſe, ...	℥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 la conſiſtance emplaſtique. Alors on y fait liquéfier,

Cire jaune, ... ℥iv.

On agite cette emplâtre juſqu'à ce qu'elle ſoit ſuffiſamment refoidie, & on en forme des magdaleons.

Emplatre Diachylon ſimple.

℞. Litharge préparée, ... ℔iij.
Huile de Mucilage, ... } *aa.* ℔vj.
Décoction de Racines de Glayeul, }

On prend ſix onces de racines de glayeul, nétoyées & coupées par tranches; on les fait bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau pour avoir ſix livres de décoction; on en met une partie dans une baſſine de cuivre, avec la litharge & l'huile: on fait cuire ce mélange en le remuant ſans diſcontinuer avec une ſpatule de bois, en ayant ſoin de remettre de la décoction de tems en tems, afin que le mélange ne ſe trouve point ſans humidité: on continue de le faire cuire juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance d'emplâtre; alors on tire le vaiſſeau du feu; & lorſque l'emplâtre eſt ſuffiſamment refroidie, on en forme une partie en magdaleons.

Emplâtre Diachilum compoſée.

℞. Emplâtre Diachylum ſimple, ... ℔iv.
Cire jaune,
Poix-réſine, } *aa.* . . . . . ℥iij.
Térébenthine, }

On

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 Ammoniac, Bdellium, Galbanum, Sagapenum,	*aa.*	℥j.

On agite le tout juſqu'à ce que le mélange ſoit exact : lorſque cette emplâtre eſt ſuffiſamment refroidie, on en forme des magdaleons. Cette emplâtre eſt d'un grand uſage, & eſt employée avec beaucoup de ſuccès pour réſoudre les tumeurs, ou pour les attirer à la ſupuration. Les Droguiſtes font cette emplâtre avec de l'huile, de la craie & de la cire ; les uns ajoutent à ce mélange un peu de galbanum, pour lui donner l'odeur du vrai diachylum ; d'autres n'y ajoutent rien, & le vendent pour du diachylum.

Emplâtre Divine.

℞.	Litharge préparée, ...	℔j.
	Huile d'Olive	℔ij.
	Verd de gris en poudre fine, ...	℥j.
	Eau, ...	q. ſ.

On fait cuire ces matieres enſemble dans une baſſine de cuivre, en ayant ſoin d'agiter ſans diſcontinuer, & d'ajouter de l'eau à meſure qu'elle s'évapore ; lorſque le mélange a acquis la conſiſtance emplaſtique, on ajoute,

Cire jaune, ... ℥viij.

On fait liquéfier la cire : on agite le mélange ; & lorſque l'emplâtre commence à ſe figer, on ajoute les matieres ſuivantes réduites en poudre fine :

Galbanum, Myrrhe, *aa.* . . . . . ℥ij. ℥ij.
Bdellium, ... ℥ij.
Gomme Ammoniac, ... ℥iij. ℥iij.
Oliban, ... ℥j. ℥j.
Opopanax, ... Maſtich, Ariſtoloche ronde, *aa.* . . . . ℥j.
Aimant préparé, ... ℥ß.

On agite le mélange juſqu'à ce qu'il ſoit exact ; & lorſque l'emplâtre eſt ſuffiſamment refroidie, on en forme des magdaléons.

Remarques.

Cette emplâtre eſt d'une couleur rouge, lorſqu'on met le verd de gris cuire en même tems que la litharge, parceque le cuivre ſe reſſuſcite, comme pendant la cuite de l'onguent Ægyptiac : on eſt dans l'uſage de mettre le verdet en même tems que la litharge. Lorſqu'on met le verdet ſur la fin de la cuite de l'emplâtre en même tems que les poudres, alors il n'a pas le tems 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

cette emplâtre doit être réduite en poudre impalpable ; on la met dans le deſſein qu'elle puiſſe attirer hors des plaies des portions de fer qui pourroient y être entrées; mais il s'en faut de beaucoup que l'intention ſoit remplie, parceque lorſque l'aimant a été broyé & mêlé avec les corps gras de cette emplâtre, il a perdu toute ſa vertu magnétique : il ne produit d'effet que comme deſſicatif. L'emplâtre divine eſt d'une couleur rouge lorſqu'elle eſt nouvellement faite, mais elle noircit à ſa ſurface quelque tems après : il n'y a que l'intérieur qui conſerve ſa couleur pendant pluſieurs années.

Emplâtre de la main de Dieu.

℞. Huile d'Olive, ... ℔ij.
Litharge. . . . . ℔j. ℥j.
Eau, ... q. ſ.

On fait cuire ces matieres enſemble dans une baſſine de cuivre, en ayant ſoin d'agiter le mélange ſans diſcontinuer, avec une ſpatule de bois ; lorſqu'il eſt cuit à ſa conſiſtance, on y fait liquéfier,

Cire jaune, ... ℔j. ℥iv.

La cire étant liquéfiée on tire le vaiſſeau hors du feu ; & lorſque l'emplâtre eſt à demi-réfroidie, on y incorpore les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre.

Verd de Gris, ... ℥j.
Gomme Ammoniac, ... ℥iij. ℥ij.
Galbanum, ... ℥j. ℥ij.

Gomme Opopanax,		℥j.
Sagapenum,		℥ij.
Bdellium, Oliban,	*aa.*	℥ij.
Myrrhe,		℥j. ℥ij.
Maſtich en larmes,		℥j.
Ariſtoloche ronde,		℥j.
Pierre calaminaire préparée,		℥ij.

On agite l'emplâtre juſqu'à ce que le mélange ſoit exact, & on en forme des magdaleons lorſqu'elle eſt ſuffiſamment refroidie.

Remarques.

Cette emplâtre differe peu de l'emplâtre divine, par les drogues qui la 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 tems de ſe reſſuſciter conſerve ſa couleur verte, & la communique à cette emplâtre. Si abſolument on trouvoit trop de difficulté à réduire en poudre la gomme ammoniac, le galbanum, le ſagapenum & le bdellium ; on peut purifier ces gommes par le moyen du vinaigre, comme le preſcrivent la plupart des Auteurs : à l'égard des autres elles ſont toujours ſéches & friables, & peuvent ſe réduire en poudre facilement.

Emplâtre ſtiptique de Crollius.

℞. Minium, Pierre calaminaire préparée,	*aa.*	℥iij.
Litharge préparée,		℥vj.
Huile de Lin, d'Olive,	*aa.*	℥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 mélange a acquis la conſiſtance d'emplâtre, on y fait liquefier,

Huile de Laurier, ...		℥iij.
Cire jaune, Colophane,	*aa.*	℥vj.
Térébenthine, ...		℥iij.

Ces matieres étant liquefiées & bien mêlées, on tire la baſſine hors du feu : & lorſque l'emplâtre eſt à demi-réfroidie, on y incorpore les poudres ſuivantes :

Réſine de Genievre, ou Sandarac, . .		℥iij.
Gomme Ammoniac, Bdellium, Galbanum, Opopanax, Sagapenum,	*aa.*	℥iß.
Karabé préparé, . . Oliban, Myrrhe, Aloès, Ariſtoloche longue, ronde,	*aa.*	℥ß.
Momie, ...		℥vj.
Pierre Hématite préparée, ...		℥iv.
Sang dragon, ... Bol de Blois préparé, Vitriol blanc, . . .	*aa.*	℥ß.
Fleurs rouges d'Antimoine lavées, Safran de Mars préparé par le ſoufre,	*aa.*	℥j.

On agite l'emplâtre juſqu'à ce que le mélange ſoit exact, & lorſqu'il eſt preſque refroidi, on ajoute :

Camphre, ... ʒß.

On fait diſſoudre le camphre dans environ un gros & demi d'huile eſſentielle de geniévre, pour en former une bouillie, & c'eſt dans cet état qu'on doit le mêler à l'emplâtre. On attend que l'emplâtre ſoit ſuffiſamment refroidie, parceque ſi elle étoit trop chaude elle volatiliſeroit une partie du camphre & de l'huile eſſentielle.

Emplâtre de Grenouilles, ou *de Vigo.*

℔. Grenouilles, ... n°. xxiv.
Vers de Terre, ... ℔j.
Racines récentes d'Yeble, Aulnée, *aa.* . . ℔j.
Fleurs ſeches de Camomille, Lavande, Matricaire, Mélilot, *aa.* . ʒß.
Vinaigre, Vin blanc, *aa.* . . . . . ℔ij.
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 nétoye 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 inclination, & on la met à part. Alors,

℞. Litharge préparée, ...		℔iv.
Graiſſe de Porc, }	*aa*.	℔j.
Veau, }		
Huiles par infuſion, & décoction		
de Grenouilles,		
de Vers,		
d'Aneth,	*aa*.	℔ß.
Camomille,		
Lavande femelle,		
Enula campana,		
Lys, ...		

On met toutes ces choſes dans une baſſine de cuivre, avec une partie de la décoction précédente ; on fait cuire ce mélange en le remuant ſans diſcontinuer avec une ſpatule de bois, & on a ſoin d'ajouter de la décoction, à meſure que celle de la baſſine s'évapore, juſqu'à ce que tout y ſoit entré. Lorſque la litharge eſt diſſoute & que l'emplâtre a la conſiſtance qu'elle doit avoir, on ajoute :

Huile de Laurier, ...	℥iv.
Cire jaune, ...	℔ij.
Storax liquide purifié, ...	℥iv.
Térébenthine, ...	℥ij.

On fait liquéfier toutes ces ſubſtances, & l'on ajoute à la maſſe, lorſqu'elle eſt ſuffiſamment re-

froidie, les drogues ſuivantes, réduites en poudre fine.

Oliban, Euphorbe, Myrrhe, Safran,	*aa.*	ʒj.
Viperes, ...		ʒij.

On mêle ces matieres exactement; & ſur la fin on ajoute,

Huile eſſentielle de Lavande, . . .	ʒiß.

On forme du tout une emplâtre; on fait des magdaleons, avec une partie ſeulement: & à l'autre on ajoute du mercure, de la maniere ſuivante.

Emplâtre de Grenouilles, ou *de Vigo avec le mercure.*

℞. Mercure crud, ...		℔j.
Stirax liquide, Térébenthine,	*aa.*	ʒij.
Emplâtre de Vigo, *moitié de la maſſe.*		

On éteint le mercure avec le ſtirax & la térébenthine, dans un mortier de fer. Lorſqu'il l'eſt ſuffiſamment, on ajoute l'emplâtre qu'on a fait liquéfier un peu: on agite ce mélange avec le pilon de fer, & on le pile comme une maſſe de pilules, juſqu'à ce qu'il ſoit exact: on le tire hors du mortier, & on en forme des magdaleons.

Remarques.

L'emplâtre de Vigo, & 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 les ſimplifier davantage, & de les rendre plus faciles à préparer, & plus efficaces. 1°. La décoction qu'on fait pour l'emplâtre de Vigo ſimple, paroît aſſez inutile. Les grenouilles, qui donnent le nom à cette 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 la décoction, & 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 cette emplâtre, mais en moindre quantité?

2°. Les grenouilles, les vers de terre, les lys 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'autres vertus que l'huile d'olive pure.

3°. Les huiles d'aneth, de camomille, de lavande femelle, & d'enula campana, préparées par infuſion, contiennent les matieres réſineuſes & odorantes de ces ſubſtances; mais nous

croyons qu'on peut les ſupprimer encore de cette compoſition, parceque pendant la cuite de l'emplâtre, elles perdent toute leur odeur, & la matiere réſineuſe ſe décompoſe par la chaleur qu'elles éprouvent. Nous penſons, par cette raiſon, que toutes ces huiles peuvent être remplacées par l'huile d'olive, en ajoutant ſur la fin de la cuite de cette emplâtre un peu d'huile eſſentielle de ces mêmes végétaux.

4°. Nous avons fait obſerver précédemment (1), que toutes les matieres végétales balſamiques, telles que la térébenthine, le ſtirax 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 avec cette emplâtre. D'ailleurs la méthode uſitée pour introduire le mercure dans cette emplâtre n'eſt point commode; il eſt difficile de remuer le pilon dans une maſſe auſſi ténace, & d'y diſtribuer bien uniformément le mercure; ſi l'on met l'emplâtre trop chaude 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 la 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 rémédier à tous ces inconvéniens, en éteignant le mercure dans une quantité connue d'onguent de mercure, fait à parties éga-

(1) Pag. 680.

les 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 réfroidie. Voici donc de quelle maniere on peut faire cette 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 réformée.

℞. Grenouilles, ...		n°. vj.
Racines d'Yeble, ...		℔j.
Vin blanc, Vinaigre, } *aa*		℔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'Olive, ...		℔iiiß.
Graiſſe de Porc, de Veau, } *aa*.		℥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, ...	℥iv.
Cire jaune, ...	℔ij.
Térébenthine, ...	℥ij.

Lorſque ces matieres ſont liquéfiées & mêlées ſ. on ajoute,

Stirax liquide, ...	℥iv.

Lorſque l'emplâtre eſt à demi-réfroidie, on y incorpore les poudres ſuivantes :

Oliban, Euphorbe, Myrrhe, Safran, *aa.*	℥j.
Racines d'Aulnée, ...	℥ij.
Fleurs de Camomille, Lavande, Matricaire, Mélilot, *aa.* . . .	℥vj.

Lorſque ces poudres ſont mêlées exactement, & que l'emplâtre eſt ſuffiſamment réfroidie, on en 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, . . Camomille, *aa.*	℈j.

On mêle le tout exactement, & l'on forme une emplâtre qu'on réduit en magdaléons, parcequ'on l'emploie aſſez ſouvent ſans mercure. On forme, avec la portion que nous avons dit de mettre à part, l'emplâtre de vigo avec le mercure, de la maniere ſuivante.

Emplâtre de Vigo avec le Mercure.

℞. Onguent de Mercure fait à parties égales, ℥viij.
Mercure crud, ... ℥xij.
Emplâtre de Vigo ci-deſſus, ... ℔vj. ℥iv.
Huile eſſentielle de Lavande, . . . ʒij.
d'Aneth, . . } *aa.* ʒj.
Camomille, }

On met dans une terrine verniſſée bien unie, l'onguent de mercure avec le mercure crud ; on triture ce mélange avec un pilon de bois pendant dix ou douze heures, ou juſqu'à ce que le mercure ſoit bien éteint. Alors on fait liquéfier dans une baſſine l'emplâtre de vigo ſimple, & on la met dans la terrine avec le mercure ; on poſe la terrine ſur un peu de cendres chaudes, afin que l'emplâtre ne fige pas trop promptement : on agite ce mélange avec un pilon de bois, juſqu'à ce que le mercure ſoit bien mêlé ; & lorſque l'emplâtre eſt ſuffiſamment réfroidie, on y mêle les huiles eſſentielles : on forme des magdaléons avec cette emplâtre.

Remarques.

Au moyen de ce qu'on partage l'emplâtre en deux portions 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, & infini-

ment mieux que la térébenthine & le ſtirax liquide; ſur-tout lorſque cet onguent eſt un peu vieux fait, pour les raiſons que nous avons dites précédemment (1); au moyen de cette méthode, nous conſervons les proportions du mercure dans les doſes qu'elles ſont preſcrites dans les diſpenſaires, & le mercure ſe trouve tellement combiné 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.

Cette emplâtre eſt d'une couleur griſe mercurielle, ou d'une couleur violette tirant ſur le pourpre. Ces différences viennent du degré de chaleur qu'a l'emplâtre lorſqu'on la mêle avec le mercure. Dans l'emplâtre chauffée modérément, la couleur griſe du mercure diviſé ne change point : mais lorſqu'elle eſt bien chaude, le mercure prend en un inſtant une couleur violette tirant ſur le poupre, & 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 avec toutes les ſubſtances de l'emplâtre, & ſur-tout avec le ſel métallique de l'acide, de l'huile & de la litharge. Quoi qu'il en ſoit, il eſt difficile de rendre raiſon comment ce ſel agit ſur le mercure diviſé, & pourquoi en ſe combinant enſemble, le mélange devient d'une couleur purpurine.

(1) Pag. 679.

Emplâtre Diabotanum.

℞. Feuilles & racines récentes de
Bardanne, ...
Herbe aux teigneux,
Souci,
Cigüe,
Chamepitis,
Liveſche,
Valeriane major,
Angélique,
Enula campana,
Raifort ſauvage,
Concombre ſauvage,
Scrophulaire,
Petite Joubarbe,
Chélidoine major,
minor,
Gratiole, ... } *aa.* ℥vj.

On lave toutes ces plantes, & on les nétoie des matieres étrangeres; on les coupe menues; 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 paſſe de nouveau; on mêle les liqueurs, & on leur ajoute,

Suc de Cigüe, ... }
de Chelidoine major, } *aa.* . ℔iv.
d'Orval, ... }
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 : on ajoute ſur chaque livre de cet extrait les gommes réſines ſuivantes, purifiées par le vinaigre ſcillitique, & épaſſies en conſiſtance d'extrait.

Galbanum, ...		
Gomme ammoniac,	*aa.*	℥iv.
Opopanax,		
Sagapenum, . . .		

On fait chauffer ces matieres, & on les agite juſqu'à ce que le mélange ſoit exact : on le conſerve à part. Alors,

℞. Litharge préparée, ...		℔ij.
Huile d'Olive, ...		℔j.
de petits Chiens,	*aa.* . . .	℥viij.
de Mucilage,		
Eau, ...		q. ſ.

On fait cuire la litharge avec ces huiles & de l'eau qu'on ajoute à meſure qu'il eſt néceſſaire : on agite le mélange avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que ces matieres aient acquis la conſiſtance d'emplâtre : alors on ajoute,

La totalité de l'Extrait ci-deſſus, chargé des gommes-réſines.	
Soufre vif en poudre, ...	℥xv.

On fait liquéfier ces matieres, & l'on ajoute,

Cire jaune, ...		
Stirax liquide purifié,	*aa.* . . .	℔j.
Poix de Bourgogne, .		

Lorſque

Lorſque ces matieres ſont liquéfiées & mêlées, on tire la baſſine hors du feu ; & l'emplâtre étant à demi réfroidie, on y incorpore les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre fine.

Racines d'Iris de Florence, . . .		
Pain de Pourceau,		
Renoncule,		
Couronne impériale,	*aa.*	℥vj.
Serpentaire,		
Hellébore blanc, . .		
Sceau de Notre-Dame,	*aa.*	℥j.
Arum, ...		
Ariſtoloche longue,		
ronde,	*aa.*	℥ij.
clematis,		
Azarum, ...		℥iij.
Feuilles de Piſtachier, ...		℥iij.
Baies de Laurier, ...		℥iv.
Fleurs de Mélilot, ...		℥ij.
Semences d'Angélique,		
de Creſſon,	*aa.*	℥vj.
Cumin, ...		℥iij.
Fiente de Pigeon, ...		℥j.
Bitume de Judée,		
Oliban,	*aa.*	℥viij.
Maſtich en larmes,		
Gomme Tacamahaca, ...		℥xij.
Bdellium,		
Myrrhe,	*aa.*	℥iij.
Euphorbe, ...		℥j.

On agite l'emplâtre juſqu'à ce que le mélange ſoit exact, & l'on fait diſſoudre,

Dans	Camphre, ...	℥iß.
	Huile eſſentielle de Gérofle, . . .	ʒj.
	Huile des Philoſophes, ...	℥iiß.

On ajoute ce dernier mélange à la maſſe totale, lorſqu'elle eſt preſque réfroidie : on forme du tout une emplâtre, qu'on réduit en magdaléons.

REMARQUES.

Cette emplâtre, quoique compoſée 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 mélange devient ſur-le-champ d'une couleur très noire. Comme on recherche cette couleur dans cette emplâtre, on met, par rapport à cela, le ſoufre immédiatement après l'extrait gommeux, afin qu'en ſe liquéfiant & ſe combinant avec l'huile, il puiſſe mieux porter ſon action ſur la litharge : ſi on le mêloit avec les poudres, l'emplâtre ſeroit d'une couleur griſe cendrée, parcequ'alors l'emplâtre étant réfroidie, 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. Cependant l'emplâtre diabotanum, faite ſuivant cette derniere méthode, devient noire dans l'eſpace d'une année, parceque le ſoufre agit ſur le plomb d'une maniere inſenſible, & produit à-peu-près le même effet, que lorſqu'on la fait liquéfier ; mais toujours avec beaucoup moins de ſuccès.

L'effet du ſoufre dans ce mélange eſt de ſe diſſoudre dans l'huile, & de former une combinaiſon

que l'on nomme baume de ſoufre, il porte en même-tems ſon action ſur le plomb diſſous dans l'huile, le diviſe & le ſubdiviſe conſidérablement, & le fait paroître 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 le prétend un Charlatan qui a de la réputation. Le plomb s'unit au ſoufre, ce dernier lui ôte une partie de ſa fuſibilité ; & lorſqu'on pouſſe ce mélange à l'action du feu, il entre en fuſion & produit une mine de plomb artificielle, c'eſt-à-dire du plomb minéraliſé par le ſoufre, ce qui n'arriveroit point s'il étoit privé de ſon phlogiſtique.

Emplâtre blanche de Ceruſe.

℞. Blanc de Céruſe pulvériſé, ... ℔j.
Huile d'Olive, ... ℔ij.
Eau, ... q. ſ.

On fait cuire ce mélange juſqu'en conſiſtance d'emplâtre, en ayant ſoin de l'agiter ſans diſcontinuer avec une ſpatule de bois ; lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit on y fait liquefier,

Cire blanche, ... ℥iij.

On fait du tout une emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Emplâtre noire, ou *Emplâtre de Céruſe brûlée.*

℞. Blanc de Céruſe, ... ℔j.
Huile d'Olive, ... ℔ij.

On fait cuire comme pour l'emplâtre précédente, mais ſans eau. Lorſque la céruſe eſt parfaitement diſſoute, on fait liquefier dans ce mélange,

Cire jaune, ... ℥iv.

On forme du tout une emplâtre, avec laquelle on fait des magdaléons.

REMARQUES.

Comme on ne met point d'eau pendant la cuite de cette emplâtre, l'huile ſe brûle un peu, & le mélange acquiert une couleur brune comme l'onguent de la Mere, dont nous avons parlé. On peut de cette maniere, faire autant d'emplâtre brûlée 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'emplâtre d'un ou des deux côtés & liſſée à-peu-près comme de la toile cirée.

Ces médicamens 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 prépa-

re de la maniere ſuivante, & ſervira de modele pour tous ceux qu'on voudroit préparer.

℞. Emplâtre Diapalme, ...	} *aa.* .	℔j.
Diachylum ſimple,		
Céruſe brûlée, ...		℥viij.
Iris de Florence en poudre fine, . .		℥jß.

On fait liquéfier enſemble les trois emplâtres, & l'on y incorpore l'iris de Florence en poudre fine. On plonge dans cette emplâtre, tandis qu'elle eſt liquide, un morceau de toile : on l'agite légerement avec une ſpatule, afin de le bien imprégner : alors on l'enleve par deux coins en l'étendant perpendiculairemant au-deſſus du vaiſſeau ; une autre perſonne tient deux regles de bois par les deux bouts, pour former un entre-deux, par lequel on fait paſſer la toile imprégnée d'emplâtre, afin de faire écouler le ſuperflu, & que l'emplâtre qui y reſte, ſe trouve étendue uniformément. On tient cette toile à l'air un inſtant pour qu'elle s'y rafermiſſe, & 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.

Remarques.

Ceux qui ont parlé de la manipulation des toiles Gautier, recommandent de plonger dans l'eau la toile au ſortir de l'emplâtre fondue : mais j'ai remarqué que l'eau humecte la toile malgré qu'elle ſoit impregnée d'emplâtre : qu'elle devien-

difficile à manier enſuite, & qu'elle n'acquiert jamais la fermeté qu'on cherche. D'ailleurs l'emplâtre ne ſe trouve jamais étendue uniformement 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 cet inconvénient en faiſant paſſer la toile entre deux petites régles 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 impregnée ; 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 liquefier les emplâtres dans un vaiſſeau convenable ; on étend la toile ſur une table ; on prend de l'emplâtre avec un de ces couteaux plians dont ſe ſervent les Peintres pour étendre leurs couleurs ; on coule légerement le couteau garni d'emplâtre ſur la toile ; on continue d'en metrre 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 garnir la toile uniformement.

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 cilindres, un peu coniques, de huit à dix pouces de long, & à peu près groſſes comme des

tubes de pipes, quelquefois plus groſſes & quelfois plus petites. Elles ſervent à introduire dans le canal de l'uretre, pour guerir les ulcéres & les carnoſités.

On entend aſſez ordinairement par bougies un reméde particulier, comme ſi cette eſpece de médicament devoit être compoſée toujours avec les mêmes matieres; mais on peut comparer les plaies de l'urétre 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'ingrediens qu'on juge à propos. Celui qui les emploie doit aſſortir leur compoſition aux indications qu'il ſe propoſe de remplir, & l'Apoticaire 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 tems qu'elle reſte dans l'intérieur de l'urétre. 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 méche dans l'emplâtre de vigo avec le mercure qu'on a fait liquefier : & 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 méches refroidies, on les poſe ſur

une table de marbre bien unie & impregnée d'une très petite quantité d'huile : on les roule avec la paume de la main, ou encore mieux avec une planche bien unie, ſemblable à celles dont ſe ſervent les Ciriers pour rouler leurs cierges. On roule ces méches juſqu'à ce qu'elles ſoient bien unies, & qu'elles prennent l'apparence d'un petit cierge : mais point creux par un bout comme les cierges ; on coupe les deux extrémités qui ne ſe trouvent point garnies de coton, parceque l'emplâtre s'eſt étendue; on ſerre ces bougies dans des boetes 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 méches précédentes, & les tenir un peu plus étroites par un bout que par l'autre ; on les plonge également dans de l'emplâtre liquéfiée, & on ploye ces bandes ſur elles-mêmes, ſans les rouler en cornets ; on acheve de les rouler comme les précédentes. Lorſqu'on roule ces bandes de toile en cornets, les bougies ſe forment très bien : mais lorſqu'elles ont ſéjourné quelque tems dans le canal de l'urétre, & 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, } *aa.* . . . . ℥iv.
Alun de Roche, ...

On met toutes ces matieres réduites en poudre, dans une terrine verniſſée ; on verſe pardeſſus du vinaigre juſqu'à ce qu'elles en ſoient ſurnagées de deux travers de doigts ; on couvre le vaiſſeau ; on laiſſe macérer ce mélange pendant deux ou trois jours, en aiant ſoin de l'agiter de tems en tems ; alors on ajoute,

Nitre purifié. . . . . ℥viij.
Sel Ammoniac, ... ℥ij.

Enſuite on fait deſſécher ce mélange ; on pulvériſe la maſſe groſſierement, & 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.

Pierre Divine pour les Yeux.

℞. Vitriol bleu,
Nitre, } *aa.* . . . . . ℥vj.
Alun de Roche,

On fait liquéfier ces matieres enſemble dans une terrine verniſſée, & on y ajoute,

Camphre pulvériſé, ... ℥ij.

Auſſitôt que le camphre eſt fondu, on coule la maſſe ſur un porphire légérement huilé ; on la coupe, tandis qu'elle eſt encore molle, par petits quarrés, & on la conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

Des Dentrifiques.

On nomme *Dentrifiques* les médicamens qui ont la propriété de nétoyer, 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 dentrifiques les plus uſités ſont les poudres, les opiates, les bâtons de corail, les eaux vulnéraires. Les eſpeces d'inſtrumens que l'on emploie pour faire uſage de ces choſes ſont les petites broſſes, les racines préparées en forme de petites broſſes, & les éponges.

Des Poudres Dentrifiques.

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, } *aa.* . . . . . ℥j.

Sang dragon, ...	ʒß.
Crême de Tartre, ...	ʒiß.
Canelle, ...	ʒij.
Gérofles, ...	℈j.

On forme du tout une poudre qu'on mêle exactement.

Opiate pour les Dents.

℞. Poudre ci-deſſus, ...	ʒij.
Lacque rouge des Peintres (1), .	ʒij.
Miel de Narbonne écumé, . . .	ʒiv.
Sirop de Mûres, ...	ʒij.
Huile eſſentielle de Gérofles, . .	gutt. ij.

On forme du tout un opiate.

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 cilindres 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 cilindres ; ils s'uſent à meſure, & nétoyent 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.

(1) je donnerai dans ma Chymie la maniere de préparer cette lacque, & pluſieurs autres.

Eau 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 lacque en grains; l'eau de vie de gayac; l'eau de Madame de la Vrilliere, dont nous avons donné la recette page 341, &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; on filtre enſuite cette eau vulnéraire; on s'en ſert 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.

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, en aiant ſoin d'agiter le vaiſſeau de tems en tems; au bout de ce tems 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 ſe nétoyer les dents ſont arrangées en forme de petites broſſes par les deux bouts; elles ont été vraiſemblablement ſubſtituées aux broſſes, parcequ'elles ſont plus douces ſur les gencives & plus commodes. Lorſqu'on veut s'en ſervir on humecte un des

bouts avec un peu d'eau, on trempe la racine dans de la poudre ou dans de l'opiate, & on s'en frotte les dents.

Les racines fibreuſes & ligneuſes ſont celles qui s'arrangent le mieux en forme de petits pinceaux, & qui meritent la préférence par rapport à cela ; comme ſont celles de luzerne, de guimauve, de réglisſes, &c.

Les racines de luzerne & de réglisſe contiennent beaucoup de matiere extractive, qui empêche qu'on ne puiſſe s'en ſervir telles qu'elles ſont : ſurtout celles de luzerne qui ont une odeur forte, & une ſaveur déſagréable. Ainſi on eſt obligé de les dépouiller entierement de leur partie extractive, 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 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 égouter : enſuite on paſſe par chaque bout des racines la pointe d'un canif un grand nombre de fois, afin de ſéparer les unes des autres les fibres ligneuſes, & de leur faire prendre la forme d'un pinceau ou d'une broſſe, & on les fait ſécher lentement afin qu'elles ne ſe fendent point ; quelques perſonnes les font enſuite tremper dans une infuſion de réglisſe afin de les dégui-

ſer. On les fait ſécher de nouveau, & on les conſerve pour l'uſage.

La racine de réglisſe ſe prépare de la même maniere : elle n'eſt pas moins difficile à épuiſer que les précédentes ; l'une & l'autre ſont 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 ſéches, à cauſe du mucilage qu'elles contiennent, qui devient lui-même très caſſant en ſe deſſéchant. On choiſit celles qui ſont groſſes & bien unies : on les fait ſécher, & l'on a ſoin de les dreſſer à meſure. Enſuite on les ratiſſe avec un couteau pour emporter l'écorce extérieure, & on les teint en rouge, en les faiſant infuſer dans une teinture ſemblable à celle qui ſert à teindre les éponges dont nous allons parler. Lorſque ces racines ont reſté vingt-quatre heures dans la teinture, on les enléve, 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 pardeſſus 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.

On teint & on vernit de la même maniere les racines de luzerne & de réglisſe : celles de guimauve diminuent conſidérablement de groſſeur, pendant qu'elles ſont dans la teinture, à cauſe de leur mucilage qui ſe diſſout.

Des Eponges pour les Dents.

On choisit des éponges très fines ; on les lave dans plusieurs eaux en les maniant entre les mains, afin de détacher & de faire sortir de petits coquillages qui se trouvent dans l'intérieur ; on les fait sécher ; ensuite on les coupe proprement pour leur donner la forme d'une boule grosse comme un petit œuf de poule. Lorsqu'elles sont ainsi préparées on les passe dans la teinture suivante, qui sert également à teindre les racines dont nous venons de parler.

℞. Bois de Brésil, ...	℥iv.
Cochenille concassée, ...	ʒiij.
Alun de Roche, ...	℥iv.
Eau, ...	℔iv.

On met toutes ces substances ensemble, dans un vaisseau convenable ; on fait bouillir le mélange jusqu'à réduction de la moitié de la liqueur ; on passe la décoction au travers d'un linge, & on la verse toute chaude sur les éponges ou sur les racines ; on les laisse infuser pendant douze heures ; on sépare les choses 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 de l'esprit-de-vin aromatisé d'huile essentielle de canelle, de gérofles, 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.

Remede de Rotrou pour les humeurs froides.

Les remedes de Rotrou ſe bornent à cinq, ſavoir ſa pâte d'églantine, ou pilules purgatives qu'il nomme auſſi pilules aléxitaires, ſon fondant & ſon alkali que l'on fait prendre enſemble, ſa teinture aurifique & ſon élixir aurifique.

Pâte d'Eglantine, ou *Pilules Alixitaires*, 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, ... ℥j.

On met ce mélange de nouveau à la preſſe; afin de ſéparer encore de 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, ... ℥viij.
Racines de Viperine de Virginie, . ℥iv.
Crême de Tartre, ... ℥ij.

On

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 mélange dans un vaiſſeau de verre très plat ; on le recouvre d'un papier pour garantir la matiere de la pouſſiere ; on laiſſe ce mélange expoſé à l'air pendant environ deux mois dans un endroit à l'abri du ſoleil, & on a ſoin de le remuer pluſieurs fois par jour avec une ſpatule de bois. Au bout de ce tems on incorpore cette poudre avec du ſirop 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 ; parceque 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 leur 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 violens, lorſque ce remede eſt adminiſtré à trop grande doſe, ou à contre-tems.

Lorſqu'on pile les pignons d'inde ; il convient de détourner le viſage de deſſus le mortier, & d'avoir grand ſoin de ne pas porter les mains qui ont touché à la pâte, ſur ſon viſage, ou ſur quelques parties du corps ; parceque pendant que l'on pile cette 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 d'adoucir celle qui reſte dans le ſon ou parenchyme des pignons d'inde; cet acide ſe combine avec l'huile, & forme une matiere ſavoneuſe ou réſiniforme.

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 ne preſcrit de la laiſſer qu'environ quinze jours ou un mois : mais comme il dit qu'elle s'adoucit d'autant plus qu'elle y reſte davantage, nous croyons qu'on peut la laiſſer deux mois ſans inconvénient.

Fondant de Rotrou.

℞. Régule d'Antimoine, ... ℔j.
Nitre purifié, ... ℔iß.

On réduit ces deux ſubſtances en poudre, chacune ſéparément; on les mêle enſuite dans un mortier, & on projette le mélange par cuillerées dans un creuſet rougi au feu, & entouré de charbons ardens; 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 réfroidie, 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 canelle faite par de l'eau-de-vie (1); on agite le mélange, & l'on fait enflammer l'eau-de-vie ; lorſqu'elle ceſſe de brûler, on 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 canelle que l'Auteur recommande de faire brûler par deſſus. C'eſt un mélange de chaux d'antimoine avec l'alkali du nitre, & une petite portion de nitre qui n'a point été décompoſé ; l'alkali qui reſte dans ce 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. Nous croyons que la canelle eſt aſſez inutile ; elle perd en effet, tout ſon aromate pendant la combinaiſon. Il ne reſte qu'une matiere demi-charbonneuſe, qu'on acheve de détruire en faiſant deſſécher la poudre. 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 remarquer (2) que celui qu'on prépare avec le régule peut devenir émétique dans certaines circon-

(1) Cette teinture ſe fait avec une once de canelle 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.

(2) Pag. 480.

ſtances ; 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'œuf 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, ... } *aa.* . . . . ℔j.
Antimoine pulvériſé, }

On fait diſſoudre le ſel alkali dans environ quatre livres d'eau bouillante : on filtre la liqueur : on la met dans une marmitte de fer avec l'antimoine en poudre : on fait bouillir ce mélange pendant une demi-heure, & on filtre la liqueur tandis qu'elle eſt bouillante. Elle paſſe claire & d'une couleur rougeâtre ; elle dépoſe en réfroidiſſant une poudre rouge, qui eſt de vrai kermès minéral. On filtre de nouveau la liqueur lorſqu'elle eſt entierement réfroidie, & 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 mélange, & de filtrer la teinture qui en réſulte. Mais en réfléchiſſant ſur ce qui ſe paſſe dans cette opération, il eſt facile de ſentir toute l'inutilité de cette longue manipulation. 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 un vrai foie de ſoufre, qui à ſon tour, tient en diſſolution une quantité aſſez conſidérable de la partie réguline de l'antimoine; l'alkali s'en charge, à l'aide de la chaleur, d'une plus grande quantité qu'il n'en peut tenir en diſſolution lorſqu'il eſt froid. C'eſt ce qui eſt cauſe que cette liqueur dépoſe, en réfroidiſſant, une poudre rouge briquetée, qui eſt de vrai 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 réfroidiſſant 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 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.

Elixir aurifique de Rotrou.

L'Auteur recommande, pour préparer cet élixir, de mettre le marc de l'opération précédente dans une cucurbite de verre, & de la 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 teinture, & on fait diſtiller la moitié, ou les trois-quarts de l'eſprit de vin; & ce qui reſte, forme l'élixir aurifique.

Il eſt bon de faire remarquer que par le procédé de l'Auteur, on ne doit pas avoir beaucoup de teinture, parcequ'il ne reſte pas dans le marc une ſuffiſante quantité de ſel alkali fixe pour agir ſur l'eſprit de vin; & en effet, j'ai remarqué que celle qu'on tire n'a qu'une 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.

℞. 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 groſſierement; on la met, tandis qu'elle chaude, dans un matras qu'on a fait chauffer un peu; on verſe par-deſſus,

Eſprit de vin très rectifié, ...	℔j.

On fait digérer ce mélange au bain de ſable, juſqu'à ce que l'eſprit de vin ait acquis une belle couleur rouge : on décante la teinture ; on la filtre, & on la conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

Nous avons donné toute la théorie de cette opération (1), en parlant de la teinture de ſel de tartre, & du lilium de Paracelſe ; ainſi nous n'en dirons rien de plus.

Maniere 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 diner, on lui fait prendre ſix gouttes de teinture aurifique, délayée dans un verre d'eau de ſquine. Environ quatre ou cinq heures après ſon diner, 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 propriétés : on en donne douze gouttes au lieu de ſix de la teinture. Le malade continue l'uſage de

(1) Pag. 240 & ſuivantes.

ce remede dans les doſes dont nous parlons, deux fois par jour pendant la premiere ſemaine.

Au bout de ce tems, on le purge de nouveau avec une doſe plus ou moins grande 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 entierement 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 de Mlle. STEPHENS, pour la Gravelle & pour la Pierre.

Ce qui compoſe ce remede, eſt une poudre, une tiſanne, des boules ſavonneuſes, & des pilules ſavonneuſes.

Poudre de Mlle. Stéphens.

℞. Coquilles d'œufs calcinées, ... ℥xij.
Limaçons entiers calcinés, ... ℥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 groſſierement : on en remplit un grand creuſet, que l'on couvre de ſon couvercle ; on le place dans un fourneau entre les charbons ardens : on anime le feu par dégrés, 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 réfroidir ; 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 des 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 tems, on tire le creuſet hors du feu ;

on laiſſe réfroidir 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 celle des coquilles d'œufs, il paroît aſſez indifférent dans quelle ſaiſon on la prépare.

On ne fait calciner que modérément les limaçons, parceque l'on a intention qu'il reſte dans cette poudre la matiere charbonneuſe de l'animal, qui doit être d'une couleur griſe cendrée. Lorſqu'il ſurvient du dévoiement, on fait uſage de cette poudre en même tems qu'on emploie les autres remedes dont nous allons parler.

Tiſane de Mlle. Stéphens.

℞. Feuilles récentes de Bardane, . . .
Camomille Romaine, } *aa.* ℥j.
Perſil, ... }
Boule ſavoneuſe, ... ℥ivß.
Eau, ... ℔iv.

On lave les herbes; on les hache groſſierement; on les fait bouillir légerement pendant un demi-quart d'heure: on ajoute la boule ſavoneuſe que l'on a coupée menu; on tient le mélange ſur un feu doux, juſqu'à ce que la boule ſoit entierement diſſoute; & enſuite on paſſe la décoction avec expreſſion. 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 ſéches de ces plantes, en diminuant un peu la doſe.

Boules ſavoneuſes de Mlle. Stéphens.

℞. Savon médicinal, ... ℔ivß.
Miel, ... ℔j.
Poudre de Creſſon ſauvage, calcinée, ℥iiiß.

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 exactement 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 ſavoneuſes.

Poudre charbonneuſe pour les Pilules de Mlle. Stéphens.

℞. Semences de Carotte ſauvage, . .
Bardane,
Fruit de Frêne avec ſon enveloppe, } *aa.* ℔j.
Grateculs,
d'Aubépine, ...

On met toutes ces matieres ſéches dans un grand tuyau de poële, qu'on bouche par les deux bouts avec des couvercles de tôle; on le place entre les charbons ardens, & 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 réfroidir entierement; on pulvériſe la matiere charbonneuſe, & on la paſſe au travers d'un tamis de ſoie très fin.

Pilules ſavoneuſes de Mlle. Stéphens.

℞. Savon médicinal, ... ℔iv℥.
Miel, ... ℔j.
Poudre charbonneuſe, ... ℥viij.

On fait du tout une maſſe exactement mêlée, avec laquelle on forme des pilules du poids de neuf grains.

La principale vertu de ce remede, vient du ſavon; la poudre charbonneuſe qu'on fait entrer dans ces pilules, eſt compoſée de végétaux diurétiques; mais la calcination détruit entierement leur vertu, toutes ces matieres calcinées n'ont pas plus de vertu que du charbon ordinaire. Mademoiſelle 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.

Remede de M. WANSWIETEN, pour les Maladies Vénériennes.

℞. Sublimé corroſif, ... Gr. viij.
Eſprit de Froment, ... ℔j.

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.

L'Auteur de ce remede le recommande pour la vérole, & le fait prendre à la doſe d'une cuillerée matin & ſoir. Lorſqu'il ne fatigue point l'eſtomac, on peut aller par gradation, juſqu'à deux cuillerées

matin & ſoir, buvant toujours pardeſſus une taſſe de boiſſon émolliente.

On dit que ce remede n'exige aucune préparation préliminaire ; que le malade qui en fait uſage peut vaquer à ſes affaires, & qu'il ſuffit qu'il évite de manger des alimens ſalés & échauffans. 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 ophtalmie 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 accidens pour leſquels on l'ordonne, diſparoiſſent totalement ; ce qui demande plus ou moins de tems, comme quatre, cinq, ou ſix mois. M. Wanſwieten recommande d'employer 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 pas généralement produit d'auſſi bons effets à Paris qu'en Allemagne. Quoi qu'il en ſoit, je ſais de pluſieurs Chirurgiens qui en ont fait faire 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.

On ne doit point ſe ſervir de mortier de marbre

pour la préparation de ce remede, parceque le ſublimé corroſif ſe décompoſe en attaquant le marbre qui eſt une pierre calcaire.

Remede DE BAVILLE, pour la Colique Néphrétique.

℞. Racine de Calcitrape en poudre, . .		ʒj.
Anis entier, . . . }	*aa.*	ʒß.
Canelle concaſſée, }		
Saſſafras coupé menu, ...		ʒj.
Sucre en poudre, ...		ʒj.

On met toutes ces choſes dans des papiers, chacune ſéparément, parceque ce remede ſe prépare aſſez ordinairement chez le malade.

Le vingt-huitieme jour de chaque lune, on délaie dans un petit verre de vin blanc, ou d'eau, la poudre de calcitrape que le malade avale le matin à jeun; il peut déjeuner 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 tems l'anis, la canelle & le ſaſſafras; on paſſe la liqueur; on y fait diſſoudre le ſucre, & l'on avale cette liqueur chaude. On continue l'uſage de ce remede tous les mois dans le même tems, juſqu'à parfaite guériſon. On a ſoin d'entretenir le ventre libre.

L'attention de ne prendre ce remede que le vingt-huit & le vingt-neuf de chaque lunaiſon, paroît minutieuſe & puérile Je ſerois aſſez porté à croire que le remede pris dans tout autre tems,

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 tempéramens.

Eau de Goudron.

On met dans une cruche de grès une livre ou deux de goudron de Norvege; on verſe pardeſſus environ ſeize pintes d'eau, on laiſſe infuſer ce mélange pendant huit ou dix jours, en ayant ſoin de l'agiter de tems en tems 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, & elle acquiert une couleur & une ſaveur trop fortes, qui la rendent trop 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 liquide, qui vient nâger 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 tems, comme la plûpart des remedes nouveaux. Cette li-

queur 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.

Collyre DE LANFRANC.

℞. Vin blanc, ...		℔j.
Eau de Plantain, Roſe,	*aa.*	℥iij.
Orpin préparé, ...		ʒij.
Verd-de-gris, ...		ʒj.
Myrrhe, Aloès,	*aa.*	ʒij.

On triture enſemble dans un mortier, l'orpin, le verd de gris, la myrrhe, & l'aloès : on délaye ces poudres peu-à-peu avec le vin, & l'on ajoute les eaux roſe & de plantain. Ce mélange 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 linge qu'on a attaché au bout d'un bâton : on doit bien prendre garde que le malade n'en avale, à cauſe de l'orpin & du verd de gris qui ſont des poiſons.

On fait encore entrer ce mélange en petite doſe dans des injections, pour guérir les ulceres vénériens.

Remede de M. STORCK, ou *Pilules de Cigüe, contre les cancers & les humeurs ſquirrheuſes.*

On prend la quantité que l'on veut de grande cigüe, 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

on le paſſe au-travers d'un blanchet, & on le fait épaiſſir ſur un feu modéré, juſqu'en conſiſtance d'extrait épais, en 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 cigüe, pour former une maſſe de pilules de conſiſtance convenable.

Douze livres de cigüe 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 cigüe, pour lui donner la conſiſtance pilulaire.

Remarques.

Le procédé que nous venons de rapporter pour préparer l'extrait de cigüe, eſt celui qu'a publié M. Storck, Médecin à Vienne en Autriche, qui a renouvellé depuis peu l'uſage de ce remede. Il recommande de le préparer dans le mois de Mai ou de Juin, avec le ſuc exprimé & non dépuré de la grande cigüe récente, lorſque les fleurs commencent à s'épanouir, & point avec la décoction de cette plante récente ou ſechée, parcequ'il a obſervé que les extraits de cigüe, 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 juſqu'ici été méconnue des Artiſtes. C'eſt par rapport à cela 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 cigüe 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 végétaux.

La fécule des ſucs tirés des végétaux n'eſt point une ſubſtance terreuſe & indifférente, comme M. Rouelle le dit dans ſes cours de Pharmacie. C'eſt un compoſé d'une portion de la 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. J'ai déja fait 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 cigüe eſt dans le cas dont nous parlons. Pour confirmer davantage ce que j'ai avancé à ce ſujet, j'ai répétée ſur la cigüe les expériences dont j'ai fait mention précédemment. Mais comme elles ſont rapportés d'une maniere générale, & diſperſées dans l'Ouvrage, je vais décrire de ſuite celles qui concernent cette plante, afin de préſenter ſous

(1) Voyez le Journal de Médecine pour le mois de Septembre 1760, pag. 269.

(2) Page 611.

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 cigüe, cueillie au mois de Mai, & en grande partie en fleurs.

1°. J'ai ſoumis à la diſtillation douze livres de cette cigüe, hâchée groſſierement, 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 à évaporer, a formé un extrait ſalin, & liſſe comme les extraits mous ordinaires, parcequ'il ne contient point de fécule.

2°. En expoſant ſur le feu le ſuc de cigüe nouvellement exprimé, j'ai remarqué au premier dégré 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. J'ai filtré la liqueur pour en ſéparer la fécule: j'ai lavé enſuite cette fécule à pluſieurs repriſes dans l'eau tiéde, 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 réfroidiſſement, une très grande quantité de ſel roux. J'ai refait 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 cigüe 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 cigüe. Elle fournit dans l'eſprit de vin une teinture verte très foncée: cette teinture un peu concentrée, blanchit avec l'eau, & laiſſe dépoſer une réſine verte.

L'éther vitriolique en tire ſur-le-champ une belle teinture verte claire, moins foncée qu'avec 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 cigüe, 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; il n'a preſque point de ſaveur; il eſt très peu diſſoluble dans l'eau. Sa diſſolution rougit un peu la teinture de Tourneſol; elle occaſionne avec la diſſolution de mercure, un précipité blanc, qui, lavé à l'eau diſtillée & bouillante, reſte blanc; elle précipite en blanc ſale la diſſolution d'argent de Coupelle, faite par l'acide nitreux. L'alkali fixe verſé ſur la diſſolution de ce ſel, occaſionne un précipité blanc terreux très abondant. L'acide vitriolique concentré, verſé ſur ce ſel, ne fait rien, ſinon, qu'il s'en exhale quel-

ques vapeurs d'acide ſulphureux, mêlé 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 brulent; 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 ſtiptique. Cette leſſive verdit le ſirop violat: elle précipite en jaune citron la diſſolution de mercure; ce qui indique la préſence d'un ſel vitriolique: elle ne précipite preſque point la diſſolution d'argent; ce dernier précipité eſt blanc.

Il réſulte des expériences que nous venons de rapporter ſur ce ſel, qu'il reſſemble beaucoup à celui que j'ai tiré des tamarins, puiſque je lui ai trouvé les mêmes propriétés; il paroît n'en différer que parcequ'il eſt un peu plus ſoluble dans l'eau. M. Machy dit qu'il eſt nitreux pour la plus grande partie, & qu'il fuſe ſur les charbons: cependant je ne m'en ſuis point apperçu; peut-être cela vient-il des différens dégrés 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 vitriolique & d'acide marin, qui ont pour baſe une terre vitrifiable, argilleuſe, ſemblable à celle de l'alun.

Je crois pouvoir avancer que le ſuc de cigüe, & 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 hui-

leuſe 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 parlons, 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.

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 différens de ceux dont nous parlons ; ils ſe clarifient d'eux-mêmes par le repos, & ſans ſouffrir le moindre dégré de fermentation ; au lieu que les ſucs réſineux ont beſoin d'un certain tems & d'un certain dégré 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 j'ai dit en pluſieurs endroits 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 cigüe, 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 pendant 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 cigüe qui contient toute ſa réſine qui n'a ſouffert aucune altération.

MEDICAMENS MAGISTRAUX.

Des Emulſions.

Les émulſions ſont des médicamens liquides, laiteux, qu'on peut préparer 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 pavôt blanc, de lin, de pourpier, de chanvre, de citron, de pivoine, de pignon doux, de piſtache &c.

Les véhicules des émulſions, ſont l'eau pure, les eaux diſtillées, les infuſions de plantes, quelque fois 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 demie once juſqu'à quatre onces de ſemences. Nous avons donné la maniere de préparer les émulſions en

parlant du ſirop d'orgeat, ainſi nous n'en dirons rien de plus. Ce qui forme la matiere de l'émulſion eſt l'huile des ſemences qui ſe diviſe par l'intermede du mucilage contenu dans ces mêmes ſemences. Ce mucilage la met en état de ſe tenir ſuſpendue dans l'eau, comme cela ſe fait par un mucilage étranger, dans la préparation des loochs.

Les émulſions ſont ſimples, ou compoſées de pluſieurs ſemences : on les édulcore, ou avec du ſucre ou avec quelque ſirop approprié, depuis demi-once, juſqu'à deux onces pour le ſucre, & juſqu'à trois onces pour les ſirops ; on ajoute quelque fois des poudres aux émulſions, & quelque fois auſſi des ſels. Mais on doit éviter d'y faire entrer des matieres acides, ſoit végétales, ſoit minérales, parcequ'elles coagulent la partie blanche, comme cela arrive au lait quand on le mêle avec les acides. Les liqueurs ſpiritueuſes produiſent à-peu-près le même effet.

Des Loochs.

Les loochs ſont des médicamens liquides, qui doivent être d'une conſiſtance moyenne entre les ſirops ordinaires, & les ſirops cuits pour les électuaires. On en fait rarement de plus liquides, mais quelque fois 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 font 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 pou-

dres pectorales, les miels, les sirops, quelquefois la térébenthine, &c. On se sert ordinairement des mucilages de gomme Arabique & de gomme adragant, ou de celui qu'on tire par décoction des semences de lin, de psillium, &c. ou enfin de jaune d'œuf, pour mieux diviser & unir à l'eau les matieres huileuses & résineuses. L'excipient des loochs 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.
Sirop Diacode, . . . } *aa*. . . . . ℥ß.
de Guimauve, }
Huile d'Amandes douces, ... ℥j.
Eau de fleurs d'oranges, ... ℥ij.

On met la régliſſe dans une fiole à médecine, & l'on verſe par deſſus de l'eau bouillante. Pendant que l'infuſion ſe fait, on pele les amandes après les avoir fait tremper un inſtant dans l'eau bouillante, & on les lave dans de l'eau froide. On pile les amandes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, en les arroſant avec l'infuſion de régliſſe ci-deſſus. On forme une émulſion que l'on paſſe au-travers d'une étamine. Enſuite on nétoie le mortier & ſon pilon; on met la gomme adragant dans le mortier; on la délaye avec une cuillerée du 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'a-

mandes douces & le ſirop, qu'on a peſés & mis dans la même bouteille : on agite le mélange juſqu'à ce qu'il devienne fort épais, bien uni, & qu'il ne paroiſſe plus de grumeaux. Enſuite on délaie ce mélange avec le reſte de l'émulſion en l'agitant avec le pilon ; & ſur la fin on ajoute l'eau de fleurs d'oranges ; on met ce looch dans une bouteille.

Remarques.

On retranche de ce looch le ſirop diacode, lorſque celui qui l'ordonne le juge à propos, & on le remplace par du ſirop de guimauve. Souvent le Médecin fait ajouter du kermès minéral à ce looch. Dans ce cas, il convient de le mettre en même tems que la gomme adragant, afin qu'il ſe trouve mieux délayé ; il arrivé aſſez ſouvent que lorſqu'on le délaye après coup, il en reſte une portion en très petits grumeaux, qui ne ſont pas bien ſenſibles, parcequ'on ne le fait entrer qu'à la doſe d'un grain juſqu'à quatre ou ſix. Lorſque le kermès ſe trouve mal délayé, le malade le prend inégalement.

Le looch blanc, dont nous venons de donner la recette, eſt celui de M. Geoffroy. 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 l'eau ; elles ſuppriment encore les ſirops, qu'elles font remplacer par du ſucre. Il paroît qu'on a fait ces changemens dans le deſſein d'avoir ce looch plus blanc, parceque les ſirops, ſur tout celui de diacode, & l'infuſion de réglisſe, contiennent des matieres extrac-

tives 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 ſirops. Ce dernier doit être moins bon & moins expectorant, que celui dont nous parlons.

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 ſirop de violette au lieu du ſucre & des ſirops qu'on fait entrer dans le looch blanc.

Looch de jaune d'œuf.

℞. Jaune d'œuf récent, ...	n°. j.
Huile d'amandes douces, ...	℥ij.
Sirop de Guimauve compoſé, . . .	℥j.
Eau, ...	℥iv.
Eau de fleurs d'orange, ...	ʒij.

On peſe dans la même fiole l'eau & le ſirop, & l'on met l'huile dans une autre fiole. On délaye le jaune d'œuf dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & l'on ajoute une petite cuillerée de l'eau mêlée avec le ſirop. Lorſque ce mélange eſt bien délayé, on met l'huile peu-à-peu, & on l'incorpore avec le jaune d'œuf : on agite le pilon juſqu'à ce que toute l'huile ſoit entrée dans le mélange, qu'il ne paroiſſe aucun globule d'huile, que la matiere ſoit bien unie, & qu'elle ſoit devenue épaiſſe & volumineuſe. Alors on la délaye avec le reſte de l'eau mêlée de ſirop, & l'on ajoute l'eau de fleurs d'orange 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 de mucilage étranger pour unir l'huile d'œuf & l'huile d'amandes douces à l'eau. C'eſt ce qui fait que le jaune d'œuf, délayé dans l'eau, forme à lui ſeul une ſorte de lait, qu'on peut nommer *Emulſion 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, &c. On s'y prend de la même maniere que pour unir l'huile à l'eau. Ces mélanges ſont employés aſſez ſouvent pour 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.

Potion 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.

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.

*

Decoctum album de la Pharmacopée de Londres.

℞.	Cornes 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 mélange ſans diſcontinuer, juſqu'à ce que la liqueur ſoit réduite à une pinte. Alors on

la paſſe au travers d'une étamine : on la met dans une bouteille lorſqu'elle eſt ſuffiſamment réfroidie, & 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 canelle en place de celle de fleurs d'orange. 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 ſuſpendu 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, parcequ'il faut moins de tems pour diſſoudre cette gomme, que pour diſſoudre & réduire en mucilage la mie de pain blanc, comme il convient qu'elle le ſoit dans ce médicament.

On recommande au malade d'agiter la bouteille chaque fois qu'il prend de ce médicament, parcequ'il n'y a pas une aſſez grande quantité de mucilage pour tenir long-tems ſuſpendue toute la corne de cerf ; il s'en précipite toujours une certaine quantité dans un eſpace de tems très court.

Des Tiſanes.

Les tiſanes ſont des infuſions ou de légeres décoctions de plantes, de feuilles, de racines, &c. faites dans 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 Apozèmes.

Les apozèmes ſont de vraies tiſanes ; ils en different ſeulement, 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 apozèmes ſont plus dégoûtans & 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, . . .	*aa.*	℥iß.
Saſſafras, Senné,	*aa.*	ʒß.
Antimoine crud, ...		℥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 ingrédiens, à l'exception du ſaſſafras. On fait bouillir ce mélange légerement, 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 réfroidi. 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 ingrédiens 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 ingrédiens 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 fait entrer dans cette tiſane une petite quantité de ſel alkali ; il attaque l'antimoine, & il forme une petite quantité de kermès minéral, qui augmente alors la vertu ſudorifique & purgative de cette tiſane.

Des Bouillons.

Les *Bouillons* médicinaux ſont des médicamens qui ne different des infuſions & des décoctions, dont nous avons parlé, que parceque l'on fait entrer des chairs animales dans leur compoſition, comme du veau, des viperes, des tortues, des écreviſſes, &c. Il 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 les bouillons, on les pile groſſierement dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & on ne les met dans la liqueur bouillante qu'avec les plantes dont on veut conſerver les aromates; on couvre le vaiſſeau, & on laiſſe le tout infuſer juſqu'à ce que le mélange ſoit entierement réfroidi, parceque les écreviſſes contiennent un principe volatil agréable, & qui vraiſemblablement n'eſt pas ſans verru.

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.

Des Mixtures.

On nomme *Mixtures* des eſpeces de potions concentrées, qu'on prend par gouttes. Elles ſont ordinairement compoſées avec des teintures ſpiritueuſes, des eaux ſpiritueuſes compoſées, des huiles eſſentielles, &c. Ces ſortes de médicamens ſont très commodes pour les malades, en ce qu'ils peuvent les porter ſur eux, & en faire uſage en quelqu'endroit qu'ils ſe trouvent.

Des Injections & Lavemens.

Les *Injections* ſont des médicamens 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 *Lavemens* & de *Clyſteres*; le volume de ces dernieres injections eſt ordinairement d'une chopine, ou du poids d'une livre. Lorſque les lavemens ſont d'un volume plus conſidérable, ils fatiguent le malade, & ne produiſent pas d'auſſi bons effets, parcequ'il eſt forcé à les rendre preſque ſur-le-champ.

Des Suppoſitoires.

Les *ſuppoſitoires* ſont des médicamens qui doivent avoir à peu près la conſiſtance des emplâtres; ils ſont de figure conique, gros & longs 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 lavemens à ceux qui ne peuvent en prendre. On fait des ſuppoſitoires calmans, anodins, &c. mais les purgatifs ſont d'un uſage plus fréquent; on les rend plus ou moins purgatifs, par les ingrédiens 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'aloès, 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 quelquefois 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 échauffé avec de l'eau chaude : on pile le beurre de cacao avec un pilon qu'on a échauffé en même tems, 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. Quelques perſonnes les préparent en coulant dans des moules de fer blanc le beurre de cacao liquéfié, & en le laiſſant 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 médicamens 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 liége garni à l'extérieur de quelque liniment ou d'emplâtre appropriée ; 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 peſ-

faires 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 érrhines ſont des médicamens 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, & différente conſiſtance; elles ſont ou en poudre ou en onguent, & ſous la conſiſtance d'emplâtre. On donne à ces dernieres, une forme piramidale pour pouvoir les introduire commodément dans les narines. Les errhines ſont encore en liqueurs, on en imbibe dans 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, &c. qu'on mêle avec une huile, pour en former un mélange de la conſiſtance d'un onguent. On peut lui donner la conſiſtance d'emplâtre, par l'addition d'un peu de cire jaune ou blanche.

Les errhines liquides, ſont faites avec des infuſions ou des décoctions de plantes, de racines, &c. ſoit dans l'eau, ſoit dans le 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 différentes 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 propre 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 médicamens 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 infuſions de plantes, de racines, &c. faites dans l'eau ou dans le vin, ſuivant les indications qu'on veut remplir ; on les édulcore avec quelques ſirops ; on les rend quelquefois acidules par l'addition de quelques gouttes d'un acide minéral pur ou dulcifié, qu'on met juſqu'à une agréable acidité. Le lait ſeul un peu tiédi eſt ſouvent employé en gargariſme ; on le rend plus adouciſſant en le faiſant bouillir avec quelques figues graſſes. On doit éviter de faire entrer dans leur compoſition, des matieres dange-

reuſes, parcequ'il y a des perſonnes qui ne peuvent s'empêcher d'avaler toujours un peu de ce qu'elles mettent dans leur bouche.

Des Epithêmes.

On nomme *épithême*, les médicamens 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 médicamens, qu'on peut appliquer à l'extérieur.

Les linimens, les cérats, les pomades, 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 & à nétoyer le corps, comme ſont les bains domeſtiques, ou à la riviere : mais outre ces lotions de propreté qui facilitent la tranſpiration, il y en a d'autres qui ſont médicinales, & qu'on ne fait que ſur quelques parties du corps. On lave & on frotte la tête après l'avoir raſée, avec des liqueurs ſpiritueuſes, afin d'enlever la craſſe qui bouchoit les pores & arrêtoit la tranſpiration, ce qui eſt très propre à détourner quelques humeurs qui occaſionnoient des douleurs de tête. Ces lotions ſont encore employées comme vulnéraires dans les contuſions, pour empêcher l'extravaſation du ſang, ou ſa coagulation. On lave

certaines parties du corps avec des infusions & des décoctions de plantes, pour détruire la vermine, ou pour guérir la galle.

La *douche* est lorsqu'on fait 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 de l'eau froide ou tiédie; on en peut faire avec des infusions, ou des décoctions de plantes.

Des Fomentations.

Les fomentations sont liquides ou séches. Les liquides sont faites avec des décoctions de plantes, soit dans l'eau, soit dans le vin; celles qui se font dans l'eau, sont faites avec des plantes émollientes, & elles servent à amolir quelques duretés, & pour occasionner un relâchement. Celles qui se font dans le 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.

Les fomentations séches, 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 rhu-

matiſmes, & pour les douleurs qui viennent par défaut de tranſpiration.

Des Embrocations.

Les embrocations ſont des médicamens 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 mélanges d'huile, d'onguent, & de liqueurs ſpiritueuſes. Elles reſſemblent parconſéquent, aux linimens dont nous avons parlé; les embrocations ont différentes vertus, & ſont appropriées à l'état de la partie malade, & aux intentions qu'on ſe propoſe de remplir.

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 onguens, des emplâtres, &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 ſubſ-

(1) Silvius, pag. 144.

tances 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 pulpes; on paſſe la décoction au travers d'un linge; on pile les plantes dans un mortier de marbre, avec un pilon, 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, les quatre farines réſolutives, & un peu de la décoction des herbes, ſi cela eſt néceſſaire; on fait cuire ce mélange, juſqu'à ce que la farine paroiſſe bien incorporée. Alors on y ajoute les huiles, les onguens, &c, s'y l'on y en fait entrer.

Nous remarquerons. 1°. Que cette méthode de préparer les cataplaſmes eſt fort longue, parcequ'il faut un tems 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 tems 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 ébul-

lition ; tout ce qu'elles ont de parties volatiles. Pour remédier à ces inconvéniens, nous croyons qu'il vaut mieux employer dans les cataplasmes, des plantes séchées & réduites en poudre fine ; on les prépare d'avance, & on les conserve dans des bouteilles qu'on bouche bien. Lorsqu'on veut former un cataplasme, on met la quantité que l'on veut de ces poudres avec de l'eau, pour les réduire en pâte ; on fait chauffer ce mélange, afin que les poudres s'imbibent & s'attendrissent bien ; on ne met que sur la fin, celles qui sont aromatiques, au moyen de cette manipulation, on conserve au cataplasme, toutes les propriétés des plantes, ainsi que leurs parties mucilagineuses. Voici un exemple de cataplasme fait suivant cette nouvelle méthode.

Cataplasme émollient & résolutif.

℞. Herbes emollientes pulvérisées, Quatre Farines résolutives,	*aa.* . .	℥ij.

On met ces substances ensemble dans un poelon ; on les délaye 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 ingrédiens. Alors on ajoute,

Pulpe d'Oignons de Lys, ...		℥ij.
Camomille, Mélilot,	pulvérisés, *aa.*	ʒij.
Onguent d'Althea, ...		℥j.

On agite le tout jusqu'à ce que le mélange soit exact, & on le met dans un pot.

Lorſqu'on fait entrer des emplâtres dans les cataplaſmes, où il n'entre point de préparations graiſſeuſes liquides, il faut auparavant, les faire diſſoudre dans un peu d'huile ; parceque lorſque les cataplaſmes viennent à réfroidir, elles ſont ſujetes à ſe figer & à ſe grumeler.

On fait aſſez ſouvent des cataplaſmes avec de la mie de pain & du lait, auxquels on ajoute du ſafran en poudre.

On prend pour cela la quantité que l'on veut de mie de pain qu'on a émietté entre les mains ; on la délaye avec une ſuffiſante quantité de lait, on fait cuire ce mélange, juſqu'à ce que la mie de pain forme avec le lait une vraie bouillie, & ſur la fin on y ajoute le ſafran, à la doſe qu'on juge convenable ; c'eſt depuis demi gros juſqu'à une once pour une livre de ce cataplaſme.

Des Collyres.

Les *collyres* ſont des médicamens qu'on emploie pour les maladies des yeux; ils ſont ſecs ou liquides. Les collyres ſecs ſont compoſés de matieres réduites en poudre, & qu'on ſoufle dans les yeux par le moyen d'un curedent, 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. auxquelles 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 tout au-

tre 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 Elémens de Pharmacie.

EXPLICATION

DE PLUSIEURS TERMES DE PHARMACIE,

Employés dans cet Ouvrage.

Acerbe, ſaveur qui occaſionne une 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 ſucs acides des végétaux.

Les acides animaux ſont ceux qu'on retire par l'analyſe des graiſſes animales.

Alambic, vaiſſeau ſervant aux diſtillations ; ils ſont de verre ou de grès, de terre cuite, ou de métal.

Alkali, ſubſtance ſaline, qui a une ſaveur âcre, cauſtique & brulante.

On a l'alkali fixe 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.

Altérans, ſont tous les médicamens qui ne ſont point évacuans, ou qui ne le ſont que légerement.

Amulettes, ſont des médicamens quelquefois ſimples, quelquefois compoſés, qu'on ſuſpend au col, ou à d'autres parties du corps, & qui ont, à ce que l'on prétend, la propriété de ſoulager & de préſerver de quelques maladies, par les corpuſcules inſenſibles qu'ils laiſſent diſſiper : comme les têtes de viperes qu'on ſuſpend au col des enfans, pour appaiſer les douleurs des dents, &c.

Les fameux ſachets qui ont la réputation de préſerver de l'apoplexie, 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 ſerrée, qu'on attache par les quatre coins ſur un carrelet pour y paſſer les ſirops.

Bois 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 carré de bois, avec une pointe de clou à chaque coin, pour y attacher un blanchet ou un linge, afin de paſſer commodément les ſirops & autres liqueurs.

Chauſſe d'Hypocrate, eſpece de ſac, de figure conique, qu'on fait ordinairement avec de gros drap : elle ſert aux mêmes uſages que le blanchet.

Circuler. Faire circuler, c'eſt faire digérer une ſubſtance dans des vaiſſeaux diſpoſés de maniere que la liqueur, qui peut s'élever par la chaleur, retombe à meſure ſur la matiere contenue dans le vaiſſeau circulatoire. Voyez *Vaiſſeau de rencontre*, & *Digérer.*

Coaguler ſe dit d'un mélange qui s'épaiſſit & qui acquiert la conſiſtance d'une gelée. Les Chymiſtes emploient quelquefois ce terme pour exprimer la formation des criſtaux des ſels.

Cohober, c'eſt lorſqu'on remet ſur ſon marc une liqueur diſtillée, pour la faire diſtiller de nouveau.

Colature ſe dit d'une liqueur qu'on a paſſée au-travers d'un linge ou d'une étoffe, pour la ſéparer de ſes impuretés.

Concret, *concrétion*, ſe dit d'une ſubſtance liquide, qui devient ſolide, comme lorſqu'un ſel diſſous dans l'eau ſe criſtalliſe; ce qui forme une concrétion ſaline : les matieres réſineuſes ſolides, & les huiles épaiſſes, comme celle de cacao, ſont des concrétions huileuſes.

Congélation ſe dit d'une liqueur qui acquiert, par le réfroidiſſement, une conſiſtance ſolide, comme l'eau qui ſe géle, ou la graiſſe qui ſe fige, &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 resout en liqueur en attirant l'humidité de l'air.

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 leur ordre toutes les drogues choisies qui doivent la former.

Eau d'arquebusade. On donne ce nom à l'eau vulnéraire spiritueuse.

Ecussons sont des médicamens qui tirent leur nom de la forme qu'on leur donne; ce sont des emplâtres étendues 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'estomach & 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 sirop.

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 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 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-folio*, 1695, à l'article *Mumie*, rapporte avec beaucoup d'ordre & de clarté, tout ce que l'on peut dire de plus essentiel sur les embaume-

mens 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 embaumemens, ne conſiſte que dans l'analyſe qu'il a faite à la cornue de pluſieurs mumies; elles lui ont toutes fourni des produits à-peu-près ſemblables à ceux du ſuccin. M. Rouelle a fait ſes efforts pour tirer, des produits de ces analyſes, un ſel criſtalliſable comme celui du ſuccin (1); & pour cela, il a lavé dans 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 criſtaux. Il paroît que M. Rouelle ignore que les matieres ſalines dans les huiles empyreumatiques, ſont tellement combinées, que les lotions réitérées dans l'eau bouillante, n'en ſéparent que des atômes. Il ignore 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 criſtalliſé en éguilles, tandis que les lotions de cette même huile dans l'eau ne fourniſſent que des atomes de ſel, qu'on a beaucoup de peine à recueillir. De tous les procédés qu'on pouvoit employer pour conſtater la parfaite analogie des produits des mumies avec ceux du ſuccin, M. Rouelle s'eſt préciſément ſervi de celui qui eſt le plus défectueux. Ce qui eſt fâcheux, parceque cette matiere eſt fort intéreſſante pour la Chymie & pour l'hiſtoire naturelle, attendu les lumieres qu'elle peut répandre ſur l'origine & la formation du ſuccin; & que d'ailleurs, on ne trouve pas tous les jours des gens qui veulent bien ſe départir des échantillons de leurs cabinets, pour les ſacrifier en expériences.

Empyreume, c'eſt l'odeur déſagréable que prennent les liqueurs lorſqu'on diſtille à trop grand feu.

Epiſter ſe dit d'une ſubſtance qu'on pile dans un mortier de marbre, & qui ſe réduit en pâte, comme lorſqu'on pile des fruits de kynorrodon.

Fécès ou *Lie*, c'eſt ce que dépoſent certaines liqueurs par le repos.

(1) Mémoires de l'Académie, année 1750, page 143.

Filtrer

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 ; 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 ſable 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 de 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 pat les tuyaux capillaires de la languette.

Fluor. Voyez SEL FLUOR.

Fronteaux, ce ſont des médicamens que l'on applique ſur le front pour guérir les maux de tête : on en fait de ſecs, & de liquides.

Incinération, c'eſt la réduction en cendre, par le feu, d'une plante de laquelle on veut tirer le ſel fixe.

Inclination ſe dit d'une liqueur qu'on verſe doucement en penchant le vaiſſeau, pour la ſéparer du dépôt qu'elle a formé.

Incorporer ſe dit d'une ou de pluſieurs ſubſtances réduites en poudre, qu'on mêle enſemble par le moyen d'un véhicule convenable, comme lorſqu'on fait un électuaire.

Imprégné ſe dit d'un corps qui contient une ſubſtance qui n'eſt pas combinée avec lui ; comme une éponge imbibée d'eau.

Impalpable ſignifie 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-tems 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 réduites 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 une 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 ou extraire 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 ; ils diſſolvent les ſavons, les réſines, & plus ou moins bien les matieres huileuſes.

3°. Les menſtrues huileux qui diſſolvent les réſines, le ſoufre, &c.

Enfin les menſtrues ſalins. Ce ſont l'alkali fixe & volatil, & les différens 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 nétoyer ou ſéparer quelques matieres d'un mixte, comme lorſqu'on ſépare les buchettes ou les queues du ſenné, &c.

Mucilage ſe dit d'une liqueur épaiſſe & gluante, comme le blanc d'œuf non cuit.

Myva, 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.

Oxycrat. C'eſt un mélange d'eau & de vinaigre.

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.

Parenchyme. J'entens 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.

Peau Divine; on donne ce nom à des bonnets, ou calottes de peau de mouton, légerement enduites d'emplâtres, appropriées 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 aſſez ordinairement à cet uſage.

Pulpoir, ſpatule, qui, dans un côté de ſa largeur, eſt coupée de niveau avec le manche: on ſe ſert de cet inſtrument pour faire paſſer, par le frottement, les pulpes au-travers d'un tamis.

Raréfié ſe dit d'un corps qui augmente de volume, ſans augmenter de poids.

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 *fécès* qu'une liqueur a dépoſée.

Sel catharthique amer; c'eſt le ſel d'epſom.

Sel de prunelle; on a donné ce nom au criſtal minéral.

Sel fixe. Voyez ALKALI FIXE.

Sels fluor, ſont les acides qui ne peuvent prendre de forme ſeche concrete tant qu'ils ſont purs.

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 ATTENUER.

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.

VERTUS ET DOSES

DES MEDICAMENS,

Dont on trouve les recettes dans cet Ouvrage.

N'AYANT rien dit ſur la vertu & ſur les doſes des médicamens, j'ai cru que je ferois plaiſir à ceux qui s'occupent de l'art de guérir, ſi je raſſemblois en forme de Table, la vertu & la doſe des médicamens compoſés, dont il eſt fait mention dans cet Ouvrage. Afin que d'un coup d'œil on puiſſe choiſir ceux qui conviennent le mieux aux différentes maladies, j'ai diſpoſé cette Table comme celle qu'a donnée M. Lemery dans ſa Chymie. Mais cet habile Médecin n'a pas, ce me ſemble, ſuffiſamment diſtingué ou détaché, par quelques marques, ceux qui ne ſont faits que pour l'intérieur, d'avec ceux que l'on n'emploie qu'à l'extérieur. C'eſt à quoi je me ſuis appliqué dans cette Table, pour éviter les qui-proquo qui peuvent arriver de la part de ceux qui ne ſont pas exactement inſtruits de l'uſage de tous les médicamens Pharmaceutiques. Dans le traitement des maladies, on a beſoin de remedes purgatifs, & de remedes altérans ; je diſtingue encore ces remedes par un petit titre, lorſque je trouve que cela eſt néceſſaire.

Au reſte, je prie mes Lecteurs de faire attention que pour traiter une maladie, il ne ſuffit pas, à beaucoup près, de

connoître les remedes qui y conviennent, & les doſes dans leſquelles on a coutume de les adminiſtrer. Il arrive tous les jours qu'un médicament, qui, en général, réuſſit bien dans une maladie, devient dangereux, & même mortel, quand il eſt adminiſtré mal à propos, ou ſans les préparations convenables. L'âge, le ſexe, le tempérament des malades, la différence des ſaiſons, les différentes cauſes qui peuvent avoir occaſionné une maladie, font varier les circonſtances à l'infini. C'eſt aux lumieres des Médecins qu'il faut recourir toutes les fois qu'il s'agit de traitement de maladies, & d'adminiſtration de remedes.

Sudorifiques.

Extrait de génievre, depuis demi-gros juſqu'à trois gros.

Eau générale, depuis un juſqu'à quatre gros.

Eau thériacale, depuis un juſqu'à quatre gros.

Sirop de canelle, depuis deux gros juſqu'à une once.

Tiſane ſudorifique, une pinte par jour.

Vin émétique, depuis ſix gouttes juſqu'à douze.

Fleurs de Benjoin, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Baume de vie d'Hoffmann, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Sel volatil huileux & aromatique, depuis deux juſqu'à douze grains.

Gouttes céphaliques d'Angleterre, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Lilium de Paracelſe; teinture d'antimoine; teinture de ſel de tartre, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Gouttes du Général de la Mothe, depuis deux juſqu'à douze gouttes.

Antimoine préparé, depuis un grain juſqu'à huit.

Poudre de la Comteſſe, depuis douze grains juſqu'à un demi-gros.

Poudre d'ambre, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Opiate de Salomon, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Poudre d'or de Zel, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Poudre Diarrhodon, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.
Eau de miel odorante, depuis un juſqu'à quatre gros.
Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.
Kermès minéral, depuis un quart de grain juſqu'à trois grains.

Purgatifs par le ventre,

Pris intérieurement.

Confection hamech, depuis un juſqu'à ſix gros.
Extrait de ſenné, depuis douze grains juſqu'à un gros.
Réſines de ſcammonée & de jalap, depuis quatre grains juſqu'à douze.
Sirop de Nerprun, depuis quatre gros juſqu'à trois onces.
Trochiſques alhandal, depuis deux juſqu'à dix grains.
Tablettes *de citro* & diacarthami, depuis deux juſqu'à huit gros.
Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.
Pilules Angéliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.
Pilules hydragogues de Bontius, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.
Extrait de Rudius, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.
Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.
Pilules mercurielles, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.
Poudre hydragogue, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.
Poudre cornachine, depuis quinze grains juſqu'à un gros.
Sirop de pommes elléboré, depuis deux gros juſqu'à une once.
Sirop de pommes compoſé, depuis demi-once juſqu'à deux onces.
Sirop de roſes pâles, depuis demi-once juſqu'à deux onces.
Sirop de chicorée compoſé, depuis demi-once juſqu'à deux onces.
Extrait de caſſe, depuis demi-once juſqu'à trois onces.
Pilules de Stahl, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.
Pilules de Becker, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.
Electuaire diaprun ſimple, depuis quatre gros juſqu'à deux onces.

Electuaire diaprun ſolutif, depuis deux gros juſqu'à une once.

Electuaire lénitif, depuis quatre gros juſqu'à deux onces.

Catholicum double, depuis quatre gros juſqu'à deux onces.

Caſſe cuite, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Tablettes de Rhubarbe, depuis un gros juſqu'à quatre.

Miel blanc, depuis une once juſqu'à quatre.

Hyera diacolocynthidos, depuis un gros juſqu'à quatre.

Diaphenic, depuis deux gros juſqu'à une once.

Electuaire de pſillium, depuis deux gros juſqu'à une once.

Opiate méſentérique, depuis un gros juſqu'à quatre.

Extrait d'aloès, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Purgatif par le ventre, appliqué à l'extérieur.

Onguent d'arthanita.

Vomitifs ou *Emétiques.*

Poudre de Bellébatte, depuis un quart de grain juſqu'à un grain.

Verre d'antimoine ciré, depuis un grain juſqu'à quatre.

Vin émétique filtré, depuis un juſqu'à quatre gros. La doſe en eſt depuis une once juſqu'à quatre, lorſqu'on le fait prendre en lavement; & dans ce cas, on l'ordonne quelquefois trouble.

Contre l'Hydropyſie,

Purgatifs pris intérieurement.

Réſines de jalap & de ſcammonée, depuis quatre juſqu'à douze grains.

Sirop de nerprun, depuis quatre gros juſqu'à trois onces.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules Angéliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Pilules hydragogues de Bontius, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Pilules de Rudius, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Trochiſques alhandal, depuis deux grains juſqu'à dix.

Trochiſques d'agaric, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Poudre hydragogue, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Poudre cornachine, depuis quinze grains juſqu'à un gros.

Confection hamech, depuis un gros juſqu'à quatre.

Tablettes de citron, } depuis un gros juſqu'à une
Tablettes diacarthami, } once.

Sirop de pommes elléboré, depuis deux gros juſqu'à une once.

Extrait d'aloès, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Purgatif appliqué à l'extérieur.

Onguent arthanita.

Contre l'hydropiſie,

Altérans pris intérieurement.

Safran de Mars apéritif, depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Poudre tempérante de Stahl, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Oximel ſcillitique, } depuis deux gros juſqu'à douze.
Miel ſcillitique, }

Hydromel, une pinte par jour.

Baume de Pareirabrava, depuis un gros juſqu'à trois.

Teinture de Mars tartariſée, depuis un gros juſqu'à quatre.

Teinture de Mars de Minſicht, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Eſprit de cochléaria, depuis quinze gouttes juſqu'à un gros.

Conſerve de kynorrhodon, depuis un gros juſqu'à trois.

Opiate méſentérique, depuis demi-gros juſqu'à deux gros.

Trochiſques de ſcille, depuis un ſcrupule juſqu'à deux gros.

Pilules de Starkey, depuis trois juſqu'à douze grains.

Pour arrêter le vomiſſement.

Altérans pris intérieurement.

Eau générale ; eau thériacale ; eau de la Reine de Hongrie ; vinaigre diſtillé, depuis un gros juſqu'à quatre.

Teinture d'ambre gris, depuis deux juſqu'à douze gouttes.

Sirop de limons, depuis deux gros juſqu'à une once.

Extrait d'opium, depuis demi-grain juſqu'à deux grains.

Laudanum liquide, depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Teinture de corail, depuis huit gouttes juſqu'à un gros.

Huile eſſentielle de canelle, une goutte.

Huile eſſentielle de gérofle, depuis une goutte juſqu'à trois.

Elixir thériacal, depuis ſix gouttes juſqu'à demi-gros.

Elixir de propriété blanc, depuis un gros juſqu'à quatre.

Thériaque ; confection d'hyacinthe ; orvietan ; mithridate, un gros.

Elixir de Garus, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Sirop d'ortie, depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Philonium romanum, depuis vingt-quatre grains juſqu'à trois gros.

Pour arrêter le vomiſſement, on applique à l'extérieur ſur l'eſtomach.

Huile épaiſſe de muſcade.

Pour purifier le ſang.

Purgatifs pris intérieurement.

Réſines de jalap & de ſcammonée, depuis quatre juſqu'à douze grains.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules Angéliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Pilules de Rudius, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Pilules mercurielles, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Confection hamech, depuis un gros juſqu'à quatre.

Sirop de nerprun, depuis deux gros juſqu'à trois onces.

Sirop de chicorée compoſé, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Sirop de roſes pâles, depuis demi-once juſqu'à deux onces.

Sirop de roſes ſolutif, à la même doſe.

Diaprun ſimple, depuis quatre gros juſqu'à deux onces.

Diaprun ſolutif, depuis deux gros juſqu'à une once.

Lenitif; Catholicum double; Caſſe cuite; Extrait de Caſſe, depuis quatre gros juſqu'à deux onces.

Trochiſques d'agaric, depuis douze grains juſqu'à deux gros.

Extrait d'aloès, depuis quinze grains juſqu'à un gros.

Pour purifier le Sang.

Altérans pris intérieurement.

Eau de goudron.

Baume de vie du ſieur L. L. depuis dix juſqu'à trente gouttes.

Teinture de Mars tartariſée, depuis un juſqu'à quatre gros.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Elixir de propriété, depuis huit gouttes juſqu'à douze.

Elixir de propriété blanc, depuis quinze gouttes juſqu'à un gros.

Elixir de vitriol de Minſicht, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Quinteſſence d'abſinthe, depuis douze juſqu'à trente gouttes.

Pilules de Starkey, depuis trois juſqu'à douze grains.

Pilules de ſavon, depuis quatre grains juſqu'à deux gros.

Pilules de Staahl; Pilules de Becker; Pilules chalibées, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Pilules de panacée mercurielle, depuis un juſqu'à huit grains.

Trochiſques de Karabé; Trochiſques d'Alkekenge; Trochiſques hyſtériques; Trochiſques de myrrhe; Trochiſques de ſcille, depuis douze grains juſqu'à deux gros.

Thériaque; Mithridate; Orvietan, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Tablettes martiales, une par jour.

Antimoine préparé, depuis un juſqu'à ſix grains.

Elixir de Garus, depuis demi-once juſqu'à deux onces.

Sirop de kermès ; Sirop de citron, depuis deux gros juſqu'à une once.

Poudre tempérante de Staahl, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Eſpeces toniques ; Eſpeces pectorales, une pincée en infuſion comme du thé.

Teinture de ſel de tartre, depuis dix juſqu'à trente gouttes.

Teinture de Mars de Minſicht, depuis quatre juſqu'à vingt gouttes.

Eaux de fraiſes & de framboiſes, depuis une demi-once juſqu'à deux onces

Eſprit de fraiſes & de framboiſes, depuis un gros juſqu'à quatre.

Pour faire venir les mois aux femmes, & pour la jauniſſe.

Purgatifs pris intérieurement.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules Angéliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Extrait de Rudius, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Poudre cornachine, depuis quinze grains juſqu'à un gros.

Pilules hydragogues de Bontius, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Tablettes de rhubarbe, depuis deux juſqu'à quatre gros.

Extrait d'aloès, depuis douze grains juſqu'à un demi-gros.

Bénédicte laxative, depuis un gros juſqu'à ſix.

Pour faire venir les mois aux femmes, & pour la jauniſſe.

Altérans pris intérieurement.

Trochiſques de Karabé ; d'Alkekenge ; hyſtériques ; de Myrrhe ; de Scille, depuis douze grains juſqu'à deux gros.

Sirop de Berberis ; Sirop de cerfeuil, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Tablettes martiales, une par jour.

Paſtilles de cachou à la canelle ; Paſtilles de ſafran, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Sirop d'armoiſe, depuis quatre gros juſqu'à une once.

Ratafiat du Commandeur Caumartin, depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Teinture de Mars tartariſée, depuis un gros juſqu'à demi-once.

Limaille de fer, depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Electuaire de baies de laurier, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Poudre tempérante de Staahl, depuis ſix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Æthiops martial, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Miel ſcillitique, depuis deux gros juſqu'à une once.

Sirop des cinq racines, depuis trois gros juſqu'à une once & demie.

Baume de Paréirabrava, depuis un ſcrupule juſqu'à deux gros.

Eſprit carminatif de Silvius, depuis douze juſqu'à quarante gouttes.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Eau Impériale ; Eau générale, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Eau de canelle, depuis un gros juſqu'à trois.

Sirops de fleurs d'orange & de canelle, depuis deux gros juſqu'à une once.

Sirop de fumeterre, depuis demi-once juſqu'à une once.

Poudre de viperes ; Poudre de cloportes, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Eau de méliſſe compoſée, depuis un gros juſqu'à quatre.

Laudanum liquide de Sydenham, depuis deux gouttes juſqu'à quinze.

Extrait d'opium, depuis un quart de grain juſqu'à deux grains.

Teinture d'abſinthe, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Teinture de ſafran & de caſtor, depuis quatre juſqu'à douze gouttes.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Elixir de propriété, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Elixir de vitriol de Mynſicht, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Elixir ſtomachique de Stougton, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Baume de vie du ſieur L. L. depuis dix juſqu'à trente gouttes.

Extrait d'elixir de propriété, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Quinteſſence d'abſinthe, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Pilules de Starkey, depuis trois juſqu'à douze grains.

Pilules de ſavon, depuis quatre grains juſqu'à deux gros.

Pilules de Staahl; Pilules chalibées; Pilules hyſtériques, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Teinture de gomme lacque, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Sucre de lait, depuis un ſcrupule juſqu'à deux gros.

Pour faire venir les mois aux femmes & pour la jauniſſe, on applique à l'extérieur.

Huile de cigüe.

Baume hyſtériqne.

Contre les vapeurs & les palpitations,

Purgatifs pris intérieurement.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules Angéliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Pilules hydragogues de Bontius, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Pilules de Rudius, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Contre les vapeurs & les palpitations,

Altérans pris intérieurement.

Eau de menthe compoſée; Eau générale; Eau thériacale, depuis un juſqu'à quatre gros.

Sirop de fleurs d'oranges, depuis deux gros juſqu'à une once.

Laudanum liquide, depuis ſix juſqu'à douze gouttes.

Extrait d'opium, depuis un quart de grain juſqu'à trois grains.

Teinture de ſuccin, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Elixir vitriolique de Minſicht, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Elixir de propriété, depuis ſix juſqu'à douze gouttes.

Sel volatil huileux & aromatique, depuis deux juſqu'à douze grains.

Gouttes céphaliques d'Angleterre, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Lilium de Paracelſe, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Pilules hyſtériques; Pilules chalibées, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Thériaque céleſte, depuis trois grains juſqu'à un ſcrupule.

Baume de vie d'Hoffmann, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Thériaque; Orvietan; Mithridate, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Sirop d'armoiſe, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Sirop de baume de Tolu, depuis deux gros juſqu'à une once.

Elixir de Garus, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Poudre de guttette, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Poudre antiſpaſmodique, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Philonium romanum, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Electuaire de baies de laurier, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Poudre tempérante de Staahl, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Eſpeces toniques, en infuſion comme du thé.

Eau de méliſſe compoſée, depuis un gros juſqu'à quatre.

Eau de la Reine de Hongrie, depuis demi-gros juſqu'à quatre.

Eau de canelle, depuis un gros juſqu'à quatre.

Teinture de canelle, depuis demi-gros juſqu'à deux.

Teinture d'antimoine, depuis quatre juſqu'à vingt gouttes.

Eau de fleurs d'orange, depuis un gros juſqu'à une once.

Vin de kinkina, depuis une juſqu'à quatre onces.

Teinture de Myrrhe, depuis ſix juſqu'à quinze gouttes.

Teintures de caſtor & de ſafran, depuis quatre juſqu'à douze gouttes.

Eſprit de vin camphré, depuis deux juſqu'à huit gouttes.

Contre les vapeurs & les palpitations, on reſpire par le nez:

Sel volatil de vinaigre.

Sel volatil huileux aromatique.

Eau de méliſſe compoſée.

Eau vulnéraire.

Pour faciliter l'accouchement, & pour faire ſortir l'arriere-faix.

Eau de Menthe compoſée, depuis deux gros juſqu'à une once.

Eau impériale, depuis demi gros juſqu'à quatre gros.

Eau générale, depuis demi-gros juſqu'à quatre gros.

Eau theriacale, depuis deux gros juſqu'à quatre gros.

Sirop de fleurs d'orange, depuis deux gros juſqu'à une once.

Sirop de canelle, à la même doſe.

Laudanum liquide, depuis deux gouttes juſqu'à vingt.

Teinture de ſuccin, depuis ſix gouttes juſqu'à un gros.

Elixir theriacal, depuis quatre gouttes juſqu'à trente.

Elixir de propriété, depuis ſix gouttes juſqu'à trente.

Quinteſſence d'abſinthe, depuis ſix gouttes juſqu'à un gros.

Baume du Commandeur, depuis quatre gouttes juſqu'à vingt-quatre.

Thériaque céleſte, depuis un grain juſqu'à vingt-quatre.

Trochiſques de karabé; Trochiſques hyſtériques, Trochiſques d'Alkekenge, Trochiſques de myrrhe, depuis ſix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Baume de vie d'Hoffmann, depuis quatre juſqu'à vingt gouttes.

Theriaque; confection Alkermes; Orvietan; Mithridate; depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Sirop de corail, depuis deux gros juſqu'à une once.

Elixir de Garus, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Sirop de Menthe; ſirop de Sthœcas, depuis deux gros juſqu'à une once.

Poudre diarrhodon, depuis douze grains juſqu'à deux gros.

Opiate de Salomon, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Eau de miel odorante, depuis demi-gros juſqu'à quatre.

Eau de fleurs d'orange, depuis un gros juſqu'à une once.

Eſprit de romarin, depuis demi-gros juſqu'à quatre.

Eau de canelle, depuis demi-gros juſqu'à deux gros.

Huile eſſentielle de canelle, une goutte.

Eau de meliſſe compoſée, depuis un gros juſqu'à quatre.

Teinture de canelle, depuis demi-gros juſqu'à deux.

Teinture de Myrrhe, depuis ſix gouttes juſqu'à quinze.

Teinture de ſel de tartre, depuis dix juſqu'à trente gouttes.

Teintures de ſafran & de caſtor, depuis quatre juſqu'à douze gouttes.

Contre les tranchées des femmes nouvellement accouchées.

Médicamens pris intérieurement.

Eau générale; eau de meliſſe compoſée; eau thériacale, depuis un gros juſqu'à quatre.

Sirop de coquelicot, depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Sirop de fleurs d'orange, à la même doſe.

Extrait d'opium, depuis un quart de grain juſqu'à deux grains.

Laudanum liquide de Sidenham, depuis quatre juſqu'à vingt gouttes.

Pillules de cynogloſſe, depuis un grain juſqu'à huit grains.

Baume du Commandeur, depuis dix gouttes juſqu'à demi-gros.

Thériaque céleſte, depuis un juſqu'à quinze grains.

Theriaque; confection d'Hyacinthe; confection Alkermes; orvietan; Mithridate, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Sirop

Sirop de tuſſilage ; de capillaire ; de guimauve, depuis demi-once juſqu'à une once & demie.

Elixir de Garus, depuis demie-once juſqu'à deux onces.

Sirop diacode ; ſirop d'opium, depuis un juſqu'à huit gros.

Phylonium Romanum, depuis un gros juſqu'à huit gros.

Huile eſſentielle d'anis, depuis une goutte juſqu'à ſix.

Huile d'amandes douces, depuis demi-once juſqu'à quatre onces.

Huile de noix, depuis une once juſqu'à quatre, dans un lavement.

Contre les ulceres de la veſſie & de la matrice.

Médicamens pris intérieurement.

Eau impériale ; eau générale ; eau thériacale, depuis un gros juſqu'à quatre gros.

Laudanum liquide, depuis deux gouttes juſqu'à vingt gouttes.

Teinture de ſuccin, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Pilules de Starkey, depuis deux grains juſqu'à douze.

Pilules de cynogloſſe, depuis un juſqu'à huit grains.

Pilules de Staahl, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Sirop diacode ; ſirop d'opium, depuis un gros juſqu'à huit gros.

Trochiſques de Karabé ; trochiſques d'Alkékenge ; trochiſques hyſteriques ; trochiſques de myrrhe, depuis ſix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Sirop de baume de Tolu ; ſirop d'Armoiſe, depuis un gros juſqu'à une once & demie.

Trochiſque de blanc rhaſis en injection, depuis ſix grains juſqu'à un gros, dans huit onces de liqueur appropriée.

Contre les ulceres de la veſſie, on applique à l'extérieur.

Emplâtre oxycroceum.

Contre la Colique Néphrétique, la Pierre, la Gravelle.

Médicamens pris intérieurement.

Eau impériale ; eau générale ; eau thériacale ; depuis un gros juſqu'à quatre.

Sirop de limons, depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Extrait d'opium, depuis un quart de grain juſqu'à deux grains.

Laudanum liquide, depuis deux juſqu'à vingt gouttes.

Baume de vie d'Hoffmann, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Extrait d'élixir de propriété, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Pilules de ſavon, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Pilules de Starkey, depuis deux grains juſqu'à quinze grains.

Baume de Pareirabrava, depuis deux gros juſqu'à demi-once.

Teinture de mars tartariſée, depuis un gros juſqu'à quatre.

Eſprit de cochléaria, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Reméde de Baville, & celui de Mademoiſelle Stéphens.

Contre la colique bilieuſe,

Purgatifs pris intérieurement.

Extrait de ſenné, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Extrait de caſſe, depuis deux gros juſqu'à une once.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules aloétiques, depuis vingt-quatre grains juſqu'à un gros.

Grains de vie, depuis deux grains juſqu'à un gros.

Confection hamech, depuis un gros juſqu'à quatre.

Diaprun ſimple, depuis un juſqu'à douze gros.

Diaprun ſolutif, depuis un gros juſqu'à demi-once.

Diaprun ſolutif; catholicum double; caſſe cuite, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Sirop de roſes pâles, depuis deux gros juſqu'à trois onces.

Sirop de pommes compoſé, depuis trois gros juſqu'à deux onces.

Sirop de pommes elléboré, depuis deux gros juſqu'à une once.

Sirop de chicorée compoſé, depuis trois gros juſqu'à deux onces.

Cariocoſtin, depuis un gros juſqu'à ſix gros.

Benedicte l'axative, depuis deux gros juſqu'à ſix gros.

Contre la colique bilieuſe.

Altérans pris intérieurement.

Eau générale, depuis un gros juſqu'à quatre.
Teinture d'abſinthe, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.
Quinteſſence d'abſinthe, à la même doſe.
Baume de vie du ſieur L. L., depuis dix juſqu'à trente gouttes.
Baume de vie d'Hoffmann, depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.
Elixir de vitriol de Mynſicht, depuis deux juſqu'à ſeize gouttes.
Gouttes ameres, depuis une goutte juſqu'à ſix.
Pilules de Starkey, depuis trois juſqu'à douze grains.
Pilules de ſavon, depuis quatre grains juſqu'à deux gros.
Pilules de Staahl; pilules de Beker, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.
Elixir de Garus, depuis quatre gros juſqu'à deux onces.
Philonium romanum, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Contre la colique venteuſe,

Altérans pris intérieurement.

Eau de menthe compoſée, depuis deux gros juſqu'à une once.
Eau impériale, depuis un gros juſqu'à quatre gros.
Eau générale; eau thériacale, depuis un juſqu'à quatre gros.
Laudanum liquide de Sydenham, depuis une juſqu'à quinze gouttes.
Extrait d'opium, depuis un quart de grain juſqu'à deux grains.
Teinture d'abſinthe, depuis dix gouttes juſqu'à trente.
Baume de vie d'Hoffmann, depuis ſix juſqu'a vingt gouttes.
Elixir ſtomachique de Stougthon, depuis ſix juſqu'à quarante gouttes.
Pilules de cynogloſſe, depuis un grain juſqu'à ſix.
Theriaque; Mithridate; orvietan, depuis douze grains juſqu'à un gros.
Tuſſilage à l'anis de Lille en Flandres.
Paſtilles de Cachou, à la canelle.

Elixir de Garus, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Sirop de Menthe, depuis deux gros juſqu'à une once.

Philonium romanum ; électuaire de baies de laurier, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Opiate de Salomon, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Huile eſſentielle d'anis, depuis une juſqu'à ſix gouttes.

Eau de canelle, depuis un juſqu'à quatre gros.

Eau de la reine d'Hongrie, depuis un juſqu'à quatre gros.

Eau de meliſſe compoſée, depuis un juſqu'à quatre gros.

Contre l'Aſthme, la Phyſie, & les autres maladies du poulmon & de la poitrine,

Altérans pris intérieurement.

Sucre d'orge ; ſucre roſat ; tablettes béchiques ; pâte de guimauve. Extrait de réglisſe. Sirop de menthe, de choux rouge, de capillaire, de roſes ſéches. Look blanc ; look de jaune d'œuf ; tuſſilage à l'anis de Lille en Flandre, ſans doſe déterminée.

Baume de Leucatel, depuis un ſcrupule juſqu'à deux gros.

Crême de ſouffre, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Huile d'amandes douces, depuis demi-once juſqu'à deux onces.

Beurre de cacao, depuis ſix grains juſqu'à deux gros.

Extrait d'opium, depuis un quart de grain juſqu'à deux grains.

Laudanum liquide de Sidenham, depuis quatre juſqu'à quinze gouttes.

Fleurs de benjoin, depuis deux juſqu'à douze grains.

Elixir antiaſthmatique de Boerrhaave, depuis ſix gouttes juſqu'à deux gros.

Chocolat.

Pilules balſamiques de Morton, depuis un grain juſqu'à douze.

Pilules de cynogloſſe, depuis un juſqu'à huit grains.

Thériaque céleſte, depuis un juſqu'à douze grains.

Thériaque ; orvietan ; mithridate, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Tablettes de rhubarbe, de ſoufre, de guimauve ; depuis un gros juſqu'à trois.

Sirop balſamique de Tolu, depuis 2 gros juſqu'à une once.

Sirop diacode ; ſirop d'opium ; ſirop d'ortie ; ſirop de Nicotiane, depuis un gros juſqu'à une once.

Philonium romanum, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Poudre diatragacanthe, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Hydromel ſimple, une pinte par jour.

Eſpeces pectorales; eſpeces toniques, en infuſion comme du thé.

Baume de Paréirabrava, depuis un ſcrupule juſqu'à deux gros.

Poudre des trois ſantaux, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Oxymel ſcillitique; miel ſcillitique, depuis deux gros juſqu'à une once.

Kermès minéral, depuis un quart de grain juſqu'à quatre grains.

Contre les Vers,

Purgatifs pris intérieurement.

Extrait de rhubarbe, depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Extrait d'aloès, depuis quatre grains juſqu'à un ſcrupule.

Extrait de ſenné, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules angeliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Pilules mercurielles, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Trochiſques alhandal, depuis un juſqu'à ſix grains.

Confection hamech, depuis demi-gros juſqu'à quatre gros.

Sirop de Nerprun, depuis deux gros juſqu'à trois onces.

Sirop de chicorée, depuis deux gros juſqu'à une once.

Contre les Vers,

Altérans pris intérieurement.

Extrait de geniévre, depuis demi-gros juſqu'à deux gros.

Cachou, depuis ſix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Sirop de limons, depuis deux gros juſqu'à une once.

Teinture d'abſinthe, depuis douze juſqu'à trente gouttes.

Vin d'abſinthe, depuis une juſqu'à quatre onces.

Quinteſſence d'abſinthe, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Baume de vie du ſieur L. L., depuis dix juſqu'à trente gouttes.

Elixir thériacal, depuis quatre juſqu'à vingt gouttes.

Pilules de Staahl, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Pilules de Becker, à la même doſe.

Baume du Commandeur, depuis quatre juſqu'à vingt gouttes.

Thériaque céleſte, depuis un juſqu'à douze grains.

Thériaque; orvietan; mithridate, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Huile eſſentielle d'abſinthe; huile eſſentielle de camomille, depuis une juſqu'à ſix gouttes.

Crême de ſoufre, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Sirop d'abſinthe; ſirop de gentiane, depuis deux gros juſqu'à une once.

Poudre pour les vers, depuis ſix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Eau de goudron, quatre onces chaque priſe.

Pour fortifier le cœur & le cerveau,

Purgatifs pris intérieurement.

Benedicte laxative, depuis un gros juſqu'à ſix.

Diaphanic, depuis un gros juſqu'à une once.

Pour fortifier le cœur & le cerveau,

Altérans pris intérieurement.

Eau de menthe compoſée, depuis un gros juſqu'à une once.

Eau générale, depuis un juſqu'à quatre gros.

Extrait de geniévre, depuis demi gros juſqu'à deux gros.

Eau thériacale, depuis un juſqu'à quatre gros.

Eau de meliſſe compoſée, depuis un juſqu'à quatre gros.

Sirop de limons, depuis deux gros juſqu'à une once.

Sirop de fleurs d'orange; de canelle, depuis deux gros juſqu'à une once.

Vin de kinkina, depuis une juſqu'à quatre onces,

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Elixir de propriété, depui ſix juſqu'à vingt gouttes.

Baume de vie d'Hoffmann; baume de vie du ſieur L. L., depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Gouttes céphaliques d'Angleterre, depuis deux juſqu'à douze gouttes.

Gouttes anodines d'Angleterre, depuis deux juſqu'à douze gouttes.

Lilium de Paracelſe ; teinture de ſel de tartre ; teinture d'antimoine, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Gouttes du général de la Motte, depuis deux juſqu'à douze gouttes.

Thériaque céleſte, depuis un juſqu'à douze grains.

Thériaque ; orvietan ; mithridate, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Confection d'hiacinthe ; confection Alkermès, à la même doſe.

Paſtilles de cachou à la canelle.

Elixir de Garus, depuis quatre gros juſqu'à deux onces.

Poudre de la Comteſſe, depuis douze grains juſqu'à demi-gros

Poudre d'ambre, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Sirop de Sthæcas compoſé ; ſirop d'œillets, depuis deux gros juſqu'à une once.

Opiate de Salomon, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Poudre d'or de Zel, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Poudre Diarrhodon, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Eau de miel odorante, depuis un gros juſqu'à quatre.

Teinture d'ambre gris, depuis deux juſqu'à douze gouttes.

Eau de canelle, depuis un juſqu'à ſix gros.

Eau de la reine d'Hongrie, depuis un juſqu'à quatre gros.

Pour fortifier le cœur & le cerveau.

Baume hypnotique, frotté aux tempes & aux poignets.

Eſſence céphalique, reſpirée par le nez.

Pour fortifier l'Eſtomach.

Altérans pris intérieurement.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Les différents trochiſques de Cachou.

Thériaque céleſte, depuis deux grains juſqu'à vingt grains.

Trochiſques de Karabé ; trochiſques d'Alkekenge ; trochiſques hyſteriques ; trochiſques de myrrhe, depuis douze grains juſqu'à deux gros.

Baume de vie d'Hoffmann ; baume de vie du ſieur L. L., depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Thériaque ; orviétan ; mithridate, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Confection d'hyacinthe ; confection Alkermès, à la même doſe.

Tablettes martiales, une pour chaque jour.

Tablettes de rhubarbe, depuis un gros juſqu'à trois.

Paſtilles de ſafran.

Sirop de roſes ſéches, depnis deux gros juſqu'à une once.

Elixir de Garus, depuis quatre gros juſqu'à deux onces.

Sirop de corail, depuis deux gros juſqu'à une once.

Poudre d'ambre, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Opiate de Salomon, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Poudre Diarrhodon, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Eau de miel odorante ; eau de menthe compoſée ; eau impériale ; eau générale, depuis un juſqu'à quatre gros.

Extrait de geniévre, depuis un ſcrupule juſqu'à deux gros.

Eau thériacale, depuis un juſqu'à quatre gros.

Teinture de Mars tartariſée, depuis un juſqu'à quatre gros.

Vin de kinkina, depuis une juſqu'à quatre onces.

Teinture d'abſinthe, depuis dix gouttes juſqu'à un demi-gros.

Quinteſſence d'abſinthe, même doſe.

Elixir thériacal, depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Elixir de propriété, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Teinture de corail, depuis douze gouttes juſqu'à demi-gros.

Elixir ſtomachique de Stougthon, depuis douze gouttes juſqu'à deux gros.

Pilules de Staahl, depuis ſix juſqu'à vingt-quatre grains.

Pilules de Becker, à la même doſe.

Pilules de ſavon, depuis quatre grains juſqu'à deux gros.

Extrait de quinquina, depuis ſix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Chocolat à la vanille, une once pour chaque taſſe.

Eſſence céphalique, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Huile eſſentielle de géroſles, depuis une juſqu'à trois gouttes.

Huile eſſentielle de canelle, une goutte.

Eau de méliſſe compoſée, depuis un gros juſqu'à quatre.

Conſerve de kynorrhodon.

Gouttes amères, depuis une juſqu'à ſix gouttes.

Pour fortifier l'eſtomach, on y applique à l'extérieur,

Huile épaiſſe de muſcade.

Pour fortifier l'eſtomach.

Purgatifs pris intérieurement.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules Angéliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Pilules de Rudius, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Extrait de Rhubarbe, depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pour exciter la ſemence.

Poudre létificante, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Eau générale. Eau impériale. Eau de méliſſe compoſée. Eau thériacale, depuis un gros juſqu'à quatre.

Sirop de fleurs d'oranges. Sirop de canelle, depuis deux gros juſqu'à une once.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Chocolat à la vanille, une once pour chaque taſſe.

Paſtilles de cachou à la canelle.

Elixir de Garus, depuis demi-once juſqu'à deux onces.

Poudre d'ambre, depuis demi-gros juſqu'à un gros.

Sirop d'œillets, depuis deux gros juſqu'à une once.

Opiate de Salomon, depuis demi-gros juſqu'à deux gros.

Poudre diarrhodon, depuis demi gros juſqu'à un gros.

Eau de miel odorante, depuis un juſqu'à quatre gros.

Teinture d'ambre gris, depuis ſix juſqu'à douze gouttes.

Huile eſſentielle de canelle, une goutte.

Huiles eſſentielles de gérofle, de thim, de lavande, de romarin, depuis une goutte juſqu'à ſix.

Eſprit de cochléaria, depuis quinze gouttes juſqu'à un gros.

Contre les Rhumatiſmes.

Purgatifs pris intérieurement.

Réſine de jalap; Réſine de ſcammonée, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Sirop de Nerprun, depuis deux gros juſqu'à trois onces.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules Angéliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Pilules de Rudius, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Trochiſques alhandal, depuis deux juſqu'à ſix grains.

Trochiſques d'agaric, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Confection hamech, depuis deux gros juſqu'à ſix.

Sirop de nicotiane, même doſe.

Contre les Rhumatiſmes.

Altérans pris intérieurement.

Extrait d'opium, depuis un quart de grain juſqu'à deux grains.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Elixir de propriété. Baume de vie du ſieur L. L. depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Sel volatil huileux aromatique, depuis deux juſqu'à douze grains.

Lilium de Paracelſe. Teinture d'antimoine. Teinture & ſel de tartre, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Pilules de Starkey, depuis trois juſqu'à douze grains.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Antimoine préparé, depuis un juſqu'à douze grains.

Sirop de Karabé. Sirop d'opium, depuis un gros juſqu'à une once.

Eſpeces toniques; Eſpeces vulnéraires, une pincée infuſée dans un verre d'eau comme du thé.

Eſprit de cochléaria, depuis douze gouttes juſqu'à un gros.

Laudanum liquide, depuis deux gouttes juſqu'à quinze.

Contre les Rhumatiſmes.

Médicamens appliqués à l'extérieur.

Liniment contre la paralyſie. Eau de vie. Eſprit de vin. Eau générale. Eau de méliſſe compoſée. Eau vulnéraire ſpiritueuſe. Eſprit de lavande. Eau de la Reine de Hon-

grie. Graiſſe de blaireau ; graiſſe d'ours. Huile de palme ; huile de laurier. Baume du Commandeur. Onguent de nicotiane Onguent de laurier. Onguent martiatum. Onguent mondificatif d'ache. Onguent d'althéa. Baume d'Arcæus. Onguent de ſtirax. Eſſence de térébenthine. Huile épaiſſe de muſcade. Baume vulnéraire. Baume opodeldoc.

Contre la mélancholie hypocondriaque.

Purgatifs pris intérieurement.

Cariocoſtin, depuis un gros juſqu'à ſix.

Sirop de Nerprun, depuis deux gros juſqu'à trois onces.

Extrait de caſſe, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Vin émétique en lavement, depuis une juſqu'à quatre onces.

Baume de vie du ſieur L. L. depuis un juſqu'à quatre gros.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à 2 ſcrupules.

Pilules Angéliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Pilules hydragogues de Bontius, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules de Rudius, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Tablettes diacarthami. Tablettes de citron, depuis un gros juſqu'à une once.

Trochiſques d'agaric, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Trochiſques alhandal, depuis un juſqu'à ſix grains.

Poudre cornachine, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Confection hamech, depuis deux juſqu'à ſix gros.

Verre d'antimoine ciré, comme émétique, depuis un juſqu'à trois grains.

Extrait d'ellébore noir, depuis un juſqu'à huit grains.

Contre la mélancholie hypocondriaque.

Altérans pris intérieurement.

Eau de menthe compoſée. Eau impériale. Eau générale. Eau thériacale. Eau de méliſſe compoſée, depuis un juſqu'à quatre gros.

Sirop de canelle. Sirop de fleurs d'oranges, depuis deux gros juſqu'à une once.

Eſſence céphalique, depuis douze gouttes juſqu'à demi-gros.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Quinteſſence d'abſinthe, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Pilules de Starkey, depuis trois juſqu'à douze grains.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Pilules chalibées, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Thériaque. Mithridate. Confection d'hyacinthe. Confection alkermès. Orviétan, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Elixir de Garus, depuis quatre gros juſqu'à deux onces.

Teinture de Mars tartariſée, depuis demi-gros juſqu'à trois gros.

Teinture de Mars de Minſicht, depuis quatre juſqu'à vingt gouttes.

Safran de Mars préparé à la roſée. Æthiops martial, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Teinture d'ambre gris, depuis deux juſqu'à douze gouttes.

Huile eſſentielle de canelle, une goutte.

Teinture de ſel de tartre, depuis dix juſqu'à trente gouttes.

Teinture d'antimoine. Lilium de Paracelſe, depuis quatre juſqu'à vingt gouttes.

Contre la peſte, les fievres malignes, & la petite vérole.

Altérans pris intérieurement.

Eau générale. Eau thériacale. Eau impériale. Eau de méliſſe compoſée, depuis un juſqu'à quatre gros.

Sirop de canelle. Sirop de fleurs d'oranges. Sirop de limons. Sirop de kinkina, depuis deux gros juſqu'à une once.

Vin de kinkina, depuis une juſqu'à quatre onces.

Fleurs de Benjoin, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Elixir de vitriol de Minſicht, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Elixir de propriété, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Baume de vie d'Hoffmann, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Baume de vie du ſieur L. I. depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Baume de Vinceguere, depuis deux juſqu'à ſix gouttes.

Teinture de corail. Eſſence céphalique, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Sel volatil huileux & aromatique, depuis deux juſqu'à huit grains.

Gouttes céphaliques d'Angleterre. Gouttes du Général la Mothe. Lilium de Paracelſe. Teinture de ſel de tartre. Teinture d'antimoine, depuis quatre juſqu'à vingt gouttes.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Thériaque céleſte, depuis deux juſqu'à vingt grains.

Trochiſques de cipheos. Trochiſques d'Hedicroon, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Thériaque. Mithridate. Orvietan. Confection alkermès. Confection d'hyacinthe, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Elixir de Garus, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Poudre de la Comteſſe. Poudre d'ambre, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Opiate de Salomon, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Poudre d'or de Zel, depuis deux juſqu'à douze grains.

Poudre diarrhodon, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Eſprit carminatif de Silvius, depuis un juſqu'à quatre gros.

Teinture d'ambre gris, depuis deux juſqu'à douze gouttes.

Huile eſſentielle de canelle, une goutte.

Vinaigre diſtillé, une demie cuillerée.

Eſprit de vin camphré, depuis quatre juſqu'à dix gouttes.

Eau de la Reine de Hongrie, depuis demi-gros juſqu'à deux gros.

Vinaigre des quatre voleurs, depuis un juſqu'à quatre gros.

Kermès minéral, depuis un quart de grain juſqu'à trois grains.

Contre la peſte, les fievres malignes, & la petite vérole.

Paſtilles odorantes pour bruler.

Vinaigre des quatre voleurs, reſpiré par le nez.

Contre la fievre quarte, tierce, double tierce, & continue.

Emétiques & purgatifs.

Altérans pris intérieurement.

Sirop de limons, depuis deux gros juſqu'à une once.

Limaille de fer. Æthiops martial. Safran de Mars apétitif, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Vin de kinkina, depuis une juſqu'à quatre onces.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Quinteſſence d'abſinthe, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Sel eſſentiel de kinkina, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Thériaque. Orvietan. Mithridate, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Teinture de Mars tartariſée, depuis demi-gros juſqu'à demi-once.

Elixir ſtomachique de Stougthon.

Extrait d'opium, depuis un quart de grain juſqu'à deux grains.

Elixir de vitriol de Minſicht, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Thériaque céleſte depuis deux juſqu'à vingt grains.

Contre le mal de gorge.

Alun de roche en gargariſme, un gros ſur huit onces de liqueur appropriée.

Nid d'hirondelle préparé, en cataplaſme appliqué ſur la gorge.

Safran en cataplaſme, appliqué ſur la gorge.

Eau générale en gargariſme.

Extrait d'opium, depuis un quart de grain juſqu'à deux grains.

Contre le hoquet.

Extrait d'opium, depuis demi-grain juſqu'à deux grains.

Eau impériale. Eau générale. Eau thériacale, depuis ſix gouttes juſqu'à un gros.

Sirop de limons, depuis deux gros juſqu'à une once.

Fleurs de Benjoin, depuis deux juſqu'à douze grains.

Baume de vie d'Hoffmann, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Eſſence céphalique. Elixir de propriété. Elixir thériacal. Baume du Commandeur. Eau de miel odorante, depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Vinaigre diſtillé, une demi-cuillerée.

Oximel ſcillitique, depuis deux gros juſqu'à une once.

Pilules de Starkey, depuis trois juſqu'à douze grains.

Poudre antiſpaſmodique. Poudre de guttette, depuis deux grains juſqu'à un gros.

Teinture de ſel de tartre, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Contre la goutte ſciatique.

Purgatifs pris intérieurement.

Cariocoſtin, depuis un juſqu'à ſix gros.

Poudre de M. Perard pour la goutte, un gros.

Réſine de jalap. Réſine de ſcammonée, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Extrait de caſſe, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Vin émétique, depuis deux gros juſqu'à une once.

Trochiſques alhandal, depuis un grain juſqu'à ſix.

Trochiſques d'agaric, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Tablettes diacarthami. Tablettes *de Citro*, depuis deux gros juſqu'à une once.

Poudre hydragogue, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Confection hamech, depuis un juſqu'à ſix gros.

Sirop de pommes compoſé. Sirop de roſes pâles. Sirop de pommes elléboré, depuis deux gros juſqu'à une once.

Extrait d'aloès, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Contre la goutte ſciatique.

Altérans pris intérieurement.

Poudre amere pour la goutte, un gros.

Extrait d'opium, depuis demi-grain juſqu'à deux grains.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Banme de vie du ſieur L. L. depuis ſix juſqu'à vingt gonttes.

Elixir ſtomachique de Stougthon, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Pilules de Starkey, depuis trois juſqu'à douze grains.

Pilules de ſavon, depuis quatre grains juſqu'à deux gros.

Thériaque, Mithridate, Orvietan, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Opiate méſentérique, depuis demi-gros juſqu'à deux gros.

Contre la goutte ſciatique, on applique à l'extérieur

Eſprit de vin. Eau de la Reine de Hongrie. Eſſence de térébenthine. Eau vulnéraire.

Contre l'épilepſie, la paralyſie, l'apoplexie, la léthargie.

Tous les émétiques & les purgatifs.

Altérans pris intérieurement.

Eau générale. Eau thériacale. Eau impériale. Eau de méliſſe compoſée, depuis un gros juſqu'à quatre.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Baume de vie d'Hoffmann, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Eſſence céphalique, depuis ſix juſqu'à trente gouttes.

Elixir de propriété, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Gouttes ameres, depuis une juſqu'à ſix gouttes.

Sel volatil huileux aromatique, depuis deux juſqu'à douze grains.

Gouttes céphaliques d'Angleterre, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Teinture de ſel de tartre. Teinture d'antimoine. Lilium de Paracelſe. Gouttes du Général la Motte, depuis dix gouttes juſqu'à trente.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Teinture d'ambre gris, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Thériaque. Mithridate. Orvietan, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Poudre de Guttette. Poudre antiſpaſmodique, depuis ſix grains juſqu'à un gros.

Poudre de la Comteſſe, depuis douze grains juſqu'à demi-ſcrupule.

Poudre d'or de Zel, depuis deux juſqu'à douze grains.

Baume apoplectique, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Teinture de ſuccin, depuis dix gouttes juſqu'à un gros.

Eau de la Reine de Hongrie, depuis un juſqu'à quatre gros.

Eſprit de vin camphré, depuis demi-gros juſqu'à un gros.

Sel volatil de vinaigre, reſpiré par le nez.

Baume apoplectique, reſpiré ſouvent par le nez.

Contre les écrouelles.

Purgatifs pris intérieurement.

Réſine de jalap. Réſine de ſcammonée, depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Sirop de Nerprun, depuis demi-once juſqu'à trois onces.

Pilules mercurielles, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Pilules hydragogues de Bontius, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Grains de vie, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules aloétiques, même doſe.

Trochiſques alhandal, depuis deux juſqu'à ſix grains.

Trochiſques d'agaric, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Confection hamech, depuis deux juſqu'à ſix gros.

Sirop de pommes elléboré. Sirop de pommes compoſé, depuis deux gros juſqu'à une once.

Remedes de Rotrou : Remede de Wanſwieten.

Pilules de cigüe, depuis un grain juſqu'à quatre par jour.

Contre les écrouelles.

Altérans pris intérieurement.

Eau générale. Eau impériale. Eau de méliſſe compoſée depuis un juſqu'à quatre gros.

Baume de vie du ſieur L. L. depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Pilules de Starkey, depuis trois juſqu'à douze grains.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Pilules de panacée mercurielle, depuis un juſqu'à ſix grains.

Eſprit de cochléaria, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Contre les écrouelles.

Médicamens appliqués à l'extérieur.

Onguent de la Mere. Onguent de Mercure. Onguent d'althéa. Onguent baſilic. Onguent de l'Abbé Pipon. Onguent Ægyptiac. Huile de cigüe. Huile de nicotiane. Huile de Morelle. Emplâtre diabotanum. Emplâtre de Vigo avec le mercure. Emplâtre de mélilot. Emplâtre de mucilage. Emplâtre de ſavon camphré. Emplâtre de céruſe brulée. Emplâtre diachilum ſimple & gommée.

Contre le ſcorbut.

Altérans pris intérieurement.

Eau générale. Eau thériacale. Eau de méliſſe compoſée, depuis un juſqu'à quatre gros.

Sirop de limons. Sirop de cochléaria. Sirop de Berbéris. Sirop antiſcorbutique. Sirop de cerfeuil, depuis deux gros juſqu'à une once.

Conſerve de cochléaria, depuis un juſqu'à trois gros.

Baume de vie du ſieur L. L. depuis dix juſqu'à trente gouttes.

Elixir thériacal, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Sel volatil huileux & aromatique, depuis deux juſqu'à ſix grains.

Gouttes céphaliques d'Angleterre, depuis ſix juſqu'à douze gouttes.

Lilium de Paracelſe. Teinture d'antimoine. Teinture de ſel de tartre, depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Pilules de Starkey, depuis trois juſqu'à douze grains.

Vin antiſcorbutique, depuis un demi-ſeptier juſqu'à une chopine par jour.

Baume du Commandeur, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.

Teinture de Mars de Minſicht, depuis quatre juſqu'à vingt gouttes.

Safran de Mars préparé à la roſée, depuis dix juſqu'à quarante-huit grains.

Contre le ſcorbut,

Purgatifs pris intérieurement.

Confection hamech, depuis deux juſqu'à ſix gros.

Hiera picra, depuis un gros juſqu'à quatre.

Hiera diacolocinthidos, depuis un gros juſqu'à quatre.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules Angéliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Pilules hydragogues de Bontius, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules de Rudius, depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Contre le ſcorbut,

Médicamens appliqués à l'extérieur.

Eſprit de vin. Eſprit de vin camphré. Eſprit de cochléaria. Eau vulnéraire ſpiritueuſe. Vinaigre des quatre voleurs.

Contre la vérole.

Purgatifs pris intérieurement.

Pilules mercurielles, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Pilules cochées, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules Angéliques, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Pilules hydragogues de Bontius, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Pilules aloétiques, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Trochiſques alhandal, depuis un juſqu'à ſix grains.

Confection hamech. Hiera picra. Hiera colocinthidos, depuis deux juſqu'à ſix gros.

Contre la vérole,

Altérans pris intérieurement.

Pilules de panacée mercurielle, depuis un juſqu'à ſix grains.

Remede de M. Wanſwieten.

Contre la vérole,

Médicamens qu'on applique à l'extérieur.

Onguent de mercure en friction, depuis un gros juſqu'à trois pour chaque friction.

Onguent citrin pour la galle; en friction, depuis un gros juſqu'à trois.

Contre la vérole.

Médicamens en injection.

Trochiſques de blanc rhaſis, un gros délayé dans huit onces de liqueurs appropriées.

Pour guérir les carnoſités de l'uretre.

Bougies faites avec des emplâtres appropriées.

Pour arrêter le flux de bouche, occaſionné par le mercure ou par la vapeur du plomb.

Purgatifs pris intérieurement.

Sirop de Nerprun, depuis quatre gros juſqu'à trois onces.
Extrait de caſſe, depuis deux gros juſqu'à deux onces.
Et les autres purgatifs.

Pour arrêter le flux de bouche, occaſionné par le mercure ou par la vapeur du plomb.

Altérans pris intérieurement.

Extrait d'opium, depuis demi-grain juſqu'à deux grains.
Teinture de corail, depuis ſix juſqu'à vingt gouttes.
Thériaque; Orvietan, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Pour faire couler la gonorrhée.

Pilules de térébenthine, depuis vingt grains juſqu'à un gros.
Eſſence de térébenthine, depuis quatre juſqu'à douze gouttes.
Pilules de panacée mercurielle, depuis ſix grains juſqu'à deux ſcrupules.
Baume de Paréirabrava, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Pour arrêter la gonorrhée, la diarrhée, la lienterie, la dyſſenterie, le flux d'hémorrhoïdes, le flux des menſtrues, le ſaignement de nez, le crachement de ſang, & autres hémorragies,

Aſtrigens pris intérieurement.

Conſerve de kynorrhodon. Conſerve de roſes, depuis un gros juſqu'à trois.
Poudre abſorbante, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.
Sirop de grenade, depuis deux gros juſqu'à une once.

Teinture de ſuccin, depuis ſix gouttes juſqu'à trente.

Pierre de fougere, depuis deux grains juſqu'à quinze.

Poudre aſtringente, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Corne de cerf calcinée & préparée. Poudre diarrhodon depuis douze grains juſqu'à un gros.

Sirop de limons. Sirop de corail. Sirop de grenade, depuis deux gros juſqu'à une once.

Sirop de grande conſoude, depuis deux gros juſqu'à une once.

Sirop de kermès, *idem.*

Poudre de la Comteſſe, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Poudre diatragacante, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Rhubarbe torréfiée, depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Diaſcordium, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Decoctum album, par verrées, environ une pinte par jour.

Eau de goudron. *idem.*

Limaille de fer. Æthiops martial. Safran de Mars préparé à la roſée, depuis ſix grains juſqu'à un demi-gros.

Elixir de vitriol de Minſicht, depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Teinture de Mars de Minſicht, *idem.*

Elixir de Garus, depuis quatre gros juſqu'à deux onces.

Teinture de gomme lacque, depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Poudre de corail anodine, depuis ſix juſqu'à douze grains.

Thériaque, Confection Alkermès; Confection d'Hyacinthe, depuis douze grains juſqu'à un gros.

Baume de Paréira brava, depuis vingt-quatre grains juſqu'à un gros & demi.

Laudanum liquide de Sidenham, depuis ſix gouttes juſqu'à quinze.

Extrait d'opium, depuis un quart de grain juſqu'à deux grains.

Sirop diacode. Sirop de pavot rouge, depuis deux gros juſqu'à une once.

Teinture de Mars tartariſée, depuis un gros juſqu'à quatre.

Teinture de corail, depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Pilules chalibées, depuis ſix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Sirop de Karabé, depuis deux gros juſqu'à une once.

Eau thériacale. Eau générale. Eau de méliſſe compoſée, depuis un gros juſqu'à quatre.

Eau de chaux, depuis deux gros juſqu'à deux onces.

Extrait de rhubarbe, depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Vinaigre diſtillé, une demi-cuillerée.

Verre d'antimoine ciré, depuis un demi-grain juſqu'à quatre grains.

Pour arrêter la gonorrhée, &c.

Médicamens appliqués à l'extérieur.

Terre cimolée préparée, en cataplaſme. Huile d'œuf. Emplâtre de blanc de baleine.

Pour arrêter la gonorrhée, &c.

Médicamens en injection.

Trochiſques de blanc rhaſis délayés dans de l'eau.

Pierre medicamenteuſe, diſſoute dans une liqueur appropriée.

Pour arrêter les cours de ventre.

Purgatifs.

Sirop magiſtral aſtringent. Catholicum double, depuis une demi-once juſqu'à une once.

Ipécacuana, depuis quatre grains juſqu'à un ſcrupule.

Contre les chancres vénériens, les poulains, & les phymoſis.

Médicamens pris intérieurement.

Pilules mercurielles, depuis ſix grains juſqu'à demi-gros.

Remede de M. Wanſwieten.

Pour appliquer à l'exterieur, contre les chancres venériens.

Onguent de mercure, depuis un gros juſqu'à trois pour chaque friction.

Huile de laurier. Trochiſques de minium. Trochiſques de blanc rhaſis. Onguent citrin pour la galle. Onguent Ægyptiac. Alun calciné. Collyre de Lanfranc. Onguent brun.

Emplâtre de Vigo avec le mercure. Bougies faites avec des emplâtres appropriées, qu'on introduit dans l'uretre.

Contre les aphtes ou petits chancres, qui naiſſent dans la bouche.

On applique deſſus pour les détruire.

Eſprit de vitriol ; Vitriol bleu ; Alun calciné ; Collyre de Lanfranc.

Baume du Commandeur ; Eau vulnéraire, employés en gargariſme.

Cauſtiques & véſicatoires, appliqués à l'extérieur.

Trochiſques ſcarotiques de minium ; Baume verd de Metz ; Collyre de Lanfranc ; Alun calciné ; Onguent Ægyptiac ; Onguent véſicatoire ; Emplâtte véſicatoire ; Thériaque.

Contre la rage.

Eau générale ; Eau thériacale ; Eau de méliſſe compoſée, depuis un gros juſqu'à quatre.

Elixir thériacal ; Eſſence céphalique ; Elixir de propriété, depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Thériaque, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Contre la rage, on applique à l'extérieur.

Onguent de mercure en friction, depuis un gros juſqu'à quatre.

Contre la gangrene.

Médicamens appliqués à l'extérieur.

Eau générale ; Eau impériale ; Eau thériacale ; Eau de méliſſe compoſée ; Eau vulnéraire ſpiritueuſe ; Vinaigre des quatre voleurs ; Vin de kinkina ; Teinture de ſuccin ; Teinture de myrrhe ; Teinture d'aloès ; Elixir thériacal ; Elixir de propriété ; Baume du Commandeur ; Elixir de Garus ; Eau de miel odorante ; Vinaigre diſtillé ; Huile de laurier ; Onguent de nicotiane ; Onguent martiatum ; Onguent mondificatif d'ache ; Onguent pompholix ; Baume d'Arcæus ; Onguent de ſtirax ; Thériaque ; Orvietan ; Mithridate ; Onguent Ægyptiac ; Fleurs de Benjoin ; Eau de goudron.

Contre la carie des os.

Médicamens appliqués à l'extérieur.

Eau vulnéraire ſpiritueuſe ; Vin de kinkina ; Euphorbe ; Cantharides ; Huile de laurier ; Fleurs de Benjoin ; Elixir de vitriol de Minſicht ; Baume du Commandeur ; Trochiſques de minium ; Baume d'éguilles ; Onguent de mercure ; Onguent brun.

Pour les maux des yeux ,

Médicamens appliqués à l'extérieur.

Eau roſe ; Eau de plantain ; Eau de fenouil ; Eſprit de vin ; Eau de la Reine de Hongrie ; Eau vulnéraire ſpiritueuſe ; Baume Fioraventi ; Baume du Commandeur ; Pulpe de caſſe (en cataplaſme.) Onguent de Tuthie ; Cérat de Galien ; Sucre candi ; Alun calciné.

Pierre divine, douze grains, diſſous dans quatre onces d'eau.

Pierre médicamenteuſe , employée de la même maniere.

Emplâtre véſicatoire , appliquée à la nuque pour détourner l'humeur.

Sternutatoires ,

Médicamens à reſpirer par le nez.

Toutes les eaux ſpiritueuſes ſimples & compoſées ; Poudre ſternutatoire ; eſſence céphalique ; Fleurs de Benjoin.

Contre la ſurdité.

Eau de vie ; Eſprit de vin ; Eau de la Reine de Hongrie ; Baume acouſtique ; Huile de caſtor ; Elixir thériacal ; Huile de lis.

On introduit dans l'oreille un peu de coton , imprégné de ces médicamens.

Pour les contuſions & les diſlocations ,

Médicamens appliqués à l'extérieur.

Eau vulnéraire ſpiritueuſe ; Eſprit de vin ; Eau de la Reine de Hongrie ; Baume du Commandeur ; Baume Opodeldoc ; Onguent de nicotiane ; Onguent de laurier ; Onguent martiarum ; Onguent d'althea ; Onguent de Brionne ; Baume d'Arcæus ; Onguent de ſtirax ; Huile de cigüe ;

Eau de goudron ; Pierre médicamenteuſe ; Emplâtre divine ; Emplâtre de la main de Dieu ; Emplâtre oxycroceum.

Réſolutifs appliqués à l'extérieur.

Eau vulnéraire ; Eau générale ; Eau impériale ; Eau de méliſſe compoſée ; Eau thériacale ; Huile de laurier ; Elixir de propriété ; Baume du Commandeur ; Huile de petits chiens ; Huile de maſtich ; Huile de fourmis ; Huile de ſcorpions ; Baume nerval ; Onguent martiatum ; Mondificatif d'ache ; Onguent d'althea ; Onguent de nicotiane ; Baume d'Arcæus ; Onguent de ſtirax ; Onguent Ægyptiac ; Onguent de Brionne ; Onguent de la Mere ; Thériaque ; Orvietan ; Mythridate ; Huile de millepertuis ; Huile de nicotiane ; Huile de juſquiame ; Huile de menthe ; Huile de Morelle ; Huile d'œufs, &c. Baume vulnéraire ; Eſprit carminatif de Silvius ; Emplâtre de ſavon camphrée ; Emplâtre diabotanum ; Emplâtre de Vigo avec le mercure ; Emplâtre de mélilot ; Emplâtre de bétoine ; Emplâtre diachilum gommée ; Emplâtre divine ; Emplâtre de la main de Dieu ; Emplâtre oxycroceum.

Deſſicatifs pour appliquer à l'extérieur.

Vinaigre des quatre voleurs ; Poudre de vernis ; Poudre abſorbante ; Onguent pompholix ; Onguent roſat ; Onguent de blanc rhaſis ; Onguent de Tuthie ; Onguent Nutritum ; Onguent de ſtirax ; Sucre en poudre ; Alun calciné ; Pierre médicamenteuſe ; Emplâtre ſtiptique de Crollius ; Emplâtre de Nuremberg ; Emplâtre de minium ; Emplâtre diacalcitheos ; Emplâtre diapalme ; Eau de goudron ; Emplâtre de céruſe brulée ; Emplâtre blanche de céruſe ; Emplâtre divine ; Emplâtre de la main de Dieu ; Emplâtre de l'Abbé de Grace ; Emplâtre de charpie ; Emplâtre de minium.

Déterſifs ou vulnéraires, appliqués à l'extérieur pour les plaies & pour les ulceres.

Eau vulnéraire ſpiritueuſe ; Toutes les eaux ſpiritueuſes,

ſimples & compoſées ; Huile de térébenthine ; Vinaigre des quatre voleurs ; Eponge préparée avec la cire ; Elixir thériacal ; Elixir de propriété ; Elixir de Gàrus ; Baume du Commandeur ; Baume Opodeldoc ; Baume de vie d'Hoffmann ; Onguent de nicotiane, Onguent de laurier, Onguent martiatum ; Onguent mondificatif d'ache, Onguent d'althea, Onguent pompholix, Onguent roſat, Onguent de ſtirax ; Baume d'Arcæus ; Onguent nutritum, Onguent de la Mere ; Thériaque ; Orvietan ; Mithridate. Huile de nicotiane, Huile de rhue, Huile de camomille, Huile de millepertuis, Huile de roſes ſéches ; Sucre candi ; Sel de lait ; Eau de goudron ; Emplâtre de ſavon camphrée, Emplâtre diabotanum, Emplâtre divine, Emplâtre de cigüe, Emplâtre de bétoine, Emplâtre de céruſe brûlée, Emplâtre blanche de céruſe, Emplâtre de la main de Dieu, Emplâtre de charpie, Emplâtre de minium, Emplâtre oxycroceum.

Contre la brulure ; on applique à l'extérieur,

Eſprit de vin rectifié, & toutes les liqueurs ſpiritueuſes ; ſimples & compoſees. Tous les vinaigres aromatiques. Huile de laurier ; Huile de millepertuis ; Onguent d'althea, Onguent populeum, Onguent roſat, Onguent pompholix ; Cerat de Galien ; Baume vulnéraire ; Cataplaſme de mie de pain & de lait, Cataplaſme émollient.

Pour les crevaſſes de la peau ; on applique à l'extérieur.

Pommade rouge pour les levres ; Cérat de Galien ; Huile de ſcorpions, Huile de maſtich ; Onguent de nicotiane, Onguent de laurier, Onguent martiatum, Onguent mondificatif d'ache, Onguent pompholix, Onguent d'althea, Onguent roſat, Onguent populeum, Onguent de blanc rhaſis, Onguent nutritum ; Baume d'Arcæus ; Onguent de ſtirax, Onguent de la Mere, Onguent baſilicum, Onguent de l'Abbé Pipon, Onguent de Tuthie ; Huile d'œufs ; Huile de morelle, Huile de cigüe ; Huile de térébenthine, Cataplaſme de mie de pain, Cataplaſme émollient ; Emplâtre diabotanum, Emplâtre de Vigo avec le mercure, Emplâtre ſtiptique de Crollius, Emplâtre Divine, Emplâtre diachilum gommée, Emplâtre de Nuremberg, Emplâtre diapalme, Emplâtre de cigüe, Emplâtre de mélilot, Emplâtre de mucilage.

Contre les dartres, la galle, la teigne, & la gratelle.

Médicamens appliqués à l'extérieur.

Eau vulnéraire ſpiritueuſe; Vinaigre aromatique; Onguent de mercure; Onguent citrin pour la galle; Baume du Commandeur, Baume verd de Metz; Onguent pompholix, Onguent Ægyptiac, Onguent blanc rhaſis, Onguent nutritum; Huile de cigüe; Soufre mêlé avec de la graiſſe ou de l'huile; Eau de goudron.

Pour décraſſer & emporter les taches de la peau.

Eau de fraiſe, Eau de frai de grenouille, Eau de limaçons, Eau de la Reine de Hongrie; Suc de joubarbe mêlé avec autant d'eſprit de vin; Huile des quatre ſemences froides, Huile d'amandes douces, Huile d'avelines; Pommade en crême; Cérat de Galien; Pommade de concombres.

Coſmetiques.

Pommade de concombre; Pommade pour le tein; lait virginal.

Contre le mal de dents.

Eſprit de vin rectifié, & toutes les eaux ſpiritueuſes, diſtillées, ſimples & compoſées; Extrait d'opium; Huile eſſentielle de gérofles, Huile eſſentielle de canelle; Eſprit de vin camphré.

On applique ces médicamens ſur les dents malades.

Pour fortifier les gencives, & entretenir les dents propres.

Eau vulnéraire, Eau de Madame de la Vrillere; Eſprit de cochléaria; Eau de vie de gayac; Eponges pour les dents; Racines pour les dents; Batons de corail; opiate pour les dents; Poudre pour les dents.

Pour guérir les cors des pieds.

Eau vulnéraire; Onguent de mercure; Extrait d'opium;

Trochiſques ſcarotiques de minium ; Emplâtre diabotanum, Emplâtre de Vigo ſimple, Emplâtre de Vigo avec le mercure, Emplâtre diachilum gommée, Emplâtre de Nuremberg, Emplâtre diapalme, Emplâtre de mélilot ; Toiles Gautier.

Pour exciter la ſuppuration.

Onguent de la Mere, Onguent baſilicum, Onguent de l'Abbé Pipon ; Huile de mélilot ; Emplâtre diachilum ſimple, Emplâtre diachilum gommée, Emplâtre de mucilage, Emplâtre de céruſe brulée ; Toiles Gautier.

Ces médicamens s'emploient à l'extérieur.

Pour faire croître les cheveux.

Eſprit de vin ; Eau de miel ; Pommade de fleurs d'oranges, Pommade de fleurs de lavande ; Huile de noiſettes ; Graiſſe d'ours.

On applique ces médicamens à l'extérieur.

Contre les cancers.

Médicamens pris intérieurement.

Pilules de cigüe, depuis un grain juſqu'à quatre par priſes.

Remedes de Rotrou.

Contre les cancers.

Médicamens qu'on applique à l'extérieur.

Emplâtre de cigüe ; Huile de cigüe.

TABLE
DES MATIERES.

A

Acerbe, Pag. 781
Acide, *ibid.*
Accouchement, (pour le faciliter) 799
Adjuvants, ou Auxilaires, 193
Æthiops martial, 181
Agaric de chêne, sa préparation, 81
Agaric, ce que l'on donne en place, 50
Aimant préparé, 174
Alambic, 781
Alambic (description d'un) très commode, 70
Alkali, 781
Alkali fixe modere l'activité des purgatifs résineux, 193. 224
Alkali fixe tiré du lait sans combustion, 139
Alkool de vin, 328
Altérans, 781
Altération des plantes transplantées, 14
Alun calciné, pag. 144
Amadou, 82
Amidon est une fécule, 106
Amulettes, 781
Analyse, *ibid.*
Analyse végétale : nouvelles vues pour la perfectionner, 289
Angélique confite, 451
Animaux (Des) & de leurs parties, 30
Antimoine préparé, 174
Aphtes ou petits chancres qui naissent dans la bouche, 823
Apoplexie, 816
Apozèmes, (Des) 767
Argenter les pilules, 562
Argent vif. Sa falsification, 50
Argille préparée, 178
Asthme, phtisie, & maladies de poitrine, 804
Astringents, 820
Atténué, 781
Austere, 782
Auxiliaires, 193

B

Base composée des formules, 192
Base simple des formules, *ibid.*
Bâtons de corail pour les dents, 731
Baumes (Des) 621
Baume acoustique, 627
Baume apoplectique, 634
d'acier, 633
d'aiguilles, *ibid.*
d'Arcæus, 660
du Commandeur, 236
de Condom, 322
de copahu. Sa falsification, 51
Baume de feuillet, 625

Baume de Fioraventi, 351
huileux, *ibid.*
noir, *ibid.*
Baume hyſtérique, 630
hypnotique, 629
de Judée. Sa falſification, 52
Baume de Laitoure, 322
de la Mecque. Sa falſification, 52
Baume de Lucatel, 631
naturel, 124
naturels, ne peuvent éteindre le mercure, 714
Baume nerval, 626
opodeldoc, 623
de paréirabrava, 631
du Pérou liquide. Sa falſification, 52
Baumes ſpiritueux, 212
tranquille, 617
de Vinceguere, 322
verd de Metz, 625
de vie d'Hoffmann, 624
de vie du ſieur L. L. 221
vulnéraire, 627
Benedicte laxative, 517
Beurre de cacao, 113
de cacao ne vaut rien pour éteindre le mercure, 681
Beurre de cacao. Sa falſification, 116
Bézoard animal, 782
oriental, 53
Bézoards orientaux. Maniere de les contrefaire, 54
Bézoards orientaux. Maniere de connoître les vrais, *ibid.*
Biſtortiers, 782
Blanchet, *ibid.*
Blanchir les fruits, 451
Blanc manger, 453
Blanc raiſin, 667
Bonferme, 222
Bois. Leur choix, 29
Bois. Leur deſſiccation, 40
Bois ſudorifiques, 782
Bols, 486
Bol d'Arménie préparé, 178
Bouillons (Des) 768
Bouillons ſecs pour la campagne, 454
Bougies (Des) 726
Boulles ſavoneuſes de Mᵉˡˡᵉ. Stéphens, 747
Broyées à l'eau (des ſubſtances) 174
Broyées ſans eau (des ſubſtances) 175
Brulure (pour la) 826

C

Cacao (pâte pour le chocolat) 548
Cacao. Ses eſpeces différentes, 552
Cachou, 272
Cachou à la canelle, 596
à la fleur d'orange, 595
Cachou à l'ambre gris, *ibid.*
à la régliſſe, 593
à la violette, 594
Cachou. Sa décoction ſe trouble & s'épaiſſit par le réfroidiſſement, 274
Cachou ſans odeur, 595
Cancers (contre les) 828
Cantharides. Danger de les prendre intérieurement, 86

Cantharides. Leurs préparations, 85
Capillaires (les cinq) . 47
Carie des os, 824
Cariocoſtin, 516
Carnoſités, 820
Carrelet, 782
Caſſe en bâtons, 54
Sa falſification, 55
Caſſe cuite à la fleur d'orange, 505
Caſſe en noyaux, 154
fermentée ne purge plus, 55 & 255
mondée, 154
Caſſonade, 376
rouge, *ibid.*
Cataplaſmes (Des) 776
Cataplaſmes de mie de pain & de lait, 779
Cataplaſme émollient & réſolutif, 778
Catholicum double, 507
Cauſtiques, 823
Cérats, 635
Cérat de Galien, 640
Céruſe préparée, 187
Cerveau. Pour le fortifier, 806
Champignon de chêne. Sa préparation, 87
Chancres qui naiſſent dans la bouche, 823
Chancres vénériens, 823
Chauſſe d'Hyppocrate, 787
Chaux métallique augmente la cauſticité de l'alkali fixe, 242
Chaux vive augmente la cauſticité de l'alkali fixe, 242
Cheveux. Pour les faire croître, 828
Chevrettes, 74
Chevrettes. Leurs défauts pour conſerver les ſirops, 75
Chocolat, 547
de ſanté, 548 & 554
Maniere d'en préparer la boiſſon, 555
Chocolat. Sa falſification, 116
à la vanille, 550
Choix des fleurs, 23
des plantes, 22
des ſimples, 12
des ſimples, relativement aux plantes qui les avoiſinent, 14
Choix des végétaux, relativement à leur poſition, 13
Choix des végétaux, relativement au lieu, *ibid.*
Cinabre naturel ne doit point être employé en médecine, 471
Circuler, 782
Cire (la) a des grains dans ſa caſſure comme les métaux, 684
Cire ne ſe ſépare point des pommades lorſqu'on les laiſſe réfroidir ſans les agiter, 643
Cire (la) prend un arrangement ſymétrique en ſe figeant, 684
Cire, quoique moins ſeche que les réſines caſſantes, donne plus de conſiſtance aux emplâtres, 683
Clarification des ſucs par intermede, 93
Cloportes. Leurs préparations, 84
Clyſteres (Des) 770

Coaguler, 782
Cœur & cerveau. Pour le fortifier, 806
Cohober, 782
Colature, *ibid.*
Colique bilieuſe, 802
néphrétique, 801
Colique venteuſe, 803
Collyres, (Des) 779
Collyre de Lanfranc, 752
Coloquinte. Inutilité de la mêler avec du mucilage pour la pulvériſer, 160, 598
Concaſſer, 782
Concret, *ibid.*
Confection, 484
alkermès, 488
d'hyacinthe, 486
hamech, 510
Confir les fruits mous au ſec, 452
Confitures, 446
ſeches, 450
Congélation, 782
Connoiſſance des médicamens, 7
Conſerve de bourache, 462
de cochléaria, 464
de kynorrhodon, *ibid.*
en général, 456
molles, *ibid.*
de roſes, 463
Contuſions, 824
Coquilles d'œufs préparées, 177
Cors des pieds, 827
Corail rouge préparé, 177
Coralline préparée, 174
Corne de cerf calcinée, 142
Corne de cerf préparée & calcinée en blancheur, 145 & 175
Correctifs, 193
Coſmétiques, 827
Cotignac, 448
Crane humain préparé, 175
Craie lavée, 178
Crême de ſoufre, 177
Crevaſſes du ſein, 826
Cribler, 171
Cucuphes, 783
Cucuphes (demies) *ibid.*

D

DARTRES, (contre les) 827
Décanter, 783
Décoction, 201
Décoctions inconvéniens de les faire bouillir trop long-tems, 204
Décoctions régles qu'on doit obſerver en les faiſant, 202
Decoctum album, 765
Défaillance, 783
Défrutum, 250
Déliquium, 783
Dépuration, *ibid.*
Dentrifiques, 730
Dents (contre le mal de) 827
Deſſicatifs à l'extérieur, 825
Deſſication des drogues ſimples, 32
Déterminant ou dirigeant, 192
Déterſifs ou vulnéraires, 825
Diagridium cydoniatum, 186

Diagrede cydonié, 186
Diagrede glicirriſé, *ibid.*
Diagrede ſulphuré, *ibid.*
Diaphénic, 516
Diaſcordium, 501
Différence des plantes ſuivant leur âge, 16 & 17
Digérer, 783
Diſpenſer, *ibid.*
Diſtillation (De la) 292
Diſtillation des eaux des plantes inodores, 296
Diſtillation de l'eau, 294
du vin, 325
Trois eſpeces, 292
Dorer les pilules, 562
Doucette, 375
Douches, 774
Drogues ſimples. Maniere de les conſerver, 43

E

Eaux antipleurétiques (les quatre) 49
Eau d'aigrémoine, 296
d'argentine, 297
d'arquebuſade, 783
de bouquet, 352
de bourache, 296
de bugloſſe, *ibid.*
de calamus aromaticus, 354
de ſouchet, *ibid.*
de centinode, 296
de chardon benit, 297
de chaux, 146
de chaux d'écailles d'huitres, 149
Eau de chaux ſeconde, *ibid.*
de coquelicoq, 297
Eaux cordiales (les quatre) 48
Eau d'euphraiſe, 296
diſſout un peu de la réſine du jalap, 286
Eau diſtillée des plantes âcres, 302
diſtillée des plantes aromatiques, 316
Eaux diſtillées aromatiques. Combien de tems elles reſtent laiteuſes, 309
Eaux diſtillées perdent leur odeur empireumatique, lorſqu'elles ſont expoſées au ſoleil ou à la gelée, 298
Eaux diſtillées (les) des plantes inodores, different de l'eau pure, 299
Eau divine, 443
Eaux eſſentielles des plantes, 303
Eau de frai de grenouilles, 301
générale, 345
de géroſles, 353
de goudron, 751
de joubarbe, 297
impériale, 342
de jaſmin, 353
de laitue, 297
laiteuſe des plantes odorantes, 307
Eau de limaçons, 301
de Mme. de la Vrilliere pour les dents, 341
Eau de mauve, 297
de méliſſe compoſée, 335
de menthe compoſée, 340

Eau de miel odorante, 339
de morelle, 297
de pariétaire, *ibid.*
Eaux (les) des plantes inodores ont toutes la même odeur, 298
Eaux des plantes odorantes, 302
Eau de pluie. Maniere de l'avoir pure, 294
Eau pour les dents, 732
de pourpier, 297
de quintefeuille, 296
ſans pareille, 353
de ſcabieuſe, 297
de ſcorſonnaire, *ibid.*
de ſouchet, 354
ſpiritueuſes diſtillées, 333
thériacale, 342
de thim, 303
de tillieul, 297
de toilette, 352
de verveine, 297
de vie, de vin, 326
de vie, de bierre, *ibid.*
de vie, de gayac, 732
de vie. Pourquoi elle a de la couleur, 326
Eau de vie tirée de la lie des vins, *ibid.*
Eau de violettes, 354
vulnéraire ſpiritueuſe, 344
Ecailles d'huitres préparées, 177
Ecorces. Leurs choix, 29
Leurs deſſiccations, 40
Ecrouelles (contre les) 817
Ecume des ſucs des végétaux contient une réſine colorante, 611
Ecuſſons, 783
Edulcorer, *ibid.*
Efferveſcence, 783
Election (ce que c'eſt) 9
Election des médicamens, *ibid.*
Electuaires, 484
Confection alkermès, 488
altérans, 486
de baies de laurier, 504
bénédicte laxative, 517
cariocoſtin, 516
catholicum double, 507
Confection d'hyacinthe, 486
Confection hamech, 510
diaphénic, 516
diaprun ſimple, 508
diaprun ſolutif, 509
diaſcordium, 501
hiera diacolocinthidos, 515
hiera picra, *ibid.*
lénitif, 506
mithridate, 500
orvietan, 496
Philonium romanum, 502
de pſillium, 513
purgatifs, 505
(qui ſont ceux qui ſe corrompent le moins) 521 & 522
(remarques générales ſur les) 519

Electuaires solides, 526
Thériaque Diatessaron, 496
Thériaque, 489
Elixirs, 212
Elixir antiasthmatique de Boerrhaave, 224
Elixir aurifique de Rotrou, 742
de Garus, 444
de propriété, 228
de propriété acide, 228
de propriété blanc, *ibid.*
stomachique de Stoughton, 226
Thériacal, 224
de vitriol de Minsicht, 226
Embaumement, 783
Embellir la peau, 827
Embrocation, 776
Emplâtres (Des) 682
(Des) dans lesquelles on fait entrer des préparations de plomb, 696
de bétoine, 693
de blanc de baleine, 688
blanche de céruse, 723
d'André de la Croix, 689
de céruse brûlée, 724
de charpie, 702
de cigüe, 695
contre la rupture, 689
(deux especes générales d') 682
Emplâtre diabotanum, 719
diachalciteos, 699
diachilum composée, 704
diachilum simple, *ibid.*
diapalme, 696
divine, 705
faites avec des préparations de plomb. A quoi on reconnoît qu'elles sont cuites, 698
de grenouilles, 710
de l'Abbé de Grace, 703
de la main de Dieu, 707
de mélilot, 695
de minium, 700
de mucilage, 691
noire, 724
de Nuremberg, 701
oxycroceum, 690
(pourquoi certaines) durcissent en vieillissant sans diminuer de poids, 685
Pourquoi on met de l'eau en les cuisant, 684
(Des) qui ne contiennent point de préparations de plomb, 688
(les) sans préparations de plomb, durcissent en veillissant, & perdent de leurs poids, 686
de savon, 702
de savon camphré, *ibid.*
stiptique de Crollius, 708

Emplâtre vésicatoire, 691
de Vigo, 710
de Vigo avec le mercure, 712
de Vigo avec le mercure réformé, 717
de Vigo simple réformé, 715
Emulsions (Des) 759
Empireume, 784
Errhines (Des) 772
Eponges pour les dents, 735
Eponges calcinées, 140
Epithêmes (Des) 774
Epiſter, 784
Epilepſie, paralyſie, apoplexie, léthargie, 816
Eſpeces, 196
en poudre, 465
pectorales, 197
toniques, *ibid.*
vulnéraires, 196
Eſprit d'abſinthe & autres, 334
carminatif de Silvius, 349
de cochléaria, 348
de jaſmin, 219
de lavande, 334
recteur, 303
recteur eſt inflammable, 304
Eſprit recteur des matieres végétales exotiques, 306
Eſprit recteur des plantes liliacées, 304
Eſprit recteur, les plantes n'en fourniſſent pas toutes également, *ibid.*
Eſprit recteur, les plantes qui en ſont privées, ne fourniſſent plus d'huile eſſentielle, pag. 305. Exception à cette propoſition, 305
Eſprit recteur. Principe de l'odeur & de la volatilité des huiles eſſentielles, 305
Eſprit tiré du vin d'Eſpagne, conſerve l'odeur & la ſaveur de ce vin, 327
Eſprit tiré du vin d'Eſpagne, a conſervé ſon odeur malgré les rectifications, 331
Eſprit de tubéreuſe, 219
de vin, 325
de vin alkoolisé, 328
de vin aromatique, procédé pour lui enlever ſon odeur, 331
Eſprit de vin diſſout un peu de la partie extractive du jalap. 286
Eſprit de vin. Procédé de Kunkel pour le rectifier, 330
Eſprit de vin. Propriété de celui qui eſt pur, 332
Eſprit de vin rectifié, 327
de vin rectifié ſur de la chaux vive, 330
Eſprit de vin rectifié ſur du ſel alkali, 331
Eſprit de vin volatiliſe l'alkali fixe, 243
Eſprit volatil huileux & aromatique de Silvius, 230
Eſſence ou *Eſſentia*, 213
céphalique, 222
Eſtomach. Pour le fortifier, 807
Eſule préparé, 517
Excipiens, 194
Excipiens d'intermede, *ibid.*
Explication de pluſieurs termes de Pharmacie, 781
Exotique. Ce que c'eſt, 22

Extraits, 248. 250
d'aloès, 166
de cachou, 274
de caſſe, 254
De combien d'eſpeces, 248
d'élixir de propriété, 228
de génievre, 269
de génievre grumelé, 270
gommeux ou mucilagineux, 249
Extrait gommeux réſineux, 248
mou préparé à l'eau, 251
d'opium, 257
d'opium préparé par digeſtion, 259
Extrait d'opium préparé par digeſtion. Ses vertus, 264
Extrait préparé à l'eau, 250
préparé avec le vin, 283
préparé par décoction, 252
Sont privés de l'odeur des végétaux, 271
Extrait réſineux, 249 & 284
Extraits (remarques ſur les) 267
Extrait de régliſſe, 276
réſineux ne doivent point être clarifiés, 253
Extrait de Rudius, 582
de ſafran a de l'odeur, 271
ſavoneux, 249
ſecs, 276
ſec de kinkina, 277
ſec de kinkina. Ses propriétés, 282
Extrait ſec de régliſſe, 282
Extrait ſec de régliſſe. De ſes différentes infuſions, *ibid.*
Extrait ſec de ſenné, 282
de thim, 307
tiré de la décoction des plantes après la diſtillation des eaux, 300
Extrait de tamarins, 256
du vinaigre, 355

F

Falsification des huiles eſſentielles, 319
Farines réſolutives (les quatre) 49
Fécès, 784
Fécules (Des) 104
Fécules des ſucs végétaux contiennent de la réſine, 611. 754. 756
Fermentation, 323
acide, 324
alkaleſcente, *ibid.*
détruit la vertu purgative, 208
Fermentation putride, 324
ſpiritueuſe, *ibid.*
Fer, ſe reſſuſcite facilement, 183
Fievres continues (contre les) 814
Fievre quarte (contre la) *ibid.*
tierces & doubles tierces (contre les) *ibid.*
Filtrer, 785
Fleurs de benjoin, 129
carminatives (les quatre) 47
cordiales (les trois) *ibid.*

Fleurs liliacées ne fourniſſent point d'huile eſſentielle par la diſtillation, 24
Fleurs. Maniere de les pulvériſer, 166
Fleurs qui ſe réduiſent en duvet, ne doivent point être employées dans les poudres, 167
Fleurs. Tems où elles ont le plus d'odeur, 24
Flux de bouche. Pour l'arrêter, 820
Follicules de ſenné. Leur choix, 56
Fomentations (Des) 775
Fondant de Rotrou, 738
Fongus de chêne. Sa préparation, 81
Formule, 191
Formuler exactement (regles pour) 195
Formules (exemple des) 194
Formules magiſtrales, 191
officinales, *ibid.*
Fragmens précieux (les cinq) 48
Fronteaux, 785
Fruits. Leurs choix, 28

G

Gangrene (contre la) 823
Gargariſmes (Des) 773
Gelée, 250, 251 & 447
de coings, 448
de corne de cerf, 452
de groſeilles, 447
Gomme Arabique eſt un mélange de pluſieurs gommes, 56
Gomme Elemy. Sa falſification, *ibid.*
Gomme Elemy. Son choix, 56
Gommes réſines (Des) 131
réſines. Maniere de les pulvériſer, 168
Gommes réſines. Maniere de les purifier, 133
Gommes réſines, & les réſines ſeches donnent moins de conſiſtance aux emplâtres que les poudres des végétaux, 686
Gommes ſimples. Maniere de les pulvériſer, 169
Gommes ſont attaquables ſenſiblement par l'eſprit de vin, 214
Gonorrhée. Pour l'arrêter, 820
Pour la faire couler, *ibid.*
Gorge (contre le mal de) 814
Gouttes ameres, 222
anodines d'Augleterre, 229
Gouttes céphaliques d'Angleterre, *ibid.*
Gouttes du Général de la Motte, 232
Gouttes d'or blanches du Général de la Motte, *ibid.*
Gouttes d'or (examen des) 234
Goutte ſciatique, 815
Grains de panacée mercurielle, 572
Grains de vie, 576
Graiſſe de Blaireau. Sa falſification, 57
Graiſſe d'ours. Sa falſification, *ibid.*

Graiſſe. Leur préparation, 119
Graiſſe. Pourquoi elle rancit, 121
Gratelle (contre la) 827
Gravelle (contre la) 801
Guy de chêne, 54
Sa falſification, 15

H

Herbes. Maniere de les piler, 164
Herbes émollientes, 47
Hiera diacolocinthidos, 515
Hiera picra, *ibid.*
Hiſtoire naturelle. Difficulté de l'étudier, 8
Hyſtériques & apéritifs, 814
Hocquet, *ibid.*
Huiles (des) 107
Huile d'abrotanum, 616
d'abſinthe, 606
d'amandes douces. Maniere de la tirer, 109
Huile d'amandes douces ſe fige difficilement, 97
Huile d'aneth, 606
de Been rancit difficilement, & pourquoi, 113
Huile de camomille, 606
de caſtor, 616
compoſées, 614
de cigüe, 608
de crapaud, 603
Huile épaiſſe de muſcade, 117
d'opium, 261
Huiles eſſentielles, 306
eſſentielle de cigüe, 755
eſſentielle de citron, 315
eſſentielle privée de l'odeur des plantes, 308
Huile eſſentielle fluide, 312
Inutilité d'ajouter des ſels en les tirant des végétaux, 315
Huile eſſentielle. Les plantes récentes en rendent davantage que lorſqu'elles ſont ſeches 314
Huiles eſſentielles. Leurs falſifications, 319
Huiles eſſentielles. Leur nature, 316
Huiles eſſentielles. Leur rectification, *ibid.*
Huile eſſentielle d'opium, 261
Plus peſante que l'eau, 313
Huiles eſſentielles qui ont perdu leur odeur. Moyens de leur rendre, 317
Huiles eſſentielles qui ſe criſtalliſent par le froid, 312
Huiles eſſentielles rances, détruiſent la couleur des papiers colorés, 317
Huiles eſſentielles, ranciſſent en vieilliſſant, 317
Huile eſſentielle de roſes eſt épaiſſe, 312
Huiles eſſentielles ſe décompoſent pendant leur rectification, 319
Huiles eſſentielles s'épaiſſiſſent en vieilliſſant, 317
Huiles eſſentielles (ſur les) 310
Huile eſſentielle de thim, 306
Maniere de la ſéparer de l'eau, 307
Huile eſſentielle de vin, 329
Huile de fourmis, 613

Huile graſſe, fluide, tirée des végétaux, 109
Huile de Geneſt, 602
Huiles graſſes. Pourquoi elles ranciſſent, 113
Huile de grenouilles, 613
d'hypericum, 602
de jaſmin, 604
d'iris, 611
de juſquiame, 608
de laurier vraie, 118
de laurier, 649
de lézards, 613
de lys, 602
de marjolaine, 606
de maſtich, 612
de mélilot, 606
de menthe, *ibid.*
de milpertuis, 602
de myrrhe, 606
de Morelle, 608
de mucilage, 614
Muſcade épaiſſe. Sa falſification, 118
Huile de nicotiane, 608
d'œufs, 123
d'olive. Maniere de la préparer, 112
Huile d'olive ſe fige à un froid modéré, 97
Huile de palme. Sa falſification, 57
Huile par infuſion & décoction, 599
Huile de petits chiens, 615
de pommes d'amour, 608
de pommes de merveille, *ibid.*
Huile roſat, 601
roſat eſt ſans couleur, 602
de roſes pâles, *ibid.*
de rue, 606
Huile de ſcarabés, 613
ſcorpions, 614
ſimple par infuſion, 601
ſtomachiques (les trois) 49
ſtramonium, 608
ſureau, 606
tubéreuſe, 604
de vers, 612
de vin ſéparée des réſines qui ont été préparées par l'eſprit de vin, 287
Huile de violette, 602
Hydromel ſimple, 364
Hydropiſie (contre l') 791

I

Jaunisse (contre la) 795
Impalpable, 785
Imprégner, *ibid.*
Incinération, *ibid.*
Inclination, *ibid.*
Incorporer, *ibid.*
Infuſion, 199
Infuſion. Décoction, 202
Injection, 770
Intermede, 194
Introduction à la Pharmacie, 1
Ipécacuana. Maniere de le réduire en poudre, 163
Ivoire calciné, 141
préparé, 175
Juleps (Des) 765

K

Kermes minéral, 741
Kinkina. Sa falſification, 58
Kinkina. Inutilité de le faire bouillir, 279
Kinkina fournit tous ſes principes extractifs dans l'eau froide, 278

Kinkina fait précipiter la couleur du vin, 210

L

Lait virginal, 785
Laudanum liquide de Sydenham, 211
Laudanum, 257
Lavage des terres, 178
des matieres avant de les broyer, 177
Pourquoi on les lave, *ibid.*
Lavemens (Des) 770
Léthargie, 816
Lilium de Paracelſe, 240
Limaille de fer, 175
Choix qu'on doit en faire, 176
Limaille du fer ſe pulvériſe dans le mortier, *ibid.*
Liniment, 635 637
contre la paryliſie, *ibid.*
Liquéfier, 110
Liqueur mielée, 375
Litharge préparée, 180
Loochs (Des) 760
Looch blanc pectoral, 761
de jaune d'œufs, 763
de térébenthine, 764
verd, 763
Lotions & douches, 774
Lycopodium, (poudre de) 562

M

Macérer, 786
Machoire de brochet préparée, 175
Magdaléons, 786
d'emplâtre, 687
Maniere de les former, *ibid.*
Magma, 786
Malaxer, *ibid.*
Manne. Combien d'eſpeces, 58
Choix, *ibid.*
graſſe. Sa falſification, *ibid.*
Marmelade d'abricot, 449
Maſticatoires (Des) 773
Matieres âcres. Accidens qu'elles occaſionnent en les pilant, 158
Matiere médicale. En quoi elle differe de l'hiſtoire naturelle, 7
Matiere médicale. Sa diviſion, 8
Matras, 786
Médicament. Ce que c'eſt, 7
Médicamens externes, 599
Leurs diviſions, 7
liquides, préparés avec le miel & le ſucre, 359
Médicamens magiſtraux, 189
officinaux, *ibid.*
ſimples, 7
qu'on emploie enſemble ſous une ſeule dénomination, 46
Médicamens. Variété de leur ſituation & de leurs lieux, 10
Mélancholie (contre la) 811
Melaſſe, 375
Menſtrue, 194, 199, 786
Mercure ne ſe ſépare entierement de la graiſſe, quoiqu'on faſſe liquéfier l'onguent, 676
Mercure. Sa falſification, 50
Sa purification, 82
Se combine mal avec les matieres huileuſes

végétales, 678
Merde du Prince d'Orange, 375
à Marie Graillon, *ibid.*
Mesures (Des) 78
(Des) qu'on désigne par abréviation, *ibid.*
Miel (Du) 360
Choix qu'on en doit faire pour les électuaires, 524
Miels composés, 372
de concombre sauvage, 367
de longue vie, 372
Mercurial, 367
dépuré, 361
nénuphar, 366
paroît de même nature que la matiere qu'on tire des cannes à sucre, 364
Reconnoître leur cuisson, *ibid.*
Miel de romarin, 367
rosat, 369
rosat rougi par l'acide vitriolique, 371
Inconvéniens de ce procédé, *ibid.*
Miel scillitique, 368
de sucre, 375
violat, 366
Minéraux (Des) 31
Mirobolans. Maniere de les réduire en poudre, 163
Mithridate, 500
Mixte, 786
Mixtion des médicamens, 187
Mixtures (Des) 769 & 786
Modus faciendi des formules, 195
Monder, 786
Mondificatif d'ache, 654
Moelle de cerf. Sa falsification. 59
Morsuli, 526
Mortiers, 77
Leur choix, 76
Moscouade, 374
Moscouade purifiée fournit la castonade, 376
Moules de mer préparées, 177
Moyen proposé pour tirer des huiles essentielles des plantes inodores, 310
Mucilage, 786
Myrrhe. Sa falsification, 59
Myva, 786

N

NACRES de perles préparées, 177
Nerprun. (baies de) Leur falsification, 53
Nids d'hyrondelles. Leur préparation, 170

O

OBJET de la Pharmacie, 6
Odeur des fleurs labiées, où elle réside, 23
Odeur des fleurs liliacées, où elle réside, 24
Œsipe, 786
Officinal, 786
Oignons de scille. Difficulté de les sécher, 42
Onglet, 787
Onguents, 635 & 647
Ægyptiac, 670
basilic, 662
Baume d'Arcæus, 660
Brionne, 656
blanc rhasis, 667
brun, 674
chauds. Les trois, 49

Onguent citrin pour la galle, 672
d'Agrippa, 656
d'Arthanita, *ibid.*
d'althea, 664
froids (les quatre) 49
gris, 681
de l'Abbé Pipon, 664
Laurier, 649
Martiatum, *ibid.*
de la Mere, 669
mercure, 674
Pourquoi il rancit, 676
Onguent de mercure vieux fait accéler l'extinction de nouveau mercure, 677
Onguent de mercure. Les matieres huileuſes végétales ne peuvent ſervir à le préparer, 678
Onguent Néapolitain, 674
Nicotiane, 648
Nutritum, 665
Pompholix, 659
Populeum, 651
pour la galle. Pourquoi il devient citrin, 674
pour les hémorrhoïdes, 665
Onguent roſat, 647
de ſtirax, 661
Tétrapharmacum, 662
Tuthie, 670
Opiates, 484
Opiate méſentérique, 518
de Salomon, 503
pour les dents, 731
Opium, 256
perd ſon odeur par la digeſtion, 262
Or potable, 231
Orvietan, 496
Orvietanum præſtantius, 499
Os de ſeiche, 174
Oxycrat, 787
Oxymel ſcillitique, 366
ſimple, 364

P

Paralysie, 816
Parenchime, 787
Parfums, *ibid.*
Paſtilles, 526
de cachou à la canelle, 536
odorantes pour brûler, *ibid.*
de ſafran, *ibid.*
d'yeux d'écreviſſe, 535
Pâte d'églantine, 736
de guimauve, 542
de réglisſe, 543
Peaux divines, 787
Perles préparées, 174
Peſſaires (Des) 771
Peſtes; fievres malignes; petites véroles (contre les) 812
Petit lait préparé avec la chardonnette, 137
Petit lait, 135
Sa clarification, 136
Petite vérole, 812
Pharmacie. Ce que c'eſt, 5
Son objet, 6
Pharmacie chymique, 5
galénique, *ibid.*
Philonium Romanum, 502
Phlogoſes occaſionnées par l'onguent de mercure. A

quoi on doit les attribuer, 678
Phtiſie & maladies de poitrine, 804
Pierre (contre la) 801
Pierres à broyer. Leur choix, 77
Pierre de carpe préparée, 174
divine pour les yeux, 729
de fougere, 572
de Goa, 54
hématite préparée, 174
médicamenteuſe, 729
de merlans préparée, 174
ponce préparée, *ibid.*
précieuſes préparées, *ibid.*
Pilules (Des) 555
Pilules alexitaires de Rotrou, 736
aloétiques, 576
Angéliques, 580, 787
ante cibum, 576
aſtringentes, 571
Avec quoi on peut les compoſer, 556
Pilules balſamiques de Morton, 567
Pilules balſamiques de Staahl, 576
de Becker, 569
de Belloſte réformées, 578
Pilules chalibées, 571
de cigüe, 752
cochées, 581
de cynogloſſe, 563
Conſiſtance qu'elles doivent avoir, 557
Pilules de fougere, 572
de panacée mercurielle, 572
Pilules de Rudius, 582
de ſavon, 565
de Starkey, 564
Pilules (excipient des) 557
gourmandes, 787
hydragogues de Bontius, 581
Pilules hyſtériques, 570
Pilules. Les maſſes ne doivent point être enveloppées dans des papiers huilés, 564
Pilules. Les petites produiſent mieux leur effet, 558
Pilules. Machines pour les rouler, 559
Pilules mercurielles, 580
mercurielles de Beloſte, 577
Pilules purgatives, 576
purgatives de Rotrou, 736
ſavoneuſes de Mlle. Stéphens, 748
Pilules ſmectiques, 565
Pilulier, 375
Deſcription d'un, 559
Plantes. Ce qu'elles diminuent en ſéchant, 459
Plantes délicates. Maniere de les ſécher, 37
Plantes (les) doivent être ſéchées rapidement, 36
Plantes (les) en ſéchant, pourquoi elles perdent quelquefois leur couleur, 33
Plantes (les) ne perdent point tout leur eſprit recteur pendant la deſſication, 37

Plantes. Maniere de les sécher dans le sable, 38
Plantes ne sont pas également bonnes toutes les années, 45
Plantes parasites. Ce ce que c'est, 15
Plantes séchées devroient être conservées dans des bouteilles de verre, 45
Plantes séchées. Utilité de les secouer sur un tamis avant de les serrer, 44
Poids d'usage en Pharmacie, 77
Poitrine (des maladies de) 804
Pois de cire, 787
Poivre blanc. Sa falsification, 59
Pommades, 635 & 638
de concombres, 644
de fleurs d'orange, 646
de fleurs de lavande, 645
de jasmin, 646
en crême, 638
jaune pour les levres, 642
mercurielles, 674
au beurre de cacao, 680
pour le tein, 638
rouge pour les levres, 643
Populeum. Pourquoi il n'est pas d'un beau verd toutes les années, 190
Porphyrisation, 171
Potions (Des) 765
Potion purgative, 194
Pots à canon, 75
Poudre absorbante, 475
amere pour la goutte, 479
antispasmodique, 468
astringente, 478
Poudre capitale de S. Ange, 479
Poudres. Ce qu'elles absorbent de sirop pour les réduire en électuaire, 524
Poudres. Ce qui s'éleve en les formant, est de même nature que ce qui reste. 161
Poudre charbonneuse pour les pilules de Mlle. Stéphens, 747
Poudres composées, 465
composées. On doit piler à part toutes les substances qui les composent, 467
Poudres composées. Ordre que Silvius prescrit de suivre en les préparant, 465
Poudre contre les vers, 472
cornachine, 480
cornachine. Pourquoi elle est quelquefois émétique, *ibid.*
Poudre d'ambre, 475
d'arum composée, 477
de Bellebat, 174
de corail anodine, 485
de la Comtesse, 474
de guttette, 469
des matieres animales, 170
de serres d'écrevisse de mer, 474
Poudre dé Tribus, 480
des trois santaux, 473
de vernis, 482

Poudre Diarrhodon, 473
Diatragacanthe froide, 471
d'iris composée, 472
Doivent être exclusses des especes, 198
Poudre d'or de Zel, 470
du Comte de Varwick 480
fébrifuge & purgative, 483
hydragogue, 482
Poudre. Inconvénient de les arroser en les formant, 161
Poudre létifiante, 476
de Mlle. Stéphens, 745
Mauvaise méthode d'ajouter des semences huileuses en les formant, 162
Poudres. Mauvaise méthode de les mêler avec de l'huile en les formant, 159
Poudre pour les dents, 730
Premiere, produite par une substance, est quelquefois la meilleure, est quelquefois la moins bonne, 164
Poudre purgative pour la goutte, de M. Pérard, 480
Poudre servant à envelopper les pilules, 561
Poudre sternutatoire, 479
stomachique de Brickman, 477
Poudre tempérante de Staahl, 472
Préparation (De la) 79
des cloportes, 84
de l'éponge avec la cire, 83
Préparation des parties molles des animaux, 84
Préparation des poulmons de renard, *ibid.*
Pulpes (Des) 151
de casse, 155
contient beaucoup d'air, 155
Pulpes des plantes, 154
de pruneaux, 152
de tamarins, 155
d'oignon de lis, 153
par coction sans eau, *ibid.*
préparées par coction dans l'eau, 152
Pulpoir, 787
Pulvérisation par contusion, 157
Pulvérisation (De la) 156
Purgatifs par le ventre, 790
violens doivent être réduits en poudre fine, 160
Purification du mercure, 82

Q

QUINTESSENCES, 212
d'absinthe, 228

R

RACINES apéritives (les cinq) 47
Racines (les) cueillies au printems sont sujettes à être mangées par les vers, 21
Racines (les) que l'on conserve fraiches à la cave, sont mauvaises, 41
Racines. Leur dessication, 40
ligneuses. Maniere de les pulvériser, 162
Racine pour les dents, 732

Racines qui moiſiſſent après leur deſſication, 41
Racines. Tems de ſe les procurer, 17
Rage, 823
Raiſiné, 250
Raréfier, 787
Ratafiat de coings, 445
de fleurs d'oranges, 441
de genievre, *ibid*
du Commandeur de Caumartin, 442
Ratafiats en général, 438
faits avec les ſucs dépurés, 445
Ratafiats faits par diſtillation, 443
faits par infuſion & par diſtillation, 444
Ratafiats faits par la fermentation, 446
Ratafiats par infuſion, 441
quatre eſpeces générales, 440
Récipiens, 787
Récolte des médicamens. Sentimens des Anciens à ce ſujet, 11
Rectification de l'eſprit de vin, 327
Rectification des huiles eſſentielles, 316, 318
Rectifier, 787
Réglisſe. Sa décoction eſt âcre & amere, 206
Réglisſe. Son infuſion eſt agréable, *ibid.*
Remede de Baville pour la colique néphrétique, 760
Remede de Mlle. Stéphens pour la gravelle & pour la pierre, 744
Remede de M. Storck contre les cancers & les humeurs ſquirrheuſes, 752
Remede de M. Vanſwieten pour les maladies vénériennes, 743
Remedes de Rotrou. Maniere de les employer, *ibid.*
Remede de Rotrou pour les humeurs froides, 736
Remedes particuliers, *ibid.*
Rémel, 375
Réſidence, 787
Réſines, 284
de jalap, 285
Sa falſification, 61
Réſines de kinkina décompoſée, 269 & 279
de kinkina ſe précipite de l'infuſion pendant l'évaporation, 278
Réſines de ſcammonée. Sa falſification, 62
Réſines des plantes inodores tirées par l'æther, 291
Réſines d'opium décompoſées, 261
Maniere de les piler, 169
Maniere de les pulvériſer, 160
Réſines préparées avec l'eſprit de vin. Pourquoi elles ſont liquides, 287
Réſines s'électriſent en les pilant, 169
Réſine ſéparée des plantes inodores pendant leur diſtillation, 300
Réſines tirées avec l'æther, 290
Réſolutifs, 825
Rhapontic, donné en place

de rhubarbe, 61
Rhodomel, 369
Rhubarbe ne doit pas bouillir lorſqu'on veut avoir ſa teinture tranſparente, 429
Rhubarbe; préparation qu'on donne pour la faire paroître nouvelle. 61
Rhubarbe torréfiée, 140
Rhumatiſmes, 809
Rob, 250
Rotules, 526

S

Safran de Mars de l'Emery, 181
Safran de Mars préparé à la roſée, 184
Safran Gatinois. Sa falſification, 62
Salſepareille. Son choix, 63
Sang. Pour le purifier, 793
dragon. Son choix, 63
Sa falſification, *ibid.*
Sapa, 250
Scammonée cydoniée, 186
Sa falſification, 64
Son choix, *ibid.*
préparée, 185
Scorbut, 818
Sel cathartique amer, 787
eſſentiel de lait, 138
des ſucs aqueux des végétaux, 98
inflammables, 126
Sel eſſentiel de tamarins, 102, 156
Sel eſſentiel de tamarins n'eſt point acide, 102
Sel eſſentiel de tamarins. Ses propriétés, 103
Sel eſſentiel de vinaigre, 356
d'opium, 262
d'oſeille, 102
préparé ſuivant la méthode de M. le Comte de la Garaye, 276
Sel de prunelle, 787
fixe, *ibid.*
fluor, *ibid.*
Sels minéraux des végétaux ne ſont pas les vrais ſels eſſentiels, 100
tirés des plantes, 99
Sel volatil de vinaigre, 357
huileux aromatique de Silvius, 231
Semence: pour l'exciter, 809
Semences carminatives. *Voy.* les quatre grandes ſemences chaudes, 48
Semences chaudes (les quatre grandes) *ibid.*
Semences chaudes (les quatre petites) *ibid.*
Semences émulſives. Ce que c'eſt, 26
farineuſes. Ce que c'eſt, *ibid.*
froides. Comment on les monde, 64
Semences froides. Comment on rafraîchit les vieilles, *ibid.*
Semences froides, les quatre grandes, 47
Semences froides (les quatre petites) 48
Semences huileuſes ne peuvent ſe pulvériſer lorſqu'elles ſont ſeules, 167
ſont ſujettes à rancir, 28
Semences. Leurs choix, 25

Semences. Maniere de les sécher, 42
Semences seches. Ce que c'est, 26
Serpentin à colonne. Ses défauts, 74
Serpentin plongé dans l'eau. Son utilité pour la distillation, 73
Signeur des formules, 195
Sirops, 378
altérans composés, 401
antiscorbutiques, 413
balsamique de Tolu, 389
faits par distillation, 416
Sirop d'absinthe, 392
composé, 410
d'althæa, 392
composé, 409
d'armoise, 392
composé, 419
de baume de Tolu, 390
Sirop de Becabunga, 383
de berberis, *ibid.*
de bourache, 392
de bugloſſe, *ibid.*
de calabre, 372
de canelle, 383
de capillaire, 386
de cerfeuil, 383
de chicorée, 392
composé, 428
de chou rouge, 397
de cochléaria, 382
de conſoude, 413
de coquelicoq. *Voyez* ſirop de violetes, 378
Sirop de corail, 408
Sirop d'écorces de citrons, 394
de creſſon, 383
d'éryſimum composé, 418
diacode, 406
de fleurs d'oranges, 383
de fumeterre, 392
de gentiane, 372
de grenades, 383
de guimauve, 392
composé, 409
de karabé, 407
de kermès, 398
de kinkina à l'eau, 395
avec le vin, 396
de limons, 383
de longue vie, 372
de menthe, 400
de mercuriale, 372
de mûres, 393
de nénuphar. *Voyez* ſirop d'œillets, 378
Sirop de nerprun, 423
de nicotiane, 426
de pavots blancs, 406
de pommes composé, 430
elléboré, *ibid.*
de roſes pâles, 424
composé, 426
de roſes ſeches, 391
des cinq racines apéritives, 409
Sirop de Stéchas composé, 416
de ſucre, 375
de tortues, 411
de tuſſilage, 391
de violettes, 378
de viperes, 421

Sirops distillés, 399
d'œillets. *Voyez* sirop violat, 378
Sirop d'opium, 407
d'orgeat, 401
on ne peut l'empêcher de se séparer, 405
Sirop d'orgeat se sépare quelque tems après qu'il est fait, 404
Sirop d'ortie, 392
Les vieux ne fermentent plus, 435
Sirop magistral astringent, 431
Maniere de les clarifier, 387
de les conserver, 437
Sirops préparés à froid. Méthode défectueuse, 436
Sirops. Proportion de liqueur & de sucre pour les préparer, 437
Sirops purgatifs, 423
composés, 426
reconnoître leur cuite, 387
Remarques générales (sur les) 433
Sirops simples, faits par la distillation, 400
Sirops trop cuits sont sujets à candir, 434
Sirop violat. Maniere de le conserver, 381
Soleil contient beaucoup de nitre, 100
Soleil contient du sel alkali fixe, *ibid.*
Sofistication & substitution des drogues simples, rangées par ordre alphabétique, 49
Sommités fleuries. Ce que c'est, 25
Soufre lavé, 86
préparé, 177
végétal, 562
Sparadrap, 724
Spatule, 787
Spode préparé, 175
Spodium, 141
Squames, 788
Squinancie (contre la) 814
Sternutatoires, 824
Stimulant, 193
Stirax liquide. Sa purification, 126
Storax commun, employé dans le chocolat en place de vanille, 66
Suc aqueux des plantes réfineuses, comparé au lait des animaux, 757
Succin préparé, 177
Suc d'acacia, 275
faux, *ibid.*
de citron. Sa falsification, 66
de réglisse, 276
de Blois, 545
d'hypocystis, 275
huileux ou des huiles 107
laiteux, 87
Sucre, 373
candi, 376
cuit à la grande plume, 450
à la plume, *ibid.*
Sucre cuit à la petite plume, *ibid.*
au caramel, 451
au perlé, 450

Sucre d'orge, 531
de lait, 139
fin, 376
rafiné, *ibid.*
roſat, 531
royal, 376
tiré du miel, 362
Sucs (Des) 87
acides. Leur clarification, 95
Sucs aqueux (Des) 87
aqueux des végétaux: maniere de les ſéparer, 88
Sucs aqueux. Leurs différences, 89
Sucs des fruits charnus qui ont des écorces huileuſes. Maniere de les tirer, 92
Sucs des plantes aromatiques. Maniere de les clarifier, 94
Sucs huileux, 87
Leur diviſion, 107
Sucs laiteux (Des) 131
Leur diviſion, 87
Sucs. Maniere de les clarifier par intermede, 93
Sucs. Maniere de les conſerver, 97
Sucs qui ſe clarifient d'eux-mêmes ſur le champ, 96
Sucs réſineux, 124
ſont clarifiés par l'eſprit de vin, 96
Sudorifiques, 789
Suppoſitoires, 770
de beurre de cacao, 771
Supurations. Pour l'exciter, 828
Surdité, 824
Sureau (Baies de) Leur falſification, 53

T

Tablettes, 526
Tablettes altérantes, 530
béchiques, *ibid.*
de bouillon, 454
de citro, 538
de guimauve, 532
de rhubarbe, 541
de ſoufre, 534
de ſucre roſat, 537
Diacarthami, 440
martiales, 535
purgatives, 537
qui ſe font ſans feu, 532
Tamiſer, 171
Teigne (contre la) 827
Teintures, 212
aurifique de Rotrou, 740
d'abſinthe, 214
d'abſinthe compoſée, 228
d'antimoine, 742
de corail, 225
de gomme lacque, 239
de jaſmin, 219
de Mars de Ludovic, 245
de Mars ne forme qu'un ſel neutre déliqueſcent, 244
de Mars tartariſée, 243
de ſafran. Ce qu'elle dépoſe paroît être analogue au ſuccin, 288
de ſel de tartre, 240
de ſuccin, 217
de tubéreuſe, 219

Teinture des métaux, 240
d'or, 231
faites par l'æther vitriolique, 247
pour les éponges & les racines pour les dents, 741
réſineuſes ſe grumelent dans les potions, 216
ſimples, 213
ſpiritueuſes compoſées, 220
Tems balſamique pour la récolte des mixtes, 12
Tems de ceuillir les ſimples, 16
Ténu, 788
Térébenthine cuite, 125
lavée, 124
ne vaut rien pour éteindre le mercure, 679
Terre de Lemnos préparée, 177
ſigillée lavée, 178
ſimolée, 174
préparée, *ibid.*
Terres animales. Sentiment ſur leur nature, 143
Thériaque, 489
céleſte, 573
Thériaque diateſſaron, 496
réformée, 494
Tiſanes (des) 766
antiſcorbutique, 206
de Mlle. Stéphens, 746
de vinache, 767
Toile Gautier, 724
Tourneſol, 380
Tranchées des femmes nouvellement accouchées, 800
Triturer, 788
Trochiſques, 583
alhandal, 597
altérans, 585
d'agaric, 596
d'alkekenge, 590
de blanc rhaſis, 591
de cachou, 593
de cypheos, 587
de karabé, 589
de myrrhe, *ibid.*
de ſcille, 585
de viperes, 586
d'hédicroi, 388
eſcarrotiques, 592
de minium, 593
Trochiſques hyſtériques, 592
Maniere de les former avec les matieres qui ont été broyées, 175
Trochiſques purgatifs, 596
Tuſſilage à l'anis de Liſle en Flandre, 546
Tuthie préparée, 174

V

Vaisseaux de cuivre. Réflexions ſur leur uſage, 69
Vaiſſeaux de plomb ne valent rien pour conſerver les électuaires, 76
Vaiſſeau de rencontre, 788
Vaiſſeaux & inſtrumens d'uſage en Pharmacie, 67
Vanille. Sa falſification, *ibid.*
Vapeurs & les palpitations, 797
Végétaux ne contiennent pas toujours la même quantité de principe, 190

Végétaux. Plusieurs contiennent des matieres analogues au succin, 288
Véhicule, 194 & 199
Verd de vessie, 424
Vérole (contre la) 819
Verre d'antimoine ciré, 186
d'antimoine préparé, 174
Vers (contre les) 805
de terre : leur préparation, 85
Vers (les) ne touchent point aux résines des végétaux, 21
Vésicatoires, 823
Vin cuit, 250
Vif argent. Sa falsification, 50
Ulceres de la vessie & de la matrice, 801
Vinaigres aromatiques distillés, 354
Vinaigres aromatiques distillés, sont moins agréables que les eaux spiritueuses; & pourquoi, 358
Vinaigre de lavande distillé, 357
Vinaigre distillé, 354
Vin de cerises, 446
de kinkina, 208
émétique, 210
difficultés de l'avoir de même force, 211
Vins médicinaux, 207
préparés par fermentation, 207
Vin par infusion, 208
Violettes. Difficulté de conserver ces fleurs, 54
Viperes. Leur préparation, 84
n'ont point la vertu sudorifique qu'on leur attribue, 85
Vomissement (pour l'arrêter) 793
Vomitifs ou émétiques, 791
Ustion des médicamens, 139
Vulnéraires de Suisse, 196

Y

Yeux d'écrevisses préparés, 177
Yeux, pour les maux (d') 824

Fin de la Table des Matieres.

Additions & Corrections essentielles.

PAGE 42, *ligne* 6 : feuille, *lisez* scille.

Page 47, *lig.* 28 : betel, *lisez* béte.

147, *lig.* 32 : la chaux vive, *lis.* la pierre à chaux.

250, *lig.* 7 & 26 : défructuum, *lis.* défrutum.

273, *lig.* 27 : désagréable, *lis.* agréable.

287, *lig.* 34 : *ajoutez* nous l'avons dit.

317, *lig.* 12 : après défectuosité, *ajoutez* les huiles essentielles des semences des plantes ombelliferes, parvenues à ce dégré d'altération, ne sont plus susceptibles de cristalliser par un froid léger, comme auparavant.

380, *lig.* 35 : après volume, *ajoutez* des mémoires adoptés par l'Académie.

383, *lig.* 8 : odorant, *lis.* ardent.

416, *à la premiere accolade* : ℥ß, *lis.* ℥iß.

428, *à la premiere accolade* : ℥ß, *lis.* ℥iß.

471, *lig.* 24 : sucre ℥ß, *lis.* ℥iß.

494, *lig.* 25 : squenanthe ℥ß, *lis.* ℥iß.

536, *lig.* 23 : charbon préparé ℥ß, *lis.* ℥iß.

603, *lig.* 26 : tenaces, *lis.* fugaces.

625, *lig.* 27 : gommeuse, *lis.* résineuse.

Dans la feuille Zz, il y a erreur aux chiffres des pages.

Celivre a partiens
a mr Levillain
de Lannes 1767

APPROBATION.

J'AI lû, par ordre de Monſeigneur le Chancelier, un Manuſcrit intitulé : *Elémens de Pharmacie théorique & pratique, par M. BAUMÉ, Maître Apothicaire de Paris ;* je penſe que l'importance de la matiere, la maniere dont elle eſt traitée, & le grand nombre d'obſervations eſſentielles dont cet Ouvrage eſt rempli, ne peuvent que le rendre très utile, & digne de l'impreſſion. A Paris, ce 4 Avril 1762.

MACQUER.

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, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra; SALUT, nos amés la veuve MICHEL DAMONNEVILLE & JEAN-BAPTISTE-GUILLAUME MUSIER, Libraires à Paris, Nous ont fait expoſer qu'ils deſireroient faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre : *Elémens de Pharmacie Théorique & Pratique*, par M. BAUMÉ; s'il Nous plaiſoit leur accorder nos Lettres de Privilege pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter les Expoſans, Nous leur avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon leur ſemblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de ſix années conſécutives, à compter du jour de la datte 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, ni d'en faire aucun Extrait, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe, & par écrit, deſdits Expoſans, ou de ceux qui auront droit d'eux, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers auxdits Ex-

poſans, ou à celui qui aura droit d'eux, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la datte d'icelles ; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modele ſous le contre ſcel des Préſentes ; que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; 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 Chancelier de France le Sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en ſera enſuite remis deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit Sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très cher & féal Chevalier Chancelier, Garde des Sceaux de France le Sieur BERRYER ; le tout à peine de nullité des Préſentes ; du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir leſdits Expoſant & leurs ayans cauſes pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, ſoit tenue pour dûement ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conſeillers Secrétaires, foi ſoit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires ; CAR tel eſt notre plaiſir. DONNE' à Paris le ſeptieme jour du mois de Juillet, l'an de grace mil ſept cent ſoixante-deux, & de notre Regne le quarante-ſeptieme. Par le Roi en ſon Conſeil. LEBEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XV de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 543, fol. 318, conformément au Reglement de 1723. A Paris ce 22 Juillet, 1762.

Signé, LEBRETON, *Syndic.*

Adolphe Fortin

[illegible]