

## CHAPITRE XIX.

*De l'Humectation & de l'Immersion.*

L'HUMECTATION est quelquefois employée au commencement de l'infusion, mais elle est souvent pratiquée pour d'autres usages. On humecte le médicament pour le ramollir, lorsqu'il est trop sec, comme lorsqu'on humecte la spica-celtica, ou qu'on lui fait recevoir l'humidité de quelque lieu bas, pour la rendre en état d'être mondée; ou qu'on humecte la casse & les tamarins, pour en pouvoir extraire la pulpe. On humecte aussi certains médicaments secs, pour empêcher qu'ils n'exhalent en les pilant, comme l'agaric, les fantaux, la coloquinte, &c. & même pour les colorer, comme les mêmes fantaux; on en humecte d'autres en les broyant sur le porphyre, pour empêcher la dissipation de leurs plus subtiles parties, comme les coraux, les perles & les pierreries: on humecte d'autres médicaments pour modérer leur acrimonie ou leur âpreté, comme lorsqu'on humecte la coloquinte & les myrobalans de quelques gouttes d'huile d'amandes douces; on en humecte d'autres pour aider à la pénétration de leur vertu, comme lorsqu'on humecte le séné ou la rhubarbe de quelques gouttes de suc de limons, ou qu'on humecte les médicaments stomachaux, cordiaux ou céphaliques, de quelques gouttes d'huile de girofle, de canelle, de lavande & de leurs semblables; on en humecte d'autres pour leur communiquer quelque bonne qualité, comme lorsqu'on humecte un médicament de quelques eaux distillées ou de quelque décoction propre, ou qu'on lui en fait recevoir la vapeur, l'irroration, l'insersion & l'imbibition qui sont presque la même chose que l'humectation.

L'immersion suit l'humectation, elle est quelquefois légère, tantôt pour séparer quelque superfluité du médicament, comme lorsqu'on plonge les amandes dans de l'eau bouillante pour les dépouiller de leurs écorces, & tantôt pour lui ôter une partie de sa vertu, comme lorsqu'on plonge tant soit peu la rhubarbe dans quelque liqueur, pour lui ôter de sa vertu purgative; elle est aussi quelquefois plus longue, & se fait à diverses reprises, pour leur ôter quelque mauvais goût, comme lorsqu'on met tremper les noix vertes dans de l'eau, & même dans diverses eaux rechangées de temps en temps pendant plusieurs jours pour emporter leur amertume; ou qu'on fait tremper longtemps les olives dans de la saumure, ou dans quelque lessive pour le même dessein, ou la chaux-vive dans de l'eau pour avoir l'eau de chaux, en dépouillant en même temps la même chaux de son sel & de sa principale vertu, ou qu'on fait tremper l'écorce de citron & divers autres fruits dans de la saumure pour les raffermir, & rendre transparens & mieux en état de pouvoir être confits.