

ou dans quelque suc acide ; le mars se dissout dans l'eau par l'entremise du tartre, ou bien dans les eaux fortes & dans les esprits corrosifs. La partie résineuse de la scammonée, du jalap, du turbith, de l'agaric, &c. l'ambre gris, le succin & la gomme laque se dissolvent dans l'esprit de vin ; & la gomme sanderaque se dissout dans la vraie huile d'aspic distillée. Enfin plusieurs autres médicamens peuvent être dissouts dans les liqueurs qui ont de l'analogie avec leur substance.

La Solution dans la Pharmacie chymique est une division & une résolution de toutes les substances qui composent un mixte ; elle est le fondement de toute la Chymie, & le motif d'un très-grand nombre de belles préparations que cet art met en pratique. On pourroit ranger sous la dissolution plusieurs autres préparations qui trouveront mieux leur place sous la coction, de laquelle je parlerai, après avoir décrit celles qui la doivent précéder.

CHAPITRE XXII.

De la Coction des Médicamens en général.

L'ECHAUFFEMENT est le commencement de toutes les opérations qui s'accomplissent par le moyen de la chaleur ; il diffère de la coction, en ce que tout ce qui est cuit, a bien été chauffé ; mais tout ce qui a été chauffé, n'a pas été cuit : on ne laisse pas néanmoins de réchauffer par fois les matières qui ont été cuites ; on chauffe les infusions, les teintures & les décoctions, lorsqu'elles ont été refroidies, afin qu'elles soient mieux en état d'être coulées ; on chauffe les bains & les demi-bains, lorsqu'on veut s'en servir ; on chauffe les huiles, les onguents, les fomentations, les épithèmes, les cataplasmes & les emplâtres, lorsqu'on veut les appliquer ; on chauffe les noix muscades pulvérisées, les semences de lin, d'anis & plusieurs choses semblables, lorsqu'on veut en exprimer l'huile ; on fait tiédir l'eau pour provoquer le vomissement ; on chauffe les mortiers de fer & de bronze, de même que leur pison, tantôt pour liquéfier certaines gommés, comme la takamaque, le mastic, l'ammoniac, le galbanum & leurs semblables, tantôt pour en pulvériser d'autres, comme la gomme tragacanth & l'Arabique, tantôt pour pulvériser des minéraux, comme le talc, ou pour dissiper l'humidité superflue de quelque médicament, & le rendre capable d'être pulvérisé comme le safran, le tabac, &c. ou pour consumer quelque humidité étrangère des médicamens composés, & leur redonner leur consistance & leur siccité, comme aux extraits, aux sels & à plusieurs autres préparations ; on chauffe les dattes infusées, la casse & les tamarins pour en mieux tirer la pulpe ; on chauffe le bouillon pour y dissoudre la manne, quoiqu'elle puisse aussi être dissoute dans les liqueurs froides ; on chauffe le cornet de fer ou d'autre métal, lorsqu'on y veut verser l'antimoine en fusion pour en séparer le régule ; on chauffe les vaisseaux de terre ou de verre, lorsqu'on y veut verser quelque

liqueur chaude, de peur qu'ils ne cassent; on chauffe sur-tout en hiver le col de la cornue qui contient l'antimoine & le sublimé dans la distillation de l'huile d'antimoine, pour la faire liquéfier lorsqu'elle y est congelée, & pour la faire couler dans le récipient; on chauffe la cire, la résine, les suifs & les axonges pour les ramollir: on chauffe aussi les scilles, le pourpier, la bourrache, la buglose & plusieurs autres plantes pour en tirer le suc.

CHAPITRE XXIII.

De l'Insolation & de la chaleur du fumier.

L'INSOLATION est un échauffement des matières qu'on expose à la chaleur des rayons du soleil: on s'en sert ordinairement pour la macération des conserves liquides, pour celle des fleurs ou des herbes mises dans des huiles ou dans des axonges pour les teintures, pour des baumes, pour sécher les parties des plantes ou des animaux qu'on veut garder ou employer, pour dessécher les sels, pour faire évaporer les extraits, les sucs & les liqueurs, ou pour les purifier, pour aigrir le vin, pour aider à la fermentation de l'hydromel, pour séparer l'écorce noire du poivre, comme on fait aux Indes, lorsqu'on l'a arrosé de l'eau de la mer pour en faire le poivre blanc, pour sécher les figues, les raisins, les pêches, les pruneaux & plusieurs autres fruits dans les pays chauds, & pour plusieurs autres usages.

Le fumier de cheval étant à demi pourri & bien entassé, fournit une chaleur plus ou moins grande, à proportion de sa quantité, & suivant que les matières y sont plus ou moins enfoncées; car la chaleur y peut être si grande, que la main ne la peut souffrir, quoiqu'il n'y ait point de chaleur qui puisse être plus réglée & plus égale que celle du fumier, ni qui approche davantage de la chaleur naturelle. Elle est fort propre pour digérer les matières liquides & pour avancer la fermentation de celles qui y ont de la disposition: on peut y faire circuler diverses matières, y tirer des teintures, y faire éclore des œufs, & y faire même des distillations.

CHAPITRE XXIV.

De la Maturation.

LES anciens & même les modernes ont défini la *coction* une altération de la chose qui doit être cuite; cependant je ne vois pas que cette définition soit bien exacte, à moins qu'elle ne soit prise dans un sens fort général, qui convienne indifféremment à toutes sortes d'altérations, puisque l'altération se peut remarquer dans toutes les préparations qui se font avec coction & sans coction, & que d'ailleurs la diversité de celles qui se font avec coction est si grande, qu'il est difficile de trouver une définition assez précise pour pouvoir