

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

leur convenir à toutes en particulier. De sorte que sans m'arrêter à la définir plus précisément, je crois qu'il suffit de la diviser & de dire qu'il y a différentes espèces de coctions & divers degrés de chaque espèce, suivant la diverse substance des médicamens, & les diverses intentions de celui qui les prépare. Les anciens ont décrit quelques espèces de coction, & entr'autres la maturation, l'elixation, la friction, l'assation, la torrefaction & l'ustion; mais parce qu'outre celles-là il y en a encore un grand nombre d'autres qu'on doit sçavoir, & qu'on doit pratiquer, sur-tout dans la Pharmacie chymique, j'ai cru devoir parler de chacune en particulier, comme on verra dans la suite.

La maturation est une espèce de coction qui est tantôt sèche & tantôt humide. On peut cuire devant le feu ou sous les cendres chaudes les fruits verts, pour achever en quelque sorte leur maturité, & les rendre en état de pouvoir être mangés; on peut aussi les faire cuire au four, ou sur le feu dans de l'eau, dans du moût, dans du miel, dans quelque suc, ou dans quelque autre liqueur: il y a aussi des fruits, qui ayant été cueillis encore verts achèvent leur maturité étant gardés, ce qui se pratique aux neffles qu'on étend pour ce dessein sur de la paille.

CHAPITRE XXV.

De la Fermentation en général.

LA Fermentation doit passer pour une espèce de coction, étant une certaine ébullition qui résulte du mélange confus de deux substances; c'est une opération tantôt naturelle & tantôt artificielle qui arrive aux matières liquides ou du moins humides, par l'aide de quelque chaleur étrangère, ou de la chaleur naturelle qui s'excite dans les matières par l'action des substances qui doivent être fermentées, & qui y manifestent un acide, lequel quoiqu'en petite quantité dans sa naissance, devient néanmoins assez puissant pour émouvoir les parties volatiles de toute la matière, pour s'unir à elles & les disposer à se développer des parties terrestres & grossières qui les embarrassoient, & à en rejeter une partie en écume par des ébullitions, & l'autre en sédiment par une espèce de précipitation, lorsque les matières sont liquides; il est encore assez puissant pour les mettre en état d'être conservées pendant quelque temps hors de ces terrestréités, ou même d'être rendues encore plus pures par le moyen de la distillation qui sépare & qui élève la partie spiritueuse au-dessus du flegme pesant & inutile qui les embarrassoit encore, & de devenir enfin parfaitement pures par des rectifications répétées.

Nous n'avons guère de sujets où cette opération se remarque plus clairement que dans le suc des raisins, qui mérite bien d'être considéré dans les divers changemens qui lui arrivent par les diverses fermentations. L'expérience nous fait voir qu'il est impossible d'en séparer les parties pures & volatiles, s'il n'a passé par la fermentation; ce qui peut être observé au vin cuit qu'on prépare en divers lieux du Royaume, de même que dans les pays étrangers; car prenant le suc