

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

de raisins nouvellement exprimé, & le faisant bouillir dans une chaudière jusqu'à la consommation du tiers qui est la règle ordinaire, il ne s'en élève qu'un flegme insipide & inutile; & quoique dans les ébullitions il s'en sépare des terrestrités, partie en écume & partie en matière terrestre qui s'attache aux côtés & au fond de la chaudière en façon de lie, les parties subtiles & volatiles se trouvent néanmoins encore unies avec le sel fixe & tartareux du même suc, & avec ce qui y est resté de flegme, dont elles ne peuvent être séparées que par la fermentation qui arrive après d'elle-même, sans le concours d'aucune chaleur extérieure, en mettant le même suc en partie dépuré dans un tonneau proportionné, comme on feroit du vin nouveau ordinaire, & l'y laissant six semaines ou deux mois, pendant lequel temps l'acide caché dans la propre substance de ce suc, aidé des parties nitreuses de l'air qu'il a insensiblement attirées, incise & sépare les parties grossières du vin cuit d'avec les pures, rejetant les premières par les ébullitions qu'il excite, partie en écume par le trou supérieur du tonneau, & partie aux côtés & au fond du même tonneau, & s'unissant aux dernières par une disposition toute particulière, ne pouvant néanmoins en séparer le flegme qui y reste, & qui ne les abandonne que difficilement. Lorsque le vin cuit a ainsi passé par la fermentation, & qu'il est bien dépuré, s'il est mis dans un vaisseau à distiller, il ne manque pas de donner son esprit le premier, & même plus abondant que ne feroit une pareille quantité de vin ordinaire, lequel se trouve avoir ce tiers de flegme que le vin cuit avoit perdu dans sa cuité; & si l'on continue la distillation après que l'esprit sera monté, le flegme qui étoit dans le vin cuit, montera de même que celui du vin ordinaire dans sa distillation.

Ce vin ordinaire est bien plus facile à préparer que le vin cuit; car il ne demande pas un feu externe, mais seulement celui qui est excité par les parties dont il est composé, lesquelles émeuvent en lui la fermentation qui est ordinairement commencée dans la cuve, où le suc de raisins se trouve mêlé parmi le marc, & où il peut séjourner quelques jours, & qui est ensuite achevée dans les tonneaux, sans que le marc y ait été mêlé; c'est ainsi qu'on en use pour les vins blancs & pour ceux qu'on appelle paillets: sur quoi je crois devoir dire ma pensée, qui est que le vin étant composé d'une substance sulfureuse & d'un acide tartareux mêlé avec beaucoup de flegme, quelque peu de sel fixe & quelques terrestrités, est exposé à plusieurs changemens causés par la division de ses substances, ou par la prédomination de l'une sur les autres; d'où vient que les fréquentes pluies avant ou pendant les vendanges rendent le vin trop abondant en flegme, en sorte qu'il est fort sujet à se corrompre: il est aussi sujet à corruption & à devenir gras & comme onctueux, lorsque le sulfuré volatil surmonte l'acide tartareux, ce qui est clairement démontré, en ce que si l'on verse & que l'on mêle quelques pintes de bon verjus dans un tonneau de vin prêt à devenir gras, & même en partie engraisé, il se remet en bon état. On peut aussi remarquer que les vins qui ont bien du vert, c'est-à-dire qui abondent en acide, ne sont pas si sujets à se corrompre que ceux qui n'en ont pas suffisamment, & que cet acide se convertit en force sur l'arrière saison.

D'ailleurs

D'ailleurs on peut juger que la corruption arrivée au vin par le manquement de l'acide, n'a pas éteint la partie sulfureuse volatile du vin, puisque ces sortes de vins donnent presque autant d'esprit inflammable que ceux qui n'ont pas été corrompus.

J'estime aussi que le véritable & naturel changement de vin en vinaigre n'arrive que lorsque l'acide s'est multiplié & qu'il a surmonté le volatil, ou que les esprits volatils s'étant en partie dissipés, l'acide se manifeste plus ouvertement & fait sentir tout seul son impression sur la langue & au palais; ce qui arrive facilement aux vins qui abondent naturellement en tartre, & par conséquent en acide, comme sont ceux du Languedoc, & sur-tout lorsqu'on laisse les tonneaux ouverts, & que les vins peuvent attirer les parties nitreuses de l'air pour multiplier les acides qui font une partie de leur composition.

Il y a une autre fermentation naturelle qui arrive aux substances ou aux matières mêlées d'acides & de volatiles qui sont d'une consistance molle & non pas liquide, ce qui se fait par la jonction des acides aux alkalis, comme celle qui arrive à la thériaque & à diverses compositions, sur lesquelles je ne m'étendrai point ici pour ne pas rendre ce chapitre trop long.

La fermentation artificielle se fait en ajoutant des acides aux matières qu'on veut fermenter; comme lorsqu'on ajoute du levain ordinaire dont on se sert pour le pain, ou bien de la levure de bière à certaines plantes ou bayes pilées & mises dans de l'eau tiède, pour en avancer la fermentation & pour en tirer ensuite les esprits & les huiles volatiles; ce qui se pratique pour la fermentation du cresson, de la cochlearia, de la petite centaurée, des bayes de genièvre, & de plusieurs autres parties de plantes; cela se pratique aussi à la pâte pour la fermenter avant que d'en faire du pain; mais cette dernière fermentation ne peut pas séparer actuellement les parties terrestres en écume, ou les précipiter au fond, comme il arrive dans les matières liquides; car elle ne peut qu'ouvrir & dilater les matières & unir plus étroitement les substances acides avec les volatiles, afin qu'elles soient en état de recevoir facilement leur dernière fermentation dans l'estomac, & d'y être si bien subtilisées qu'elles puissent être portées à toutes les parties du corps pour leur nourriture, en délaissant les grossières & terrestres pour être renvoyées comme de vrais excréments.

C H A P I T R E X X V I.

De la Digestion & de la Macération.

LA Digestion & la Macération sont presque une même chose; elles demandent un assez long-temps & une chaleur bien modérée pour être exécutées. On digère ou macère les scorpions entiers dans l'huile d'amandes amères, afin d'y communiquer peu à peu leur vertu. Les roses récentes pilées avec addition de sel sont mises dans un vaisseau qu'on bouche exactement, & on laisse le tout à la cave pour s'y macérer pendant plusieurs mois, pour en tirer après l'eau, l'esprit & l'huile odorans. Les mêmes roses sont mises en macération long-temps, tantôt dans de l'huile & tantôt dans de la graisse de pourceau, pour en faire