

de fontaine ou de rivière aux élixations ; mais on y emploie aussi quelquefois les eaux minérales, les lixivieuses, celles de pluie, de rosée, de neige & de la mer ; on y emploie le lait, le petit-lait, l'hydromel, le vin, le vinaigre, la bière, divers suc de plantes, des eaux distillées, des huiles, des graisses & même l'urine de plusieurs animaux.

L'élixation la plus ordinaire se fait pour communiquer à des liqueurs la vertu des médicamens, comme il arrive en plusieurs décoctions qu'on fait pour des apozèmes, des potions, des clystères, des fomentations, des bains, &c. comme aussi pour des syrops, des électuaires, des huiles, des onguents, &c. on la fait aussi pour ôter la crudité des parties des animaux ou des plantes, pour les attendrir & pour profiter non seulement des choses bouillies, mais aussi du bouillon, comme dans l'élixation des chairs, des racines, des herbes & des fruits qu'on veut manger : on la fait encore pour ôter au médicament ou à l'aliment quelque mauvais goût, ou quelque mauvaise qualité, comme aux choux-fleurs & aux champignons qu'on fait bouillir dans deux eaux, dont on rejette la première, qui a emporté ce que les choux & les champignons avoient de mauvais : on y a recours aussi pour séparer les terrestrités & les parties grossières des médicamens, comme dans l'élixation des sels, du sucre & du miel, pour en ôter l'écume & les impuretés. Enfin on la fait pour la conservation des médicamens, comme pour celle des syrops, des miels, des robs, &c. L'élixation a dans sa suite les opérations suivantes.

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

*De l'Ebullition, de la Despumatation, de la Colature & de la Filtration.*

**L'**EBULLITION est souvent nécessaire à la fin des infusions, mais elle l'est presque toujours aux élixations & à plusieurs clarifications ; on fait bouillir les décoctions des parties des plantes & des animaux, les syrops, les onguents, les électuaires & une infinité d'autres compositions, les unes plus & les autres moins.

La Despumatation est pratiquée dans plusieurs élixations, & sur tout dans celles des viandes, des sucres & des miels ; elle doit être toujours précédée de l'ébullition, laquelle sépare & élève au dessus de la liqueur les superfluités grossières, terrestres & visqueuses en forme d'écume.

La Colature suit d'ordinaire l'ébullition & la despumatation ; mais on peut la pratiquer en d'autres temps & en d'autres occasions, de même que la filtration. L'une & l'autre sont fort usitées dans l'une & l'autre Pharmacie pour une infinité de matières liquides, dont les fèces ont été disposées à être séparées, ou par le repos, ou par la digestion, ou par la circulation, ou par la fermentation ou autrement. On y a recours aussi pour séparer les ordures ou les autres impuretés qui peuvent être mêlées dans les liqueurs ; on s'en sert encore pour séparer non seulement l'humidité qui est à charge à certaines matières qu'on veut dessécher, mais même les substances aqueuses d'avec les oléagineuses.

On coule les liqueurs ou à travers des tamis de crin, à travers de la toile ou de l'étamine de laine, ou quelquefois à travers du drap étendu & posé sur un carrelet, & quelquefois accommodé en façon de chauffe qu'on appelle d'hypocras. On filtre diversement les liqueurs; car en certaines occasions on emploie des méches de coton ou de filasse, ou bien de petits morceaux de drap blanc de la longueur de la main, & d'un ou de deux pouces de large, qu'on mouille premièrement dans de l'eau commune; puis les ayant exprimés & fait pencher le vaisseau qui contient la liqueur, on plonge environ le tiers de sa longueur dans la liqueur qu'on veut filtrer, on fait sortir & pencher le reste hors du vaisseau, & le plus clair de la liqueur se filtrant, tombe dans un autre vaisseau qu'on pose un peu plus bas que le précédent, pour le garder s'il est de conséquence, ou pour l'abandonner si ce n'est que de l'eau ou quelqu'autre liqueur inutile: car par ce moyen la liqueur coule peu à peu le long de la méche ou des morceaux de drap, & laisse les matières délivrées de la plupart de leur humidité si elle est superflue; ou bien les huiles qui surnagent, sont séparées des humidités qui les portent, pourvu qu'on ait soin de donner de temps en temps aux liqueurs la pente nécessaire pour les faire couler le long des méches ou des morceaux de drap. Cette sorte de filtration est souvent usitée pour la séparation des eaux qu'on emploie pour la lotion des minéraux; on se sert particulièrement de celle de la méche pour la séparation des huiles distillées qui surnagent les eaux ou les esprits dans les distillations. On filtre aussi les liqueurs au travers d'une feuille de papier gris, étendue sur quelque linge net posé sur un carrelet qui porte le tout, ou bien ployé en façon de cornet & mis dans un entonnoir de verre ou de fer blanc. Quelquefois aussi on filtre certaines liqueurs à travers d'un tas de verre pilé, placé au bas d'un entonnoir de verre; & c'est ainsi qu'on filtre les esprits de vitriol, de sel, de nitre, de soufre, &c. lorsqu'ils se trouvent chargés de quelque terrestréité qui s'y mêle quelquefois en lutant ou en délutant les vaisseaux: cette sorte de filtration est absolument nécessaire pour ces esprits corrosifs, parce qu'ils rongent & percent bientôt le papier & toute sorte d'étoffe à travers de laquelle on voudroit les passer. La filtration par le papier gris sur un entonnoir de verre, est encore fort usitée pour passer les substances aqueuses & pour les séparer des oléagineuses, lesquelles ne pouvant passer par le papier, restent dans le filtre d'où elles sont tirées & mises à part, en mettant le bout de l'entonnoir dans le col de quelque bouteille propre, & perçant le bout du cornet de papier avec un poinçon d'argent, de bois ou de fer introduit dans l'huile; ce sont là les manières les plus usitées de couler & de filtrer.

---

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

### *De la Clarification & de l'Expression.*

**L**A Clarification arrive bien souvent d'elle-même à certaines liqueurs par le seul repos, & sur tout après la digestion, la circulation & la fermentation; mais la clarification la plus commune & la plus prompte, sur tout dans la