

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.

LA 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

Pharmacie galénique, se fait par l'ébullition, la despumation & par la colature ou la filtration : on y emploie aussi quelquefois des blancs d'œufs qu'on mêle & qu'on agite parmi les matières liquides qui doivent être clarifiées avant que de les faire bouillir, & sur tout parmi le sucre, le miel & les gelées, auxquelles on ajoute aussi le vin blanc pour les bien clarifier ; quelquefois aussi on verse dans les liqueurs quelque peu de vinaigre, de suc de limons, de berberis, de verjus, ou quelques gouttes d'esprit de vitriol ou de soufre, ou bien de la crème de tartre, du crystal minéral ou du nître purifié, pour faire une espèce de précipitation, ou du moins une séparation des parties grossières d'avec les liquides pures, & disposer les premières à rester dans le filtre.

L'expression précède quelquefois la clarification, sur tout aux décoctions qu'on veut auparavant séparer de leur marc ; elle est plus ou moins forte suivant la valeur des matières qu'on veut exprimer, ou suivant la nature des substances tant grossières que liquides ; celle de la décoction des parties des plantes dans quelque liqueur, est ordinairement la plus légère de toutes, à moins qu'il ne s'y rencontre des laxatifs ou des aromats dont la vertu soit considérable. L'expression des plantes pour en avoir le suc, doit être un peu plus forte, & même certaines plantes & sur tout les visqueuses, doivent être chauffées auparavant ; celle des fruits aqueux tient à peu près le même rang ; celle des huiles infusées, des onguents & des gommés aqueuses dissoutes, doit être raisonnablement forte ; celle des fruits & des semences oléagineuses, comme font les amandes, les noix communes, les noisettes, les noix muscades, le ben, les semences froides grandes, & celles d'anis, de pavot, &c. doivent être très-fortes.

CHAPITRE XXXII.

De la Torréfaction.

LA Friction est une espèce d'élixation qui se fait ordinairement dans une poêle à frire, avec addition de quelque liqueur, & sur tout de quelque huile ou de quelque graisse : on a accoutumé de la faire avec moins de liqueur que pour l'élixation ordinaire, & sur un feu vif & prompt pour les alimens ; mais on met fort peu de liqueur pour les médicamens, & on les fait sur un feu modéré, pour éviter la dissipation de leurs bonnes parties. On fait bouillir premièrement les œufs dans de l'eau, & lorsqu'ils sont durcis on en tire les jaunes, & on les frit sur un feu modéré, jusqu'à ce que leur huile commence à paroître dans la poêle, & alors on y verse tant soit peu d'esprit de vin, & sans perdre de temps on les met dans un sac de grosse toile, & on les exprime fortement pour en avoir l'huile. On frit fort légèrement les myrobalans en poudre, les arrosant avec tant soit peu d'huile d'amandes douces, pour adoucir leur âpreté.

L'Assation est une coction des médicamens ou des alimens dans leur propre suc, & sans addition d'aucune humidité ou onctuosité étrangère ; on cuit ainsi les viandes à la broche ou sur le gril ; on cuit aussi les truffes, les châtaignes,