

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 sont 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,

les pommes, les poires, les oignons, & plusieurs autres racines & fruits dans leur propre suc sous la braise, devant le feu ou autrement; on cuit au four les scilles, les oignons, les betteraves, & plusieurs autres racines & fruits, sans addition d'aucune humidité; on y cuit aussi les viandes, & on y dessèche les parties des animaux, comme le sang, la secundine, &c. & même les animaux entiers, comme les taupes, &c. & on y rôtit le café que d'autres rôtissent à la broche dans un vaisseau de fer qui le contient, & qui n'est pas tout-à-fait rempli; toutes lesquelles choses doivent passer pour des assations.

La Torréfaction est un diminutif de l'assation; elle est en usage pour les médicamens secs, & dont la vertu est assez superficielle. On s'en sert principalement pour la rhubarbe & pour les myrobalans mis en poudre subtile qu'on étend sur une assiette d'argent ou sur quelque platine de fer posé sur un réchaud, où on les torréfie sur un feu fort modéré, les remuant souvent avec une spatule, jusqu'à ce que la poudre commence tant soit peu à s'obscurcir, ce qui marque que la vertu purgative est dissipée, & qu'il ne reste plus que l'astringente.

CHAPITRE XXXIII.

De l'Ustion & de l'Incineration.

L'USTION ou brûlement a ses différences & ses degrés, suivant la diversité de substance des médicamens & les diverses intentions de l'Artiste. Les anciens se sont servis de cette préparation pour les animaux, les plantes & les minéraux; ils en ont brûlé les cornes, les ongles, les os, les chairs, les plumes, les poils & toutes les parties, sans sçavoir que ce que les animaux ont de plus essentiel en tout leur corps, consiste dans leur sel & dans leur huile volatiles qui se dissipent & s'exhalent par l'ustion. Je prie le Lecteur de prendre la peine de voir ma préparation des vipères, & d'y examiner les raisons que j'ai de condamner en cela le procédé des anciens, de même que l'ustion de la corne de cerf & de l'yvoire, dont encore aujourd'hui quelques-uns ont peine de se détromper. Nous brûlons utilement divers bois, tant pour nous chauffer ou pour cuire nos alimens, que pour en tirer le sel propre à divers usages. Nous brûlons aussi diverses plantes ou de leurs parties pour en tirer le sel; mais ni le sel des plantes ou de leurs parties, ni celui des bois ne sçauroient être tirés par la simple ustion, puisqu'elle ne peut que réduire les plantes en charbon, & qu'il est absolument nécessaire que ce charbon soit ensuite réduit en cendres pour en tirer le sel; & c'est ce que nous appellons incineration, laquelle se fait par une ustion longue continuée, sur tout des bois ou des autres parties des plantes: sur quoi l'on doit être persuadé que dans le changement que l'ustion fait du bois en charbon, le flegme, l'esprit & l'huile du bois ne manquent pas de se dissiper totalement si le bois est bien brûlé, que le peu d'humidité qu'on peut retirer de la distillation du charbon ordinaire a été empruntée de la terre, ou des matières avec lesquelles les Charbonniers étouffent leur charbon, & que les vapeurs fâcheuses & nuisibles qui s'élèvent