

vide au haut du col, on remplit ce vuide de soufre fondu, ou de quelqu'un des luts que j'ai décrits, & si l'on couvre le lut d'une double vessie de bœuf mouillée & fortement liée autour du col de la bouteille. Le mastic, le bol du Levant & le borax subtilement pulvérisés, & incorporés avec la liqueur de blanc d'œuf, peuvent faire un lut fort propre à cela & à plusieurs autres usages.

C H A P I T R E L I.

Des Instrumens ou Vaisseaux servans à l'une & à l'autre Pharmacie.

QUOIQUE j'eusse pu comprendre les fourneaux dans le Chapitre des Instrumens, néanmoins j'ai cru que l'artifice nécessaire à leur construction joint à leur grandeur & à leurs diverses matières, méritoit bien le Chapitre particulier, où j'en ai parlé suffisamment. On comprend sous le nom d'instrument, non seulement tous les outils dont on se sert dans l'une & dans l'autre Pharmacie, mais aussi tous vaisseaux destinés à contenir toutes les matières qu'on veut préparer, qu'on a préparées, ou qu'on veut conserver sans aucune préparation. La matière des instrumens ou des vaisseaux est diversement prise, suivant les divers usages auxquels ils sont destinés. L'or & l'argent pourroient bien servir de matière à plusieurs; mais leur cherté en rend l'usage fort rare. Les autres métaux y sont ordinairement employés, comme le cuivre rouge & jaune, l'étain, le plomb, l'acier, le fer commun forgé & travaillé, le fer blanc, & même divers métaux & métalliques fondus seuls ou alliés ensemble; on y emploie le marbre, le porphyre, les écailles de mer, diverses pierres & pierrieres, certaines cornes, plusieurs os, divers coquillages, & même les œufs & les peaux de quelques animaux. On a recours aux bois & aux racines des arbres, aux coques de certains fruits, aux draps & aux toiles tant de laine que de soie, de chanvre, de lin, d'écorce d'arbres, & de crin de cheval, aux cordes, à la ficelle & au papier. On se sert de diverses terres & sablons, de divers verres & crystaux, & même de certains bitumes, & de mille autres choses trop longues à déduire, dont on peut faire des instrumens.

On fabrique divers vaisseaux ou instrumens de cuivre ou de laiton; mais ceux qui doivent contenir les matières destinées pour la bouche doivent être étamés au dedans, pour empêcher que les métaux ne leur communiquent leurs mauvaises qualités. Les plus usités sont les bassines, les chaudières, les vessies pour la tête de more, celles pour le réfrigérant & pour les rosaires, ou pour d'autres chapiteaux, celles pour l'esprit de vin avec leur serpent & leur chapiteau, les vaisseaux pour les bains-marie & vaporeux, les fourneaux à lampe avec leurs dépendances, les cucurbites, les coquemars, les bassins, les plats, les poêlons, les lampes, les entonnoirs, les capsules, les lingotières, les cuillers, les écumoirs, les spatules, &c. On emploie aussi divers vaisseaux d'étain, comme sont les bassins, les plats, les écuelles, les assiettes, les cucurbites, les

vaiffeaux à digeftion, les chapes, les platines, les serpentins, les pots, les feringues, les cuillers, les mefures, les aiguieres, les boëtes, les biberons, les bouteilles, les urnes, les fontaines, &c. Le plomb eft fort peu ufité, pour en faire des inftrumens, & on ne s'en fert guères que pour des poids ou des boëtes, dont on feroit encore mieux de fe paffer. On fe fert de divers métaux & métalliques alliés enfemble pour les grands & les petits mortiers & pour leurs pilons, pour les marmites, les cornets à régule, les lingotiers, les robinets, les miroirs ardents, &c. On emploie divers inftrumens de fer & d'acier, tant pour contenir les matières que pour divers ufages; comme font les marmites, les chauderons, les capfules, les mortiers, les cornets à régule, les pots, les creufets, diverfes platines de fer fondu ou batu, les poëles à frire, les pelles, les pincettes, les fourgons, les cuillers, les crochets, les barreaux, les grilles, les lingotiers, les trépieds, les couteaux, les cifeaux, les marteaux, les limes, les rapes, les fcies, les efpatules, les pilons, les entonnoirs, les boëtes, les lampes, les tuyaux, les fifons, les anneaux, les fers ployés en rond pour couper le col des récipients, les grandes & les petites tenailles, les compas, &c. On emploie le jafpe, le porphyre, le marbre, les écailles de mer & diverfes pierres dures pour faire des tables à broyer divers minéraux, & même quelque partie des animaux; on en fait auffi des molettes, des mortiers, des pilons, des taffes & plufieurs autres vaiffeaux destinés à divers ufages. On fait une infinité de vaiffeaux de terre; comme font les creufets, les cucurbites, les capfules, les aludels, les camions, les pots, les marmites, les couvercles, les terrines, les plats, les écuelles, les taffes, les bouteilles, les cruches, les urnes, les cornues, les coquemars & femblables autres vaiffeaux. On en fait auffi plufieurs de cryftal; comme font les baffins, les plats, les aiguieres, les taffes, les bouteilles, les vafes, les boëtes, &c. mais on en fait une bien plus grande quantité de verre; car outre ceux que je viens de désigner pour le cryftal, & qui peuvent auffi être faits de verre, on fait des cloches, des pélicans & plufieurs autres vaiffeaux propres à la circulation, des vaiffeaux à diftiller tout d'une pièce, des matras à long col & de diverfes grandeur & figure; des cornues & des récipients, grands, moyens & petits, les uns fans tuyau, les autres à un, à deux & à trois tuyaux; des cucurbites ordinaires, d'autres à tuyau ou à col étroit; des chapes ouvertes par deffus, d'autres qui ne le font pas; les unes font fans bec, que l'on nomme aveugles, & les autres à un ou à deux becs; des mortiers avec leurs pilons, des entonnoirs, des enfers, des œufs philofophiques, des vaiffeaux à féparer les liqueurs, des tuyaux, des platines, des biberons, des pots, des écuelles, & une infinité de vaiffeaux de toutes figures & de toutes grandeurs. On emploie des coquillages à des taffes, & à contenir divers remèdes. On fait des boëtes, des efpatules, des rouloirs & des pilons d'ivoire, des taffes, des bouteilles & des boëtes d'œufs d'autruche; on fait auffi les mêmes chofes de corne, des sacs, des feaux & des bouteilles de cuir, diverfes boëtes d'écaille de tortue. On fait des taffes, des cuillers, des fourchettes, des boëtes & de petits coffres, d'ambre, de jayet & de nacre. On emploie les bois & les racines des arbres à des tonneaux, des baignoires, des cuvettes, des feaux, des mortiers, des pilons, des rouloirs, des taffes, des efpatules, des boëtes, des preffes, des carrelets & à des difpenfaires. On emploie les draps de laine à des couloirs, à des chauffes

d'hypocras, à des languettes à filtrer; on s'en sert aussi à monder les fleurs de schœnanthos. On fait des sacs & des couloirs de toile ordinaire; on garnit les tamis de toile, de soie & de crin de cheval. On emploie le papier à filtrer diverses liqueurs, à couvrir les pots & les bouteilles, & à envelopper les remèdes. On se sert enfin de mille matières & de mille inventions pour une infinité de vaisseaux & d'instrumens destinés à l'usage de la Pharmacie; je donnerai la figure des principaux aussi exacte que celle des fourneaux que j'ai décrits. J'enseignerai aussi dans le Chapitre suivant la manière de couper les vaisseaux de verre.

Et afin que le Pharmacien puisse trouver dans cette Pharmacopée ce qui est nécessaire pour l'intelligence & l'exécution des diverses recettes qui y sont décrites, & des ordonnances qui peuvent lui être adressées en tout temps, je ferai exprès deux Chapitres, dont l'un expliquera les poids & les mesures dont on se sert à Paris, & l'autre certaines façons d'ordonner, qui doivent être entendues; j'y joindrai encore une table avec l'explication des principaux caractères chymiques qu'on peut rencontrer dans les écrits de plusieurs Auteurs, quoique je n'ai pas dessein de m'en servir dans cette Pharmacopée, de peur d'embarrasser ceux qui ne seroient pas bien stiles à ces sortes de caractères.

CHAPITRE LII.

De la manière de couper les Vaisseaux de verre.

L'INCOMPATIBILITÉ qu'il y a de l'extrême chaud avec l'extrême froid, & la brisure qui arrive aux vaisseaux de terre & de verre, lorsqu'étant bien froids, on y verse quelque liqueur bien chaude, ou qu'étant bien chauds, ils rencontrent quelque liqueur ou quelque autre matière bien froide, ont obligé les Artistes bien avisés, non seulement à ne pas exposer leurs vaisseaux à des qualités si contraires, mais même à profiter de ces contrariétés pour la coupure des cols ou des becs de leurs vaisseaux de verre: pour y réussir, ils y ont employé divers moyens, dont je décrirai succinctement les plus commodes & les plus usités.

Le diamant ou l'émeril peuvent bien servir à couper les parties superflues des vaisseaux de verre, lorsqu'elles sont minces; mais lorsqu'on veut couper le col des balons ou récipients, qui sont ordinairement bien épais, on peut bien tracer avec le diamant ou l'émeril, l'endroit où on les veut couper; mais il faut avoir recours au feu & à l'eau froide pour en bien venir à bout.

On peut employer aussi pour cela des anneaux de fer de la grosseur du petit doigt, qui ayent des manches de même matière, longs environ de deux pieds, dont l'ouverture soit bien ronde & proportionnée à peu près de la grosseur du col du balon que l'on veut couper; il faut faire bien rougir au feu cet anneau, & y ayant introduit le col du balon, appuyer l'anneau tout autour de l'endroit où le col doit être coupé, & lorsqu'il est bien échauffé, verser dessus quelques gouttes d'eau froide, alors le col se séparera net à l'endroit où il aura été bien chauffé.