

LIVRE PREMIER.

DES PRÉPARATIONS ET COMPOSITIONS
INTERNES.

CHAPITRE PREMIER.

Des Suc.

JE ne m'attache pas en ce lieu ni aux suc qu'on peut tirer des animaux, comme sont le sang, la pituite, l'urine, les serosités, la sueur, &c. ni à celles qu'on peut tirer de leurs parties par la cuite, par expression ou autrement, comme sont les jus des viandes, &c. ni aux liqueurs qui dépendent de la famille des minéraux, comme sont l'huile petrole, & diverses matières bitumineuses, mais seulement aux suc des plantes.

Le suc est à peu près aux plantes, ce qu'est le sang aux animaux; on peut le définir une substance liquide, laquelle faisant une partie de la composition des plantes, communique aux autres parties ce qui est nécessaire pour leur entretien, & même pour leur accroissement. Ce suc sort quelquefois de lui-même, quelquefois aussi par incision ou par quelqu'autre artifice; ce suc paroît plus ou moins liquide, suivant les diverses coctions qu'il peut avoir reçues de la nature, ou dans la plante, ou au dehors de la plante; il est tantôt aqueux, tantôt vineux, oléagineux, gommeux, résineux & bitumineux; il est aussi tantôt doux, tantôt amer, aigre, âcre, insipide, &c. tantôt de nulle odeur, tantôt bien odorant & tantôt puant; tantôt blanc, tantôt noir, verd, bleu, jaune, rouge, &c. il est encore plus ou moins abondant suivant la nature & l'état de la plante qui le porte; il est quelquefois si intimement uni, & si profondément caché parmi les autres substances, qu'on ne sçauroit le discerner par les sens ordinaires, mais seulement en le séparant par le moyen du feu; tels sont les suc ou les liqueurs qui sortent dans la distillation des bois les plus secs. Le suc se trouve aussi quelquefois mêlé avec des substances si visqueuses & si ténaces qu'on ne sçauroit l'en séparer que par le moyen du feu, comme je ferai voir dans les suites. Ces divers suc néanmoins ne doivent pas être pris purement & simplement pour cette partie que j'ai nommée flegme, & que j'ai reconnue pour un des cinq principes, dont chaque mixte doit être composé, parce que ces suc se trouvent eux-mêmes composés de quelques-uns des autres principes, qui ne les abandonnent que par la séparation que l'Artiste en peut faire.

Sur quoi je ne suis pas du sentiment de ceux qui veulent faire passer pour des excréments, les suc qui sortent d'eux-mêmes des plantes; car si cela avoit lieu, la partie la plus essentielle de la plante passeroit souvent pour

excrément, & devoit être rejetée; cependant on cueille soigneusement, on achète chèrement, & on emploie fort utilement ces prétendus excréments, comme sont la myrrhe, le bdellium, la takamaque, le storax, le benjoin, le baume naturel & plusieurs autres que les plantes poussent hors de leur écorce, & qui ne peuvent passer que pour une production de ce qu'elles ont de meilleur. Je parlerai en particulier de plusieurs de ces suc naturels, lorsqu'ils seront employés dans les compositions, & je ne m'arrêterai ici qu'à ceux qui doivent être préparés, & qui dépendent de l'artifice du Pharmacien.

Ces suc sont tirés presque de toutes les parties des plantes, savoir, les uns par incision de leur écorce, pour être après desséchés du soleil, comme sont les suc de la scammonée, de l'aloës, du pavot, &c. Les autres par contusion & par expression, comme sont les suc tant oléagineux qu'aqueux, tirés de plusieurs herbes & de plusieurs fleurs, de plusieurs fruits & de plusieurs semences. Tels sont les suc de chardon-bénit, d'endive, de chicorée, de bourrache, de buglose, &c. pour ceux des herbes; les suc de roses, de violettes, de fleurs de pêches, de pavot rouge, &c. pour ceux des fleurs; les suc de meures, de pommes, de cerises, de groseilles, de ribes, d'épinevinette, de berberis, &c. pour ceux des fruits aqueux ou vineux; les suc des olives, des noix, des noisettes, des amandes, des pignons, des pistaches, &c. pour ceux des fruits oléagineux; les suc des quatre semences froides grandes mondées, de pavot, d'hieble, de jusquiame, de marjolaine, d'anis, &c. pour ceux des semences oléagineuses; les autres suc sont tirés avec addition de quelque liqueur: ce qu'on ne peut éviter lorsque les parties des plantes sont sèches par accident, ou qu'elles n'ont pas assez d'humidité en elles-mêmes; tels sont les suc de séné, de rhubarbe, d'angelique, de réglisse, d'ellebore, &c. qui sont tirés avec addition de liqueur, & qui étant filtrés, sont évaporés à petit feu jusqu'à une consistance d'extrait dont ils portent le nom, & dont je parlerai dans la troisième Partie de cette Pharmacopée.

On pile ordinairement dans un mortier de marbre ou dans quelque pierre dure, avec un pilon de bois, les herbes, les fleurs, les fruits & les semences dont on veut tirer le suc; puis on les met dans une toile forte, ou dans quelque sac proportionné, & on les exprime avec les mains ou à la presse entre deux platines de fer, d'étain ou de bois; on laisse après rasseoir ce suc pendant quelque temps, & quelquefois même on l'expose quelques jours au soleil, puis on verse doucement & par inclination ce qui est le plus clair, & on le garde tel, ou bien on le passe par une chausse d'hypocras, ou par quelque couloir de drap, si le suc n'est pas assez clair, & s'il est aqueux. Les suc des herbes qui doivent être d'abord employés, ou qui doivent être clarifiés & cuits avec du sucre ou du miel, ou être mêlés & cuits parmi des onguents & des emplâtres, n'ont pas besoin de toutes ces précautions; mais les suc vineux des fruits doivent être bien dépurés, car il les faut exposer auparavant au soleil & les couler ensuite, afin que par cette chaleur & digestion, & par la colature, les parties grossières du suc soient séparées des pures. Ces suc doivent être passés par la chausse, ou pour mieux faire par le papier gris, & ils peuvent être cuits parmi le sucre ou le miel, ou gardés dans des bouteilles qui en doivent être remplies, à la réserve de la

hateur d'environ un petit travers de doigt, qu'il faut remplir d'huile d'amandes douces, pour empêcher l'entrée de l'air dans le suc & sa corruption. Il faut ensuite bien boucher les bouteilles, & les garder dans un lieu modérément frais pour s'en servir au besoin; auquel temps on ôte l'huile qui surnage, & on emploie le suc bien dépuré en rejetant les fèces; les suc de roses & de pêches demandent les mêmes précautions que les suc vineux.

On fera averti qu'en tirant les suc acides rouges, & particulièrement celui de grenades, on les doit faire dans des vaisseaux de verre, de fayance ou de terre vernis; avoir les mains bien nettes, & éviter sur toutes choses qu'aucun fer ne les touche, de peur d'obscurcir leur couleur. Le suc & même le syrop de Kermes demandent les mêmes précautions, car ils s'obscurcissent en séjournant dans les vaisseaux de fer ou de cuivre.

La meilleure méthode que j'aye trouvée pour tirer le suc de certaines plantes visqueuses, comme sont le pourpier, la bourrache, la buglose & autres semblables, est celle de les mettre toutes entières dans une bassine de cuivre étamée au dedans, sur un feu de charbons modéré, & de les y tenir en les remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'on voie que quelque partie du suc se soit amassée au fond de la bassine: alors on doit séparer ce suc par inclination; remettre ensuite la bassine sur le feu, & continuer à l'y tenir, à remuer les herbes, & à séparer derechef ce suc par inclination, jusqu'à ce qu'on en ait assez; par ce moyen on a plutôt fait, & on a avec moins de peine un suc beaucoup plus pur qu'en pilant les herbes. Je renvoie les suc oléagineux des fruits & des semences aux huiles exprimées.

** Succī anti-scorbutici depurati.*

℞ Succorum cochleariæ utriusque, becabungæ, natustii aquatici ana libr. unam. Succī surantiorum, uncias viginti. Misce & cola per pannum laneum, ut mixtura clara fiat.

Sucs anti-scorbutiques épurés.

Prenez des suc de cochlearia, de cram, de becabunga, de creffon de fontaine, de chacun une livre. Du jus de bigarade, vingt onces. Mélez-les, & les passez par une chauffe de laine pour les éclaircir selon l'art.

IL est difficile de conserver long-temps les suc épurés des plantes; ils sont sujets à fermenter & à devenir aigres, ou à s'alkalifer, s'ils sont tirés des plantes qui soient disposées à cette espèce de corruption. La méthode de mettre de l'huile sur la surface de la liqueur, n'est bonne que pour les suc aqueux, tels que ceux de cerfeuil, de pourpier, de bourrache, de buglose: on conservera mieux les suc des plantes qui ont un principe alkalin volatil, en leur ajoutant deux ou trois onces d'esprit de vin par pinte; mais pour les suc vineux qui ont de la facilité à s'aigrir, la meilleure méthode de les conserver est de jeter une méche soufrée toute allumée dans le vaisseau, de l'ôter ensuite, & d'y verser les suc épurés; par ce moyen ils s'y conserveront long-temps.]