



PHARMACOPÉE
ROYALE
ET CHYMIQUE.



LIVRE PREMIER,
CONTENANT LES PRÉPARATIONS
CHYMIQUES DES VÉGÉTAUX.

CHAPITRE PREMIER.

De la Distillation des Végétaux en général.



A Distillation, toute familière qu'elle est, est une des principales opérations dont la Chymie se sert pour la séparation & purification des parties des végétaux, & même des animaux & des minéraux. Et quoique la Galénique en ait quelque connoissance, & qu'elle s'en soit même servie depuis long-temps pour la préparation ordinaire de ses eaux, elle ne peut pas néanmoins se vanter d'avoir atteint la perfection de cette opération, non plus que d'avoir appris à séparer & à distinguer les parties qui composent les mixtes; car n'ayant suivi que les voies ordinaires, ni eu recours qu'aux instrumens ou moyens les plus simples & les

plus communs, & n'ayant pas tâché de connoître un fort grand nombre d'autres dont la Chymique se sert heureusement tous les jours, elle n'y a pu réussir ni faire à propos aucune vraie analyse des mixtes qu'elle a soumis à sa distillation.

La lecture qu'on peut faire de Mesué, d'Avicene, de Serapion, de Rhafis & de tous les anciens Auteurs Galeniques, Grecs & Arabes, qui ont écrit de la Pharmacie, justifiera assez ces vérités, & l'on sera contraint d'avouer que la Pharmacie Galenique perdrait bientôt les avantages qu'elle peut avoir, si elle n'empruntoit de la Chymique plusieurs préparations exquisés, & si elle ne les employoit à soutenir & relever sensiblement tout ce qu'elle sçait préparer de meilleur.

Et d'autant que la diverse nature des végétaux, le différent assemblage, & l'union plus ou moins resserrée des parties qui les composent, obligent l'Artiste à diversifier non seulement le feu, mais les vaisseaux ou instrumens dont il se doit servir pour leurs diverses préparations, & sur-tout pour leurs distillations; je ferai voir exactement les diverses méthodes dont le Pharmacien se doit servir, ayant égard à la diverse nature des parties des végétaux qu'il veut distiller; & je n'oublierai pas la manière avec laquelle il doit agir, lorsqu'il est obligé de distiller ensemble plusieurs parties de substances différentes, & qu'il est même engagé d'y mêler quelques parties d'animaux & de minéraux.

Le principal effet de la distillation est de résoudre par la chaleur les parties fluides des mixtes & sur-tout des végétaux; de les séparer des autres en vapeurs, de les rassembler ensuite, & de les faire couler goutte à goutte, ou en petits filets par les issues que l'Artiste leur a préparées. La Chymie reconnoît d'ordinaire trois diverses substances aux liqueurs qu'elle tire des végétaux par la distillation, sçavoir l'aqueuse, la spiritueuse, & l'oléagineuse, parmi lesquelles on en remarque aussi quelquefois une quatrième, à sçavoir la saline volatile, laquelle sort avec les autres de certaines plantes.

L'aqueuse sous le nom de flegme, se détache facilement des autres parties du mixte, lorsqu'on la pousse par le feu; elle est d'ordinaire la plus abondante, mais la moins efficace: on ne doit pas néanmoins la mépriser, parce qu'outre le tempérament qu'elle peut donner au besoin à l'activité des autres substances, elle contient quelques parties essentielles des mixtes, lesquelles elle enlève d'ordinaire avec eux dans la distillation, ce qui la met en état de pouvoir être conservée sans corruption pendant plusieurs mois, & quelquefois d'une année à l'autre, & de produire divers effets considérables qu'on remarque tous les jours, même dans les eaux distillées des plantes, qui n'ont presque ni goût ni odeur.

La substance spiritueuse, est une des parties essentielles qu'on tire par la distillation, & que toute la Chymie reconnoît pour un principe actif, sous le nom de mercure. On trouve d'ordinaire en elle quelque acidité jointe à l'odeur que les plantes peuvent avoir; on peut la conserver long-temps & en voir des effets beaucoup plus puissans que ceux qu'on peut attendre de l'aqueuse.

La substance oléagineuse, que la Chymie reconnoît aussi pour un des principes actifs sous le nom de soufre, s'élève d'ordinaire dans la distillation parmi l'aqueuse & la spiritueuse; elle est inflammable, & elle surnage les autres substances lorsqu'elle est bien pure; mais elle tombe au fond lorsqu'elle est chargée de quelques parties salines ou terrestres. Cette substance enferme d'ordinaire

en elle ce que les plantes aromatiques ont de meilleur ; elle est d'une odeur forte & d'un goût pénétrant, & peut passer pour la quintessence des aromats. On peut la conserver un fort long-temps, pourvu qu'on ne l'expose pas aux injures de l'air.

Je ne parlerai pas ici davantage de ces principes, en ayant dit assez au commencement de la première partie de cette Pharmacopée ; je laisserai aussi à part la substance volatile saline qui s'y trouve quelquefois mêlée, parce que dans la suite j'aurai assez d'occasion de la faire connoître, & sur-tout dans la distillation particulière de divers végétaux, dont je donnerai la méthode dans son lieu.

CHAPITRE II.

De la Distillation des Racines & des diverses substances qu'on en tire.

ON trouve ordinairement dans la racine comme en raccourci les principales vertus qu'elle est capable de communiquer aux autres parties de la plante, pourvu qu'on la cueille au temps auquel elle est toute disposée à faire ses productions, qui est d'ordinaire celui de la fin de l'hyver, ou du commencement du printemps.

Mais quoique ces considérations engagent l'Artiste à une estime particulière des bonnes parties & qualités que plusieurs racines possèdent, & à s'étudier à en faire plusieurs préparations chymiques, la distillation est celle de ses opérations qu'il y emploie le moins, & qu'il n'exerce d'ordinaire que sur quelques racines aromatiques, dont il peut tirer facilement par là les principales parties, & par où j'ai cru devoir commencer les exemples de distillation que je me propose de donner dans cet Ouvrage.

On ne doit pas pratiquer sur ces racines la distillation qu'on appelle *par descente*, ni celle par le côté, parce qu'outre la consommation qu'elles feroient d'une portion de ce que les racines ont de meilleur, elles en altéreroient manifestement les bonnes qualités par la violence du feu immédiat qu'elles leur feroient souffrir ; mais on y doit employer la distillation droite & choisir des menstrues ou dissolvans propres, dans lesquels on puisse non seulement faire dissoudre les parties pures & dissolubles de ces racines, mais les faire monter ensemble en vapeurs par la distillation, & tomber ensuite résoutes en liqueur dans le récipient qu'on leur aura préparé. On peut employer les cucurbites de verre, de grais ou de terre vernies, garnies de leurs chapiteaux de verre pour distiller une petite quantité de racines ; mais on a recours au réfrigérant plus ou moins grand, ou aux vessies de cuivre étamées au dedans, couvertes de leur tête de more & garnies de leur serpent, qui passe au travers d'un tonneau rempli d'eau froide, lorsqu'on en veut distiller une quantité considérable.

On doit suivre une même méthode pour la distillation des racines de valérianne, d'impératoire, d'angélique, de meum, de carline, & des autres plantes aromatiques, qui possèdent beaucoup de parties volatiles odorantes, spiritueuses, accompagnées de quelques oléagineuses, & même de salines volatiles & fixes.