

lorsqu'on pourroit autrement conserver leurs sels volatils en les séparant des autres substances par distillation.

J'ai brûlé à dessein dans un creuset & réduit en cendres une livre de fèves sèches, pareilles à celles que j'ai distillées par la cornue, sans sentir pendant l'ustion aucune odeur de sel volatil, comme il arrive toujours en brûlant les animaux entiers ou leurs parties. Ayant employé un feu de charbons assez violent pendant six heures, pour réduire en cendres ces fèves, j'ai trouvé au fond du creuset environ six dragmes de cendres blanches d'un goût salin, lixiviel, piquant & caustique; m'étant servi d'un même feu pour brûler & réduire en cendres la résidence de six livres de fèves, dont j'avois tiré le sel volatil par distillation, à peine ai-je pu en avoir une once de cendres, mais moins blanches que les premières, & d'un goût beaucoup moins piquant & moins salin.

Il m'a été facile de juger que je ne pouvois pas trouver dans ces dernières fèves le sel volatil qui en étoit sorti par la distillation, & que leur sel ne pouvoit pas être si piquant que celui des fèves qui n'avoient pas été distillées, & dont le sel acide & le volatil faisoient la principale matière. Sur quoi j'estime que l'odeur forte qui sort de ces animaux dans leur ustion, & qui est une marque de la dissipation de leur sel volatil, ne vient que du marquement des acides, dont la petite quantité n'étant pas capable d'arrêter les sels volatils, ils sont contraints de s'envoler lorsqu'on les expose à la violence du feu.

On peut distiller les pois, les faveols, les orobes, les lentilles & les autres légumes de même que les fèves, & en tirer à peu près les mêmes substances, quoiqu'ils ayent moins de sel volatil que les fèves.

---

## C H A P I T R E   X X I I I .

### *De la Distillation des Bois.*

**L**ES bois sont non seulement la partie la plus solide des végétaux, mais encore celle qui fournit le plus de sel acide, comme on le vérifie en les distillant par la cornue; ce qui donne occasion d'y faire quelques observations assez considérables, dont la première est, que l'acide qu'ils contiennent en quantité lie & fixe tellement le sel volatil, qu'à peine peut-on connoître par l'odeur qu'il y en ait de mêlé parmi l'esprit acide, l'huile & le flegme; au lieu que le sel volatil des animaux & celui des fèves, prédominant sur leur acide, frappent d'abord avec violence le nez & les yeux de ceux qui délurent le récipient, dans lequel ils sont descendus avec l'huile volatile, l'esprit & le flegme.

La seconde observation est qu'il est plus difficile de séparer le sel volatil des bois d'avec leur esprit ou sel acide, leur huile volatile & leur flegme, que de séparer celui des animaux, des fèves, ou des semences anti-scorbutiques, d'avec les autres substances qui ont été tirées avec lui par la distillation, parce que le sel volatil des bois se trouve à demi fixé par l'acide qui le surpasse en quantité, au lieu que dans la distillation des animaux, des fèves, des semences anti-scorbutiques, &c. l'acide se trouve en moindre quantité que le sel volatil.