

L'extract de gayac renferme, comme celui du quinquina, les principales vertus de cet arbre, & cet extract est moins actif que la résine qui en découle : en général il est bon pour atténuer & diviser les matières épaisses & visqueuses, & les sacs mucilagineux trop condensés ; il lève par ce moyen les obstructions, excite la sueur, & provoque les urines & la transpiration : il contient aussi des parties aromatiques qui fortifient les fibres de l'estomac & des autres viscères affoiblis : il est utile dans les vieilles obstructions du foie, de la rate & du mesentère ; il guérit souvent la jaunisse & l'hydropisie qui sont dûes à ces causes : il agit par une vertu spécifique dans les maladies vénériennes ; mais on doit être prévenu, lorsqu'on l'emploie dans quelque cas que ce soit, qu'il est desséchant & maigrit beaucoup.

Extractum Catharticum.

℞ Aloës socotrinæ unc. j. f. Medullæ colocynthidis drach. vj. Scammonii, seminum cardamomi minoris decorticatorum, singulorum unc. f. Spiritus vinosi tenuioris unc. xij. Colocynthidi minutim incisæ, seminibusque contusis affuso spiritu vinoso, leni calore per quadrimum macera; tincturæ expressæ adde aloëm, & scammonium separatim in pulverem redacta; his solutis, spiritum abstrahe, & massam redige in pilularum crassitudinem.

Extrait Purgatif.

Prenez une once & demie d'aloës socotrin, de pulpe de coloquinte, six dragmes ; de la scammonée, des graines de petit cardamome, purgées de leur écorce, de chaque une demi-once ; de l'eau-de-vie, douze onces : coupez la coloquinte par petits morceaux, concassez les graines de cardamome, versez l'eau-de-vie, & laissez macérer à un très-petit feu pendant quatre jours ; ajoutez à cette teinture, séparée avec expression, l'aloës & la scammonée, réduits séparément en poudre ; après qu'ils seront dissouts, séparez l'esprit, & réduisez la masse en consistance de pilules.

Cet extract est un purgatif hydragogue qui peut se dissoudre facilement dans l'estomac, & dans toutes sortes de menstruës : on le donne aussi en forme de pilules. La dose est de cinq à six grains.]

CHAPITRE LX.

Des Fécules.

ON peut mettre les fécules au rang des préparations chymiques mal inventées, & dont on feroit bien mieux de se passer, que d'employer son temps à les préparer, & sur-tout en y procédant, suivant le sentiment de ceux qui en ont écrit les premiers. On donne bien le nom de lies aux immondices qui se séparent, & qui tombent au fond de plusieurs liqueurs ; mais on ne doit entendre ici sous le nom de fécule, qu'une substance blanche & farineuse, descendue & entassée au fond du suc, ou de la liqueur de

certaines racines, comme sont celles de brione, de pied de veau, &c. On dessèche cette substance blanche, & de flambe farineuse à l'ombre ou au soleil, après en avoir séparé la liqueur par inclination : & quoique je ne conseille pas à personne de faire de telles préparations, je ne laisserai pas d'en écrire ici la méthode.

O P É R A T I O N .

ON prend, si on veut, les racines de brione ou de flambe, ou de quelqu'autre plante, bien nourries & nouvellement cueillies ; & les ayant bien lavées & nettoyées de leur écorce, on les rape bien menu, & en ayant exprimé le suc par une forte toile, & laissé rasseoir pendant deux ou trois jours dans une terrine, on verse par inclination le suc clair surnageant la matière blanche qui se sera affaïlée, laquelle on fait après sécher à loisir au soleil ou à l'ombre, ou si l'on est pressé, au bain de sable, par une chaleur fort modérée ; & on a par ce moyen ce qu'on appelle fécules de la racine qu'on a employée, qui ne peut être qu'une matière dénuée de vertu, se trouvant dépourvue de celle du suc qu'on en a séparé, & qui ne peut pas produire les effets qu'on doit attendre des extraits qu'on peut tirer du suc de ces racines, en la manière que j'ai décrite. Je dis de plus, que la poudre de ces racines coupées en rouelles & séchées avec tout leur suc, vaut encore beaucoup mieux que toutes leurs fécules préparées, comme ils ont prétendu.

On donne le nom particulier de cherfa ou de gersa, à l'extrait desséché qu'on tire du suc de la racine de bistorte, qu'on nomme aussi serpentinaire ; dont on ne sépare pas la liqueur surnageant les lies, comme on fait celle des fécules qui précèdent ; mais on la fait dessécher avec ses lies, les partageant dans de petits vaisseaux, & les exposant au soleil, jusqu'à ce qu'on puisse les mettre en poudre.

C H A P I T R E L X I .

Des Sels des Végétaux.

L'USTION & l'incinération des parties des plantes, n'est pas toujours nécessaire à l'union du sel volatil avec l'acide pour la composition d'un sel fixe ; puisque nous voyons par expérience, que sans leur secours, nous pouvons tirer du chardon-bénit, de l'absinthe, de l'oseille, de la centaurée & de plusieurs autres plantes, un sel composé d'acide & d'alkali, approchant beaucoup de la nature des fixes ; quoiqu'un peu moins capable de résister au feu, que celui qu'on peut tirer des mêmes plantes, en les réduisant en cendres ; & quoiqu'on ne puisse pas l'y exposer sans une notable diminution de sa quantité, & principalement de sa partie aqueuse, qui s'étoit corporifiée avec lui, & sans quelque dissipation de l'acide qui n'avoit pas encore été unie intimement avec la volatile, ou qui l'avoit surmontée en quantité.