

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 serpentaire ; 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.

Ce sel néanmoins n'ayant pas souffert la violence du feu qu'on a coutume d'employer pour l'ustion & l'incinération de ces plantes, & contenant en lui leur partie la plus essentielle, vaut beaucoup mieux pour la Médecine, que celui qui a souffert l'incinération; puisqu'il retient encore une bonne partie de la substance sulfurée de la plante d'où on l'a tiré, & qu'il en a même en partie la saveur & l'odeur; tandis que la partie aqueuse de la plante, qui s'est incorporée avec lui, ne manque pas de diminuer son acrimonie.

On nomme ces sels essentiels, parce qu'ils contiennent en eux les parties les plus essentielles de la plante; leur couleur est d'ordinaire obscure, à moins qu'on ne les calcine dans un creuset & qu'on ne les dissolve, filtre & coagule de nouveau; quoiqu'il vaut beaucoup mieux les garder & employer dans leur couleur obscure, que de dissiper en les calcinant leur partie sulfurée, & avec elle la saveur & l'odeur de la plante qu'ils avoient retenues.

Les exemples que j'ai donnés pour l'extraction, dépuration, évaporation des suc des plantes, pour en avoir le sel essentiel, de même que ceux de leur ustion, incinération, lixiviation, filtration & coagulation, pour en avoir le sel fixe, n'ayant pas besoin de répétition, je n'en grossirai pas ce Chapitre.

Vertus du Sel de Chardon-bénit.

Le sel essentiel de chardon-bénit est propre à provoquer les sueurs, surtout donné dans sa propre eau; il est ennemi des vers, & il résiste à la pourriture des humeurs, & à la malignité des fièvres. Celui qu'on tire de ses cendres, est beaucoup plus propre pour détruire les acides qui se trouvent dans les premières voies. On donne l'un & l'autre de ces sels, depuis demi-scrupule jusqu'à demie, & même jusqu'à une dragme, dans sa propre eau, dans du bouillon, dans du vin, ou dans quelque autre liqueur.

CHAPITRE LXII.

Du Sel essentiel, Crème ou Crystal de Tartre.

NOUS n'avons aucun mixte parmi les végétaux, qui abonde tant que le tartre en sel acide; car, à proprement parler, ce sel est presque toute la matière considérable du même tartre; puisqu'on ne doit pas faire cas de Peau ni de la terre qu'on y trouve, & qu'on n'en recherche que rarement la partie oléagineuse.

Le tartre a le suc de raisins pour père, la fermentation pour mère, & le tonneau pour matrice. On le doit considérer comme un exemple singulier de l'union naturelle du volatil salin, avec le sel acide, & du changement du premier en fixe, par l'union du dernier; de même que pour un exemple de la lapidification qui se fait dans nos corps, par la jonction des sels acides aux volatils, & de tous les deux à quelques particules terrestres.